

# FIRST OPEN

カフェ 6/30 tue

ぱとりあ  
Bistro & Bakery

11:00 OPEN ~ 16:00 CLOSE



若鳥のガリル 白ワインクリームソース

新しい生活様式 宣言店！

私たちは新型コロナ対策に真剣です！

常時換気・三密対策・テラス席・消毒徹底・WCクリンネス等

ご来店を心よりお待ちしております。

カフェ ぱとりあ

美味しい時間を

あなたへ



ごあいさつ



仏×伊×泉～それは？

私は辻調理師専門学校を卒業し、フレンチレストラン「オー・ミラドー」にて修行。熱海「ホテルミクラス」でイタリアンと出会いました。私の学んだ仏・伊料理はいずれも地産地消を大切にする料理です。

また、ここ泉は、水と緑、そして大都市横浜にありながら農業が盛んです。

そこで私はこの地・泉で、仏・伊料理を融合させ、豊かで心温まる「ぱとりあ」を料理で表現していきたいと思います。ぱとりあとは小鳥のような明るい響きとともに、母なるラテン語で故郷の意でもあります。

上質で気取らないビストロ料理をぱとりあの仲間たちと共に、ご提供したいと考えております。

どうぞよろしくお願ひします。

シェフ 佐藤 英二 (Eiji Sato)

経歴

1992年 オー・ミラドー

1994年 ホテルミクラス

1998年 カンパーニャ (オーナーシェフ)

ココ！



泉区上飯田町 2079-1 045-392-3191

# 美味しい時間が流れます

日々の豊かな時間の流れ  
生活シーンごとに美味しい食を提案します

## ●パンタイム (11時～) 溶岩窯! 焼き立てパン



定番・季節物 多彩なうまさ! 名品シルクブレッド  
隠れファンも多数

## ●ランチタイム (11時～14時) メニュー例



シェフの  
こだわりシーフードパスタ  
¥780 (税・サ込)



キノコ入りボロネーゼ  
¥680 (税・サ込)



ビーフシチューソースの  
『とろとろオムレツ』  
¥980 (税・サ込)



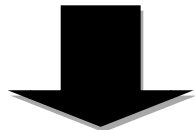
特製ドレッシングと  
地野菜もりもりサラダ  
¥680 (税・サ込)

## ●カフェタイム (14時～)

手作りスイーツとドリンクでゆっくりと

## ●デリタイム (随時)

特製パスタソース (真空冷凍) をご用意。  
シェフの味をご家庭で



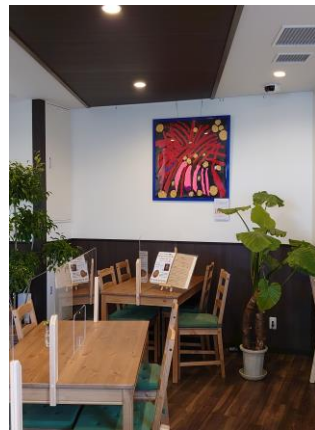
●バブタイム (夜) に向けて今後準備致します。  
グランドオープンに、乞うご期待

# まるで爽やかな森のように

様々な表情の樹々、風に揺れる緑、鉢植えの花々  
まるで、爽やかな森でお待ちします。



巨大ウッドウォール  
環4に巨木が現わる?



ウッド&グリーン  
くつろぎの空間



枕木テラス  
緑と花々がお出迎え



つながるテラス  
たまにはテラス席で  
お茶でも



窓辺の緑  
通りの樹々の向こう  
は青い空

# 優しい気持ち交流します

ぱとりあは、地域にできた新たな交流の場。  
自然に、優しい気持ちが地域で交流します。

## 地域に根付いたカフェ



- ・地域活動の場として
- ・大型展示棚もご用意  
(地域の方の作品等展示も)
- ・遠くのお客様も大歓迎 📍あり

## “自然”にある就労支援



(社)誠幸会の障害者就労支援事業所です。  
障害のある方が働き、お店を支えています。

- ・クラフト室製品
- ・パン作り
- ・花の手入れ
- ・WC 清掃 etc



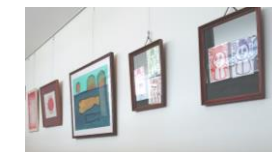
## 障害者アートとともに



スタンドグラス  
巨匠 平山健雄作品  
一部に障害者アートが



どっちのアートコーナー  
本格派障害者アートとポップアートを  
ミックス展示。どっちがどっち?



ギャラリー  
腕自慢の障害者作品展示