

逗子海岸一望の本格イタリアン「カンティーナ」4月21日(月) リニューアルオープン！

さらに心地よく、さらに美味しく。海と料理が調和する特別なひとときを。





株式会社大戸屋(本社:神奈川県横浜市 代表:蔵人賢樹、以下大戸屋)が運営する SEASIDE ITALIAN「CANTINA」(シーサイドイタリアン カンティーナ)は、2025年4月21日(月)に、リニューアルオープンいたします。

逗子海岸を一望する絶景オーシャンビューイタリアンレストラン「カンティーナ」が、2025年4月21日(月)、10年ぶりにリニューアルオープン。

2004年のオープン以来、地域に愛されてきた当店が目指すのは「シンプルな幸せ」を五感で楽しめる空間。リニューアルでは、どの席からも湘南の海を感じられるよう内装とレイアウトを刷新し、開放感あふれる空間へ生まれ変わりました。

石窯で焼き上げる本格ナポリピッツァに、地元の新鮮な魚介や野菜を使ったパスタや前菜を揃え、こだわりのワインとともに、逗子ならではの“海と食の豊かさ”をご堪能いただけます。

■逗子海岸一望のロケーション



目の前に広がるのは、岬に囲まれた逗子海岸と澄んだ青い海。店内には、海風を感じるテラス席36席、個室3部屋（6名×2、14名×1／計26席）を含む全188席をご用意。特にテラス席からは、ロマンティックな夜景も楽しめます。逗子海岸の風景や波をモチーフにした装飾と、海中を思わせる照明が、どの席からでも“海”を感じる心地よい空間を演出。

さらに、一階には宴会場も完備。30名様までの個室2部屋、立食最大90名様まで対応可能で、カフェ利用から貸切パーティー、ご宴会まで幅広くご利用いただけます。

■石窯で焼く本格ナポリピッツァ



ピッツァイオーロ（ピザ職人）が生地を伸ばし、具材をのせ、450℃のイタリア直輸入薪窯で一気に焼き上げるパフォーマンスとともに、外はカリッと、中はもっちり、香ばしい風味が広がる本場のナポリピッツァをお楽しみいただけます。

■地元の恵みと厳選ワインが彩る、ここだけの美味しさ



食材は、みやじ豚・相模牛・新鮮な三浦野菜など、こだわりの地場食材をふんだんに使用。ワインはイタリア料理との相性にこだわり、イタリア品種を中心に、フランスの人気銘柄も揃えた、幅広く楽しめるラインナップをご用意しました。さらに、海辺ならではのオリジナルカクテルもご用意し、料理とともに特別なひとときを演出します。

店舗情報



■CONCEPT

Natural Table

ゆらりとこれるその場所には「おいしい料理が食べられる」「時間を忘れてくつろげる」「海を感じられる空間」というシンプルな幸せを楽しむことが出来る。CANTINAは世代を超えて楽しんで頂ける様に、テーブルコミュニティーを大切にします。

■SEASIDE ITALIAN 「CANTINA」 店舗概要

営業時間：LUNCH 11:00～17:00 (ラストオーダー17:00)

DINNER 17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

定休日 年中無休

住 所：神奈川県逗子市新宿1-3-15

アクセス：JR「逗子駅」・京急「新逗子駅」より徒歩約12分 国道134号線沿い

駐車場 ：30台

ホームページ：<https://www.cantina-zushi.com/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000315.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712

【本件に関する大戸屋へのお問い合わせ】

株式会社大戸屋 マーケティング部 担当：河瀬

TEL:080-3363-1737 E-mail:d-kawase@ootoya.co.jp