

お名前		ネモト タケシ			
		根本 岳			
店舗名		オステリア トット			
		osteria・totto			
店舗情報	郵便番号	〒106-0031			
	住所	東京都港区西麻布1-8-16 ライラックビル B1			
	TEL	03-6438-9947			
	ホームページ	http://osteria-totto.jp/			
		登録年月日	平成25年1月4日		
略歴		<p>都内の調理師学校卒業後、広尾「エノテカ」入社。 現「couscous rougir」オーナーシェフ金子浩二氏の下、料理全般の基礎を厳しく学ぶ。2001年、西麻布「オステリア・ダ・ヴィンチ」に入店。イタリア人オーナーのレオナルド・ヴァレオ氏より本格的なイタリア郷土料理を中心に、基礎を約4年間学ぶ。その後オーナー交代によって、ダ・ヴィンチから「リストランテ・ラ・ジョコンダ」にリニューアルするとともに、2005年より料理長を務める。その間イタリア全土の郷土料理を提供するとともに、ケータリング・デリバリー事業にも参入し、その他百貨店でのギフト販売等多くの経験を積む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2010年1月19日 osteria・totto 独立開業 ・2002年 イタリア商工会議所主催「料理グランプリ」デザート部門 グランプリ受賞 ・2002-2006年 アカデミア・クッチーナ・デッラ・イタリアーナよりフラッグを2度授与。 ・ゴールドプレート騎士の称号受章 ・イタリア美酒・美食協会 会員 			
ジャンル		イタリアン			
PRポイント		osteria(オステリア)＝イタリア大衆食堂。カウンターに一人でパスタだけでも良いですし、友人や家族と、大切な人とたのしい時間を過ごしてもらえる、堅苦しくない、普段使いのお店です。			
店舗写真					