尾鷲のとれたて海の幸をママンのやさしいフレンチで味わう

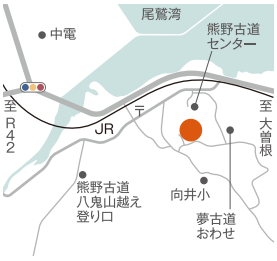
シェ・ママン

前菜３種、アカイカ・サバ・トコブシのトマトソースパスタ、天然真鯛のポワレ・ラタトゥイユ添え…ランチCコース2500円。

住宅街の細い坂道をどんどん上っていく。眼下に尾鷲湾を眺め、畑や田んぼに囲まれて建つシェ・ママン。東京のフレンチレストランで修行経験のある伊藤さんが１７年前にオープンした。

「シェ・ママンはお母さんの家という意味。アットホームな雰囲気の中で尾鷲の魚や野菜をフレンチベースの料理で楽しんでほしい」と伊藤さん。この日のメインは天然真鯛のポワレ。パリパリの皮が香ばしく身はふっくら旨味が濃い。前菜には伊藤さんのお父さんが隣町でつくっている野菜がぎっしり。野菜本来のやさしい甘みがまさしくママンの味だ。

尾鷲市向井195-1
TEL0597-23-8556
営／11:30～14:00（LO）
　　17:30～20:00（要予約）
休／日曜　席／20席
カード／不可　P／6台
交／JR尾鷲駅から車で7分



1.オーナーの伊藤歌奈子さんと息子の祥さんが腕をふるう。

昼／Sコース（パスタランチ）1000円
Aコース（ワンプレートランチ）1500円
夜（要予約）／プチコース3000円
エルマールコース（パエリア）3000円
ママンコース5000円

2.サラダやオムライス、ドライカレーなどがそろうデリカテッセンコーナーもあり持ち帰りもできる。パンやデザートもすべて手作りだ。