



石附：全部です！(笑)
お客様に色々な料理を食べ
ていただきたくて、毎日(曜
日ごとに)3〜5種類のメ

「ボリュームたっぷりは
うれしいですね。ランチメ
ニューのおすすめは？」

「どううれしいので、お客様か
ら喜んでいただきたいと思
い、ボリュームにこだわ
りました。」

「毎日、違った味を楽め
るなんて、パスタ好きには
たまりません！お料理のア
イディアはどうやって生ま
れるのですか？」

「ニューを用意しています。
今後は数カ月ごとにメ
ニューを変更したり、季節
限定の味も考えています。」

石附：私は加茂でお店
を開くまで、東京のカフェ
バーで5年間修行し店長も
経験してきました。その
頃、お客様に人気が高かつ
たものをヒントにしたり、
日々試作を重ねて、おしい
ものが完成した時にメ
ニューとして取り入れていま
す。新メニューの開発や、
味を進化させたいという気
持ちがあってこそ、お客様
から喜んでいただけると思

石附：現在、リニューアル
オープンを記念して、夜
のお得なコースプランを提供
中です。ボリュームコース(全
9品)とヘルシーコース(全
8品)の2種類にそれぞれ
2時間の飲み放題が付いて
3,800円(税込)と、と
てもお得です。夜のコースは
二組限定ですので、食事や
会話をグループでゆつくりと
お楽しみいただけますよ。
予約制となりますので、事
前にご連絡ください。皆様
のご来店お待ちしております。

「毎日の努力がお客様の
笑顔に繋がるのですね。さ
らに笑顔になるような、お
得な情報はありますか？」

「うので常に努力していま
す。」

昼も夜もボリュームいっぱい

ダイニング 椿亭

住 所：加茂市穀町8-32
TEL・FAX：0256(53)1550
営 業：11時～15時(LO.14時半)
定休日：日曜日

冬季限定メニュー



スープパゲッティ

「ありがとうございますま
した。」



今回の AKINDO
ダイニング 椿亭
店主
石附 康裕さん(41歳)
趣味：ジョギング、子育て



「今回は、9月にリニュー
アルオープンした「ダイ
ニング 椿亭(旧Cafe
& Bar GENTLE
R)」の店主石附康裕さ
んにお話を伺いました。」

「オープンおめでとう
ございます。お店の名前
が変わりましたね。」

石附：以前の店名は横
文字で常連のお客様から
も、なかなか覚えていただ
くことができなかつたの
で、まずは「覚えやすい名
前」を一番に考えました。
加茂市の花といえば「雪
椿」。またお店では友好都
市・伊豆大島町の椿油で
作った自家製ドレッシング
とペペロンオリオ(唐がら
しのオリーブ漬け)を提供
していることから「椿亭」
と名付けました。

「お店一番のこだわりは
何ですか？」

石附：リニューアル後
もスパゲティとピザをメイ
ンにしていますが、今回は
ボリュームにこだわしまし
た。スパゲティは初めから
大盛りサイズでご提供し
ていますし、ピザのサイズは
24cmで、セットのサラダ
もお皿いっぱい盛り付け
ています。私自身、お手軽な
料金でたっぷり食べられる



満足の
ボリューム

お持ち帰り用のパックもあるので安心。