安全にお食事を楽しんでいただけるよう万全を尽くし最大限に柔軟な対応に努めています

「Pasta & Bar Natsu」は吉川市高久にある一軒家のイタリアンレストランです。

本場イタリアで働いていた経験を持つシェフが、南イタリア料理を中心に、季節感のある料理をリーズナブルな価格で提供しています。

その本格派でありながら気さくな雰囲気のお店は、いつでもお客様をおいしい料理であたたかい気持ちにさせてくれることでしょう。

テーブル席、カウンター席のほか、開放的なテラス席もある高久の癒し空間です。

◆新型コロナウイルス対策◆

「とにかく店で感染させちゃいけないと、予約制の1日1組限定にして営業した時期もありました。さすがに売り上げが厳しかったですね。

また慣れない助成金とかの申請では、先ず理解できなかったり、書類がなかなか揃わなかったりと苦労しました。」

「テイクアウト事業にも挑戦。夕食にお客様がご自宅でお店と同じ味を楽んでいただけます。受付時間は午後5時から9時、受取時間は午後6時から10時です。

▼ご注文・お問い合わせはこちら
☎048-982-8389
テイクアウト注文受付時間:17:00-21:00
テイクアウト・保安可能時間:18:00-22:00
OPEN:(18:00-23:00)L.O.22:30) CLOSED:木曜日

Take Out Menu
※税込価格となっております。

PASTA
【スパゲッティー】
トマトソース ¥800
ペペロンチーニ (ガーリック、唐辛子、オリーブオイル) ¥800
ボロネーズ (トマトソース) ¥1,000
ブッタネスカ (トマト、オリーブ、アンチョビ) ¥1,000
ホウチとベーコン ¥1,000
アマトリチャーナ (トマト、ベーコン) ¥1,000
ボッタルガ (からすみ、オリーブオイル) ¥2,000
ゴルゴンゾーラチーズ ¥2,000
【ペンネ】
アラビアータ (トマト、唐辛子、ニンニク) ¥800

PIZZA
直径27cm/2-3人前
マルゲリータ ¥1,500
アンチョビ ¥1,500
ベーコン ¥1,500
ソーセージ ¥1,500
マッシュルーム ¥1,500
オリーブ&ソーセージ ¥1,500
ピッカンテ (ピカンテ、唐辛子) ¥1,500
※直径27cmピザを半分ずつ詰め合わせ、お問い合わせください。

ANTIPASTO(前菜)
ポークリエット(100g) ¥600
(豚肉、鶏肉、ベーコン、胡椒を煮込んでペースト)

OTHERS
基本の生ドレッシング ¥400
トマト生ドレッシング ¥500
バジル生ドレッシング ¥500
アンチョビ生ドレッシング ¥500
パプリカ生ドレッシング ¥500
和風生ドレッシング ¥500
※ドレッシングはすべて180mlになります。

PASTA&BAR NATSU
DAL 1991 ALA ZIZI
〒342-0035 埼玉県吉川市高久2-7-7
HTTPS://PASTAANDBAR-NATSU.JIMDOFREE.COM/

豊富なテイクアウトメニューから選択できます。

パスタ アンド バー ナツ

Pasta & Bar Natsu

本場イタリアで働いていた経験を持つシェフ兼オーナーの手塚浩行さん。南イタリア料理を中心に、季節感のある料理をリーズナブルな価格で提供しています。

2010 年よりイタリアに渡り、ポジターノの三ッ星レストラン Le terrazze にて肉魚料理を担当。

「そう語るのはシェフ兼オーナーの手塚浩行（てづか ひろゆき）さん。店内を見渡しても、消毒ジェルに体温計、カウンター席にアクリルパーテーションの設置、テーブル席は間隔を空けて広めに配置されてと、徹底された感染対策から、お客様の安全への意識の高さと、営業を継続するための苦労が伺えます。

その取り組みは店ホームページでも積極的にアピールされていて、そこには埼玉県の「彩の国「新しい生活様式」安心宣言」をしている旨も掲載されています。

「テイクアウト事業にも挑戦しました。夕食にお客様がご自宅でお店と同じ味を楽んでいただけるよう、受付時間を午後5時から9時、受取時間を午後6時から10時としています。

あとテラス席を選んで食事する方が増えたので、テラス席を充実させました。対策をしたことにより、お客様に安心して来店してもらえるようになったと思います。

なかには、ずっと外食を控えていたお客様もいて、久しぶりに外食ができて嬉しかったと言ってくれるお客様もいました。」

「Pasta&Bar Natsu」

この店を語るのに触れておきたいのがシェフ手塚浩行さんの経歴です。

1960年生まれ。15年間、料理人としてレストランに勤務した後、1991年、新宿にてイタリアンバール「a la ZiZi」をオープン。オーナーシェフとして厨房に立つ傍ら、各種料理レシピ本を執筆。

アウトドアのエキスパートでもあり、ダイナミックな料理の腕を活かして、「オレンジページ」やアウトドア専門誌で、アウトドアで作る料理を提案しています。

2010年よりイタリアに渡り、ポジターノの三ッ星レストランLe terrazzeにて肉魚料理を担当。帰国後、2013年5月より吉川市にて現在の店舗をオープン。2021年で、8年目を迎えます。

この経歴のように研究心と向上心の塊のような手塚さんだからこそ、コロナ対策への意識の高さへつながるのだと感じました。手塚さんの人生そのものが「挑戦」なのです。

「私が自分で栽培した有機野菜を多く使用しています。特に市場ではなかなか手に入らない西洋野菜がお出しできるのも自家製ならではです。

小さなお子様にも安心してお召し上がりいただけます。野菜そのものが持つ美味しさを、ぜひご賞味ください。」

消毒ジェルに体温計、カウンター席にはアクリルパーテーションの設置。テーブル席は間隔を空けて広めに配置している。

自分で栽培した有機野菜を多く使用しています。市場ではなかなか手に入らない西洋野菜がお出しできるのも自家製ならではです。

自家製野菜を使用した宝石のような料理たち。

コロナ対策への協力を呼び掛ける店先の掲示板。埼玉県の「彩の国「新しい生活様式」安心宣言」も実施している。

店舗情報

店名：Pasta & Bar Natsu
代表者：手塚 浩行（てづか ひろゆき）
電話番号：048-982-8389
HP：
pastaandbar-natsu.jimdofree.com
高久にある一軒家のイタリアン。