

ripresa (リプレーザ)



未来の起業家へヒトコト

オーナーシェフ
嶋崎 暢希さん

始める前ってリスクを考
えて、不安も多いと思
います。いざ始めてみ
ると、すべてが「自分次
第」ってよくないですか？



東京、イタリア、横浜、大阪
で修行を重ねた関東出身の
シェフによるイタリア料理店。
オーナーシェフ嶋崎さんが、飲
食業を志したのは中学生の
頃。家族と立ち寄ったレスト
ランでお店側のミスがあり、そ
の時のシェフの真摯な対応に
「かっこいい」と感じたのだそ
う。その後、調理師免許が取
得できる高校に進学し、以降
は前述の通りの経歴。その経
験を活かし「ちょっとした工夫
で、もっとお食事って楽しんで
もらえると思うんです」と、
本格的でありながら、かしこ
まらず楽しめるコースを提
供。ランチ1960円、ディ
ナーは4180円。



所 岩出市川尻14-1フォレストボックス1階

☎0736-88-9115

営 11:30~13:30(OS)、18:00~21:00
(OS)

休 水曜、不定休

インスタグラム@ripresa_wakayama