

# STORIARE (ストリアーレ)

VOL. **139**

STORIAREは、2025年10月5日にオープンした、完全予約制のイタリアンレストランである。「ひと皿に、心いっぱいの物語を」をコンセプトにした生産者の情熱、シェフの想い、食材の背景が重なり合い、一皿の中で結ばれる体験を大切にしている。

## 物語が始まる、隠れ家のような空間

本棚を開くと現れる、物語の入口。STORIAREは、イタリア語の「ストーリー（物語）」と「レガート（結ぶ）」を掛け合わせた店名である。その名の通り、食と人とを結び、心に残る体験を紡ぐレストランだ。

1階はカウンター席を中心に調理の臨場感を楽しめ、2階には和紙に囲まれた個室を備え、落ち着いた空間でゆったりと過ごすことができる。

厨房には、スチームコンベクションオーブン（CSXM）と電磁調理器（CIH）を導入している。

「電磁調理器は主にパスタのゆで工程で使用しています。高火力のため、寸胴鍋いっぱいの水も短時間で沸かすことができ、忙しい時間帯でも安定した調理が可能です。スチコンはパンの発酵や食材の下加熱で活用しています。中でもおすすめはフォンダンショコラで、提供直前まで温めることで中がとろりとした理想的な食感に仕上がります。また、スチーム機能を使うことで、野菜の水分や栄養を保ちながら調理できると感じています」

とお話を伺ったのは、総支配人の石井大誠さんと、シェフの石井清春さん。大誠さんが中心となって新事業として立ち上げ、町のレストランで長年腕を振るってきた父・清春さんの経験やアドバイスを支えに、家族と信頼できる仲間とともに店を経営している。

料理は、和の要素とイタリアンの技法を融合させたコーススタイル。出汁を取り入れながら、素材本来の味を大切に仕上げている。一皿ごとに違った物語があり、それがSTORIAREならではの魅力となっている。

ランチは、前菜の盛り合わせに始まり、選べる2種類のパスタ、自家製フォカッチャ、自家製ティラミス、食後のコーヒーまたは紅茶までが楽しめる充実のコース。気軽に訪れながらも、特別感を味わえる構成となっている。

STORIAREは、料理はもちろん、その場の空気や流れる時間、人とのつながりも含めて楽しめる店。

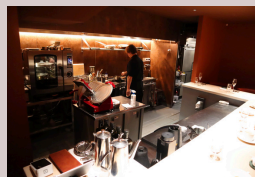
訪れるたびに新しい発見があり、心に残るひとときを過ごせるレストランだ。



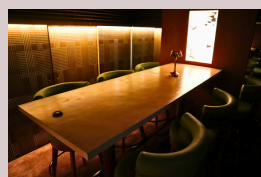
積み重なった本をイメージしたロゴ



本棚の隠し扉



カウンター席から見える厨房



2階の半個室席



フォカッチャ生地の発酵中



電磁調理器



前菜の盛り合わせ



アマトリチャーナスパゲッティ



自家製ティラミス



自家製塩麺を使ったジェノベーゼスパゲッティ



住所 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21-2 ☎ 03-6826-2334

営業時間 ランチ11:00～15:00 デイナー18:00～23:00 (L.O.20:00)

定休日 水曜日

ご使用機器 CSXM-IE5 (スチコン)

席数 18席

CIH-46-6L (電磁調理器)