



～日本料理～

施工 テクノ・フードシステム株式会社
ジンガロ

日本料理 Zingaro. 様

ご使用機器

CSI3A-E5R
(5 段式スチームコンベクション)



住所：〒380-0834

長野市大字鶴賀問御所町 1201

富士ビル 1F

TEL：050-5492-6307

営業時間：【ディナー】月～土 17:00～23:00

【週末ランチ】金土 11:30～14:00

日 11:30～14:30

定休日：不定休 席数：20 席

長野市にある日本料理 Zingaro。屋号の Zingaro (ジンガロ) は音の響きが気に入り命名。イタリア語では、ジプシー(放浪者)という意味があるそう。お店の宣伝はあまりしておらず、お客様はリピート様と口コミが主で、落ち着いた雰囲気がある。

「当店では和食にアレンジを加えた、創作日本料理を提供しています。信州オレイン豚や信州の旬の野菜など、地元の食材を使用した料理です。スチコンは低温調理や煮込みには欠かせません。」とお話頂いたのはオーナーの勝山様。勝山様は、24歳まで東京で修行後、地元の長野市にある実家のお店で料理の腕を振るい、2022年1月にご夫婦で日本料理 Zingaro をオープンした。お一人で調理される勝山様にとって、一度に均一に仕上げることができるコメントカトウ製のスチコンは多く活用されているようだ。

「日本酒、ワイン等は料理に合うものを全国から取り寄せ、こだわりのお酒をチョイスしてます」と料理はもちろん、お酒にもこだわり、お店には数多くのお酒が並んでいた。料理に合うお酒を飲みながらいただくコース料理は絶品だ。基本はコース料理を楽しむことが出来るお店だが、そんなに量のいらぬ方はアラカルトがおすすめとのこと。

落ち着いた雰囲気 of 日本料理 Zingaro。ゆっくりと会話を楽しみながら食事とお酒を楽しめる、ご夫婦のこだわり詰まった場所である。



いただいたお料理



全国から取り寄せる
こだわりのお酒

○店内の様子



テーブル



カウンター

温かみある
落ち着いた
雰囲気 of
店内

