



TOP > グルメ > レストラン、居酒屋 > 中野の美味しいヨーロッパ。「オリエントスパゲティ」で夕食を

シェア

ツイート



中野の美味しいヨーロッパ。「オリエントスパゲティ」で夕食を

2021.06.25 UP 西武新宿線沿線東エリア JR中央線沿線東エリア 投稿者：区民レポーター 奥山 行

[グルメ] [レストラン、居酒屋] [区民レポーター]

だんだんと蒸し暑くなってきた中野からこんにちは！区民レポーターの奥山 行（おくやま ゆき）です。

今回ご紹介するのはレストラン「オリエントスパゲティ」。「吞めるパスタ屋」を合言葉に、店の佇まいもメニューも、「気取らないからかついい」を地で行くスタイル食堂です。

とっておきの隠れ家、かつ誰かにこっそり伝えたい穴場。お腹と味覚だけでも海外を味わいたい…！と取材に行ってきました。

商店街の中、明るいイエローグリーンの一軒家。

JR中野駅北口から直進して中野ブロードウェイを抜けると、ちょっと右側から始まる薬師あいロード商店街。夕方を過ぎると街灯がとまり、夜の散歩道を照らします。



JR中野駅、西武新宿線新井薬師駅から徒歩10分

早稲田通りを越えると、ちょっとレトロでシックな中野が現れます。かわいい木の家と立て看板が見えたら、目的地はすぐそこ。



「オーガニックパスタとワインの店」 ちょっとレトロな看板がかわいい

おひとり様でも家族でも。地元で人気の老舗食堂

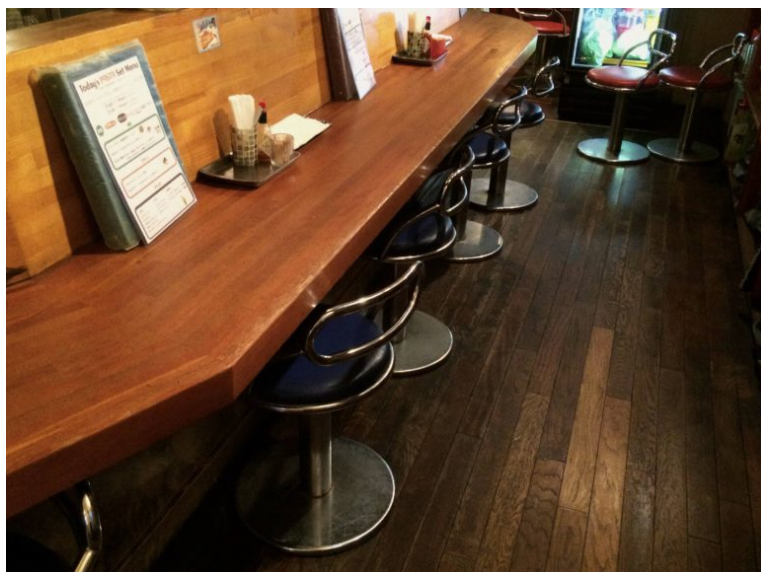
今回お話を伺ったのは、現オーナーの佐藤さん。「入り口はちょっと小さめですが、ぜひ気軽にお入りください」と仰っていました。

天気がいい日はドアを開け放し、風通しもバッチリ。側を通ると、バターやトマトの香りが漂ってきます。



町の食堂風。奥はちょっとシックな雰囲気

1986年に前オーナーが立ち上げ、1994年に佐藤さんが入店、2001年にオーナーに。創業20周年で店内を現在の姿に改装後、ヨーロッパの路地裏にひっそりある町の食堂、という雰囲気になりました。



ひとり飲みや少人数でのご来店に。木の床とカウンターが落ち着く

ランチタイムは家族連れやカップルでいつも大盛況ですが、ディナータイムはおひとりで来店される方も多いためか。



窓とランプに囲まれたテーブル席は特等席のひとつ

老舗だけに、客層も本当に幅広い！三世代にわたって通うお客様もいらっしゃいます。

「小さい頃から知っている子がいつの間にか大人になっていくのが感慨深い」とは現オーナー佐藤さんの言葉。ちゃんと子供用の椅子も用意されています。



店内最奥にひっそりある半個室。予約してしっとり飲みたい時に

夜にのんびり語り合いたい時にもぴったりの場所。好きな人と、大切な友人と、おいしい内緒話ができます。ちなみに英語のメニューもあります。

ひとりでちょい呑みも、みんなでしっかりごはんにも

家に帰る前に寄り道して、前菜とワインで軽く一杯。

分厚いメニュー本をめくりながら、「『あのメニューなくさないで！』ってお客様の声に応えたいので、なかなか品数が絞れないんです」と語るオーナー佐藤さん。

店名にもあるスパゲティはもちろん、自慢の農園野菜をふんだんに使った料理はどれも自信作！



温農園野菜などの日替わり本日のおすすめ前菜は1品400円(税込)から



アスパラと半熟卵の前菜は胡椒がしっかりきいて◎

前菜（アンティパスト）・パスタ（プリモピアット）・メイン（セコンド）と、イタリア風の三皿構成を楽しめば、気分は完全にヨーロッパ。デザートと締めのコーヒーまで行きたいところ。



「骨付き合鴨モモ肉と大根の白ワイン煮、リゾット添え(1200円/税込)」

鴨！牛！おしゃれで肉ガッツリのメイン、みんな大好きですね。食べ応えがありつつ、香りや食感にもしっかり気を配ったつくり。



みんな大好き「牛肉の赤ワイン煮(1200円/税込)」

濃厚な農園野菜には、オーナーが試飲セレクトしたオーガニックワインを合わせて完璧！ビール、カクテル、焼酎も揃ってます。



オーガニックワイン、常時15~16種揃ってます。グラス550円(税込)から

ヨーロッパ映画のような、どこかなつかしい居心地

実はこのお店、私 奥山がこの界隈に引っ越したきっかけのひとつでもあります。こんな素敵な食堂があるエリアに住みたいじゃん！と一目ぼれしました。



アキ・カウリスマキ監督の映画『浮き雲』のワンシーン。



ノスタルジックな店内は、どこか異国の映画みたいな雰囲気

フィンランド映画に着想を得た店内のインテリアは、流行に左右されないタイムレスな佇まい。ここで食事するたびに、自然と映画の話になってしまいます。

もちろん、スパゲティもめちゃおいしい！

オーナー佐藤さん曰く、ジャンルは「イタリアン」というより「ヨーロッパ料理店」。とは言え、店名を飾るスパゲティはもちろん無敵のおいしさ！



ナスとベーコンのサラダスパゲティ、半熟玉子のせ (1300円/税込)

春夏の大人気メニューは冷製スパゲティ。ナスとベーコンの油でしっかりボリュームを出しつつ、のどごしも後味もさっぱり。そして香り高い！



サーモンとモッツアレラチーズの「冷製カッペリーニ (1400円/税込) 」

シーフードは新鮮なものを仕入れています。ちなみに秋冬の定番はウニ、カニ、そして牡蠣！



牛頬肉赤ワイン煮をのせた「ボロネーゼ（1300円/税込）」

ほろっほろの頬肉！タリアテッレやリッチャレッレ等、重めのパスタをぜひ試してみてください。オーガニックパスタは食後の胃もたれも全くなくてすごい。

晴れた日の夜歩きに、ふらっと寄りたいておきの店。

大きな棚にはCDやワイン、そして大量の雑誌と本。店のエッセンスが詰まってる素敵な一角です。

オーナーの佐藤さんがこの店で働き始めた理由のひとつは、「髪の毛の長さ規定がなかったから」。1994年に働き始めてから独学で料理を研究し、「オリентスパゲティ」ならではの味を作り出しています。



壁の棚には、音楽とワインと料理本がぎっしり

オリент（東洋）の名の通り和風のエッセンスも加えつつ、中野にいながら異国の味を心ゆくまで楽しめます。満腹かつほろ酔いで夜更かし、春の宵はぜひ「オリентスパゲティ」へ！

オリエントスパゲティ (Orient Spaghetti)

所在地 中野区新井1-23-22 ヒグチビル2 1F

アクセス JR中央線「中野駅」北口より徒歩10分

営業時間 ランチタイム 11:30~15:00 (L.O.) / ディナータイム 17:00~21:30 (L.O.)

定休日 月曜日 (祝日の場合は翌平日)

★公式サイトは[コチラ](#)

★公式SNSは[コチラ](#) [Facebook](#) / [Instagram](#) / [Twitter](#) / [YouTube](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。