



TOP > グルメ > ランチ > 秘伝のタレが絶妙に絡み合う生姜焼きが美味。中野で40年営業の「カフェサンマリノ」

シェア

ツイート



秘伝のタレが絶妙に絡み合う生姜焼きが美味。中野で40年営業の「カフェサンマリノ」

2021.06.15 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ランチ] [カフェ、スイーツ、パン]



JR「中野駅」から徒歩8分、西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩11分、中野通り沿いにあるピンクの軒先が目印のカフェ「サンマリノ」。40年前に洋食店としてオープンし、5年前からカフェにリニューアルしました。



店内は中野通りに面した大きな窓ガラスから入る自然光が心地よく、とても気持ちの良い空間となっています。

サンマリノにはお子様連れからカップル、また散歩がてら立ち寄るお一人様も多く、親子三代でお店に通われている方もいるのだそうです。



「カフェサンマリノ」基本のカフェメニュー



ドリンクや軽食も充実

5年前にカフェとしてリニューアルしましたが、35年愛されてきた洋食屋サンマリノの味を求める常連客の声は多く、定食やお弁当などの食事メニューも少しずつ増えてきているそうです。またサンマリノは手作りであることと、メニューに使う素材にこだわっていて、素材は国産というだけでなく、中野のお店から仕入れ続けているとのこと。まさに地元根ざした飲食店と言えます。



昔からのファンの声にこたえ、徐々に数の増えてきた食事メニュー

そんなサンマリノの一番の人気メニューは「天草ポークの生姜焼き定食（1020円/税込）」。前身の洋食店の時代から受け継ぐ秘伝のジンジャーソースを使った生姜焼きは、ほどよい甘辛さと、食欲をそそる香ばしさが特徴です。



天草ポークの生姜焼き定食（1020円/税込）

サンマリノの定食には豚汁とライス、パスタやカレーにはスープとサラダが付きます。豚汁には10種類の具材と2種類の味噌を使用しており、ボリュームもたっぷりです。



生姜焼き定食以外のメニューも充実。ふっくら優しい味わいの、数量限定の手作りハンバーグ「きのこ入りソースのハンバーグ（1020円/税込）」や、太めのパスタにソーセージとトマト、昔ながらの懐かしい味の「ナポリタン（900円/税込）」、美味しいパン屋さんの厚焼きトーストを使用し、お好みでトッピングもできる「スープとトーストのセット（800円/税込）」などがあります。



数量限定「きのこ入りソースのハンバーグ（1020円/税込）」



昔ながらの懐かしい味「ナポリタン（900円/税込）」



好きなトッピングもできる「スープとトーストのセット（800円/税込）」

カフェメニューはコーヒーや紅茶に加えて、ワインなどのお酒類も充実していますが、おすすめの人気ドリンクは「クリームソーダ（600円/税込）」。昭和レトロの定番で、キレイなグリーンが目を引きまます。他にもバナナジュースやレモネードなど豊富なドリンクも魅力です。



昭和レトロの定番「クロームソーダ（600円/税込）」

お店には、初代マスターお気に入りのエルビス・プレスリーの曲が流れ、雰囲気はどこか“古き良き時代”を感じさせる「カフェサンマリノ」。中野通り沿いを通りかかった際は、是非一度立ち寄ってみてください。

カフェサンマリノ

所在地 中野区新井1-11-8 海老沼ビル1F

電話 03-3389-4896

営業時間 月、火、木、金、土 11:00-20:30

※現在は時短営業中。詳しくは店舗にお問い合わせください。

定休日 水日

アクセス JR「中野駅」北口より徒歩8分

★お店の公式サイトは[コチラ](#)

★お店の公式Instagramは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。