



掛川駅前のイタリアンレストラン

『アトリエ M.O.F』

ふじのくに食の都づくり仕事人に選ばれたオーナーシェフが、静岡県内を中心に食材を厳選し優雅なイタリアンへ昇華。素材そのものの魅力を存分に味わえるレストランです。店内はライブキッチンとなっており、お客様に隠し事なく調理過程を見ていただくという料理人の自負を感じていただけるかと思えます。その素材の素晴らしさとキッチンのダイナミズムから生まれる至極の一皿をぜひご体験ください。



鮮度を追求した 地産地消

とにかく鮮度を追求し続けたどり着いた地産地消スタイル。その食材の持つ風味を最大限に活かす、シズオカを味わえるイタリアンです。



嘘のつけない ライブキッチン

フロアの多くを占めるライブキッチン。本物を使用し、本物の技がある。その自負があるからこそそのレストラン設計です。



素材 vs 料理人

四季折々の素材と料理人の親密な関係から生まれる一皿は、どれも風味だけでなく彩りも美しい一品。日本の四季や風味を存分に体験できます。

AM

ATELIER_M.O.F

アトリエ_エム.オー.エフ

住 所

〒436-0056 静岡県掛川市中央1-4-15 望月ビル2F

営業時間

ランチ 11:30~14:00 ※ラストオーダー13:30

ディナー [月~土] 17:30~22:00 [日・祝] 17:30~21:00
※ラストオーダー20:30

定休日

火曜日 ※貸切でご利用の場合はお問合せください

駐車場

1時間分の駐車券を1テーブルごとにお渡しできますので、できるだけ乗り合わせでのご来店お待ちしております。
※店舗東隣アイベック中央パーキングに限りです

お問い合わせ・ご予約

TEL.0537-23-4322

インターネットからもご予約いただけます

www.atelier-mof.com

MOF 掛川 検索

Instagram
atelier_mof



ATELIER_M.O.F

アトリエ_エム.オー.エフ

