

ここでは伝えきれない  
インタビュー動画

公開中



人気メニューの一つ  
「ビーフシチューオムライス」

# がんばってます I'm doing my best!



熊谷駅東口(ティアラ口)から徒歩約3分、店舗横に駐車場1台を備えています。



オーナーシェフ  
鈴木健治さん

## 小さな洋食屋 Bell Tree(ベルツリー)

事業内容 洋食レストラン

所在地 熊谷市銀座2-9

営業時間 ランチ 11:00~15:30 (Lo15:00)

ディナー 17:00~21:30 (Lo21:00)

T E L 070-4468-5896

定休日 月曜日

U R L [https://www.instagram.com/bell\\_tree2019/](https://www.instagram.com/bell_tree2019/)



### 王道の本格洋食を

「小さな洋食屋ベルツリー」は、ホテル出身の鈴木健治シェフが「から手作り」する洋食店です。人気メニューのビーフシチューオムライスを筆頭に、春には自家製スモーカーサーモンのクリームパスタ、夏はトマト・バジル・味噌味から選べる冷製パスタや冷製ライスサラダなど、旬の素材を活かした料理を提供。肉はブロックから加工し、ソースやフォン・ド・ボーも自家製、野菜や米は契約農家から仕入れる徹底ぶり。デザートも100%手作りで、製菓衛生師のスタッフが昭和レトロプリンやティラミス、日替わりスイーツまで豊富に用意しています。

### 熊谷地域で愛される店に

シェフの親しみやすい会話と笑顔、家庭的なおもてなしで、近隣住民やビジネスマンなど、リピーターも増えている同店。わずか10席ながら、カウンター越しにお客様の目前で調理する「臨場感」も魅力の一つです。季節ごとに旬の食材を使った新メニューも開発しています。「今年はジビエ料理もメニューに入っています」と鈴木シェフ。王道の洋食メニューだけでなく(2名様から)予約制でフレンチのコース料理も用意し、友人同士、女子会、貸切利用にも柔軟に対応しています。地域に愛される店であり続けたいという想いから、安心でおいしい料理と心温まる空間を提供する「小さな洋食屋ベルツリー」は、しっかりとがんばっていました。

**洋食の定番からコースまで  
五感で楽しむ、臨場感も魅力**