

NEWS LETTER

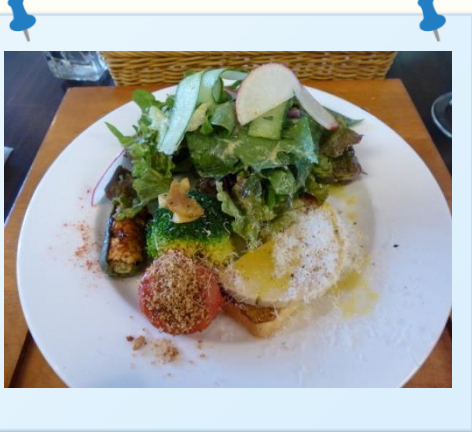
Vol.7-1
2021.04.05



このエリアのチオシ♪ il mio campo(イルミオカンポ)

16~18種類もの四季折々の旬の野菜をふんだに使用した『お野菜たっぷりアンティパスト』

仙台市営地下鉄南北線泉中央駅を降りて車で12分ほどのところにある【il mio campo】。地元で採れる旬の食材を使用し、イタリアンのフィルターを通してつくり上げた料理を味わえるお店です。コンセプトは“つくるを伝える”。生産者の想いやゲストの元へ届くまでの物語を料理を通して伝え、生産者と消費者を繋げられるような店づくりを目指しています。食材はもちろん、各々の調理法に至るまできちんと説明してくれるので、作り手の想いを近くに感じることができます。管理栄養士の資格を持つ奥様のアドバイスの下、塩分や脂質を控え素材の味わいを活かした調理法に。身体にやさしいメニューが魅力ですよ！



営業時間

【火～日・祝】ランチ 11:30～15:30
(L.O.14:00) 11:30～13:30, 13:30～15:30
二部予約制
【火～日・祝】ディナー 18:30～22:00
(L.O.20:30) 1日1～2組様限定

定休日

月曜日
第2火曜日

電話番号

022-725-2465

公式サイト

<http://www.il-mio.com/>

住所

宮城県富谷市成田4丁目19-3



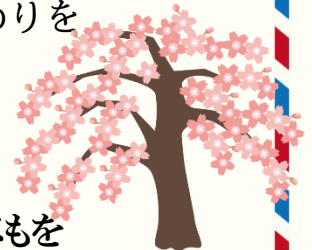
《豆知識》

「春の皿には苦味を盛り」ということわざをご存知ですか。

老廃物がたまりやすい冬の身体をリセットするために、苦味のある食べものを積極的に取り入れようという教えだそうです。

『春』を楽しむ お散歩・・・

四季のある日本に生まれてよかったなど、毎年、この時期が来ると感じます。すごく寒かった冬から、少しずつ、暖かく移り変わり、薄着になるこの時期には、ワクワクしますね！家にこもりがちだった冬から春へと季節の移り変わりを感みましょう。



今号も最後までお読みいただき有難うございました。

編集部
佐藤 美香