

[TOP](#) > [グルメ](#) > [ランチ](#) > 国産素材にこだわったイタリアンが楽しめる「ラ パンダ ジャッラ」[シェア](#)[ツイート](#)

国産素材にこだわったイタリアンが楽しめる「ラ パンダ ジャッラ」

2021.06.15 UP 西武新宿線沿線東エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[\[グルメ\]](#) [\[ランチ\]](#)

沼袋駅北口より徒歩1分の場所にある、国産素材にこだわったイタリアンが楽しめるお店、「La panda gialla（ラ パンダ ジャッラ）」。大きなイタリア国旗とレンガ風タイル、モルタル壁のエクステリアが目印です。

店名の「La panda gialla」は、イタリア語で「黄色いpanda」という意味で、“panda”はイタリアのフィアット社が製造・販売する小型ハッチバック車の名前。イタリアで働いた時の店主の愛車より命名したとのこと。



店内入り口近くの窓側の席は明るい光が差し込み、天気の良い日には明るい日差しを浴びながら気持ちよい時間を過ごすことができます。さりげなく飾られた植物にインテリアのセンスを感じます。



オープンキッチンのカウンター

奥には厨房と、それと向き合うカウンター席があります。



カウンターの後ろにも4人掛けテーブル席があります。

北イタリアで修業した店主が作るイタリア料理は化学調味料不使用、店主が厳選した国産素材を使用しています。また、ソースなどは既製品を使わず、料理に使うものは全て手作りにこだわっています。

今回はパスタのメニューの中から、「トリッパのトマトソーススパゲッティ（1400円／税込）」をご紹介します。イタリアではよく食べられているトリッパとは、牛の第二胃のことで、人気のあるヘルシー食材です。たっぷりかかったチーズの香りと、素材のおいしさを生かす特製トマトソースがもちもちパスタに絡み合い、奥深い味わいが楽しめます。



トリッパのトマトソーススパゲッティ (1400円/税込)

このトリッパ、見た目が蜂の巣に似ていることから、日本では「ハチノス」とも呼ばれています。セロリやトマトと一緒にじっくり煮込まれており、とても柔らかく、食べやすくなっています。内蔵をつかったメニューは低カロリーで、「コラーゲン」が豊富に含まれていることから女性のお客さんにも人気です。



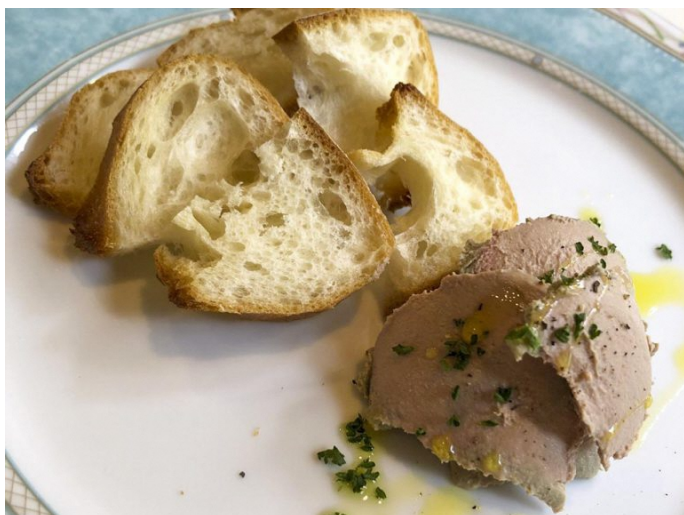
また、「ラパンダ ジャッラ」では、お子様向けメニューや、お一人様でもいろいろ楽しめるお得なセットメニューが用意されており、だれが来てでも楽しめる様にメニューが考えられています。

続いてディナーメニューをご紹介します。



スペシャルセット (2200円/税込)

スペシャルセットは、日替わり1種と選べるおつまみ2種、自然派のグラスワインがついたセットメニューです。季節の食材を使ったいろいろなメニューを楽しむことができます。メニューで迷った時も、もちろんそうではない時もおすすめです。



大山鶏のレバームース (750円/税込)

こちらはお酒のおつまみにぴったりな一品料理「鳥取県産の大山鶏のレバームース (750円/税込)」です。新鮮なレバーを丁寧に下処理して、全く臭みなく仕上げられており、つつい赤ワインが進む人気の一品です。



「ラパンダ ジャッラ」は、店主主催で「子どもお料理教室（お料理づくり隊）」を毎週水曜日と木曜日（月曜日が祝日の場合は、木曜日のみ）に開催し、料理を通じた食育活動を行っています。店頭またはお電話にて申し込みができるので、興味のある方はお問い合わせを。

“地域のみなさんの生活を食事から支える、まちのレストランでありたい”。イタリア料理店「ラパンダ ジャッラ」はお腹だけではなく、心も満足するお店です。温かみのあるイタリア料理を楽しみに、一度訪れてみてはいかがでしょうか。

ラパンダ ジャッラ

所在地 中野区沼袋1-34-2 イワタビル1F

アクセス 西武新宿線「沼袋駅」北口より徒歩1分

電話 03-5343-7838

営業時間 ランチ 水～日曜日: 11:45～14:00 (L.O. 13:45)、ディナー 金、土/日曜日(予約のみ): 18:00～22:30 (L.O. 22:00)

定休日 月、火曜日 ※月曜祝日の場合…日曜は昼夜通常営業、月曜昼は通常通り、夜は予約のみ。



※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しますよう、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。