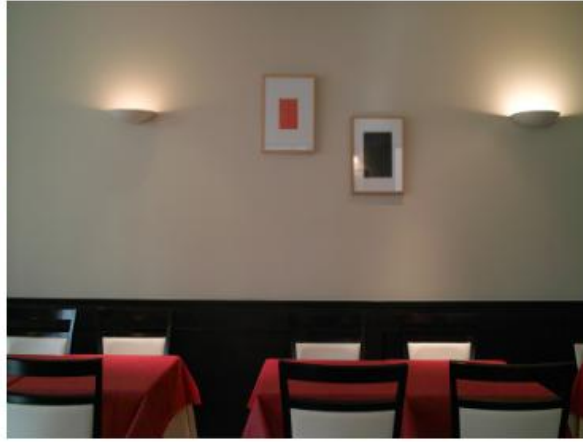


## 食べる [くにたちグルメガイド](#)

### Ristorante Fioretto



国立駅と谷保駅を結ぶ、大学通り沿い「国立高校前」バス停のすぐ前にRistorante Fiorettoはあります。OPENは2005年11月。オーナーシェフの江花照郎さんは、国立のイタリアンで7年間シェフを務めた後、イタリアへ渡りさらに経験を積み、帰国後、全てが手づくりの小さなイタリアンの店 Fiorettoを国立に構えました。厳選された魚介は山口県の萩から直送されたものを使用し、野菜は地元のものを中心に鮮度ある野菜を季節により使い分けて使用しています。手打ちパスタや自家製のパンやデザートと共に、ゆっくりした時間を過ごしてください。

#### ● SHOP DATA

[店名]	Ristorante Fioretto
[住所 1]	東京都国立市富士見台1-4-4 松井ビル1階
[TEL]	042-572-1923
[OPEN]	Lunch / 11 : 00 ~ 16:00(L.O 14:30) Dinner/ 17 : 00 ~ 23:00(L.O 21:00)
[定休日]	毎週月曜日
[WEB]	<a href="http://www.ristorantefioretto.com/">http://www.ristorantefioretto.com/</a>

[> 大きい地図で見る](#)

## くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippto



くにたち菜園BOOK

- [トップページ](#)
- [特集-「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う - 直売所マップ](#)
- [食べる - くにたちグルメガイド](#)
- [つくる - くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる - 市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌 \(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)

### お店のレシピ



ほうれん草のニョッキ

[ほうれん草](#)