

## 南イタリア料理を 小旅行気分で味わって

静かな住宅街に佇む白色を基調とした可愛らしい  
フォルムが目まぐるしくお店。GITAとは「小旅行」という  
意味。南イタリアの料理をじっくりと堪能できると  
大人気のお店。南イタリアの料理の特長でもある  
のが「たっぷりの前菜」。シェフこだわりの1品・1品  
が一皿に盛り込まれており、見た目の色合いも鮮やかで  
ボリュームも満点。野菜にもこだわっており、地元  
の有機野菜はもちろんのこと、珍しいイタリア野菜  
を栽培している農家さんと提携している。肩肘はら  
ず普段使いができるお店だ。

シート

GITA

豊川市山道町1-83 / 0533-84-3788  
11:30~15:00 (L.O.12:30) 、18:00~22:00 (L.O.20:30)  
毎週日曜日・第3月曜日定休



### オーナーシェフ 白井正幸さん

南イタリアで修行をし、地元豊川に菜園  
GITAを5年前にオープン。今後は更に南  
イタリアのシチリア地方に特化した料理を  
提供したいとの想いを話してくれた。写真は  
ランチメニューの一部。前菜と自家製サル  
シッチャ・ピスタチオソースパゲッティ  
(ランチは1,900円ー)。

