



食事で日常を華やかに 相模原を感じられるイタリアン

MONDO 相模大野 マネージャー 川向 祥太氏

キープ・ウィルダイニング（東京都町田市）は、相模原や町田などの「武相エリア」を中心に、飲食や街づくり、卸売り、プロデュース事業を展開しています。中でも飲食事業では、カフェ、レストラン、和食、居酒屋といった多業態を武相エリアでドミナント展開をしています。2024年12月には小田急線・相模大野駅そばにレストラン「MONDO（モンド） 相模大野」を開店しました。今回は、MONDOのマネージャーを務める川向祥太さんに同店のコンセプトや特徴について聞きました。

■“山からテーブルへ”がテーマ

レストランMONDOは、小田急線・相模大野駅直結の複合商業施設「相模大野ステーションスクエ

ア」B館ホテル棟（小田急ホテルセンチュリー）7階にあります。“山からテーブルへ”をテーマに、「地元の方々の日常を華やかにしたいとい

うコンセプトで、店舗運営をしています」と川向マネージャーは話します。

ランチタイムには焼きたてパン付きの本格ビュッフェを、ディナータイムにはイタリアンと薪焼ステーキなどを提供。中でもランチは併設のベーカリーから届く焼きたてパンが食べ放題で、店内でフォカッチャが焼きあがると、スタッフが鐘を鳴らして知らせてくれます。

一方、ディナーではカジュアルなイタリアンがリーズナブルに楽しめ



1 地元食材や季節の旬食材を使用したこだわりの品々



3 地元カラーを意識したこだわりの内装



2 薪火調理で素材本来の味を引き出すシンボリックな巨大な薪窯



4 6月から復活した宴会場

ます。「お勧めはイタリアン小皿とセレクトワイン、ステーキなどの薪焼料理です」（川向マネージャー）。

さらに、フレンチの要素を取り入れるなど、イタリアンの枠にとらわれない創作性も売りにしています。

■店内では随所に気配りを

入り口から店内に続く廊下を進んでいくと、左側の壁には相模原の歴史を刻んだパネルが数枚掛けられています。テーブル席の奥の壁にも、昔の相模原市内を写したモノクロ写真が飾られています。

川向マネージャーは「地元のお客様に親しみを感じてもらえるよう、市の木や鳥、花のイラストを紹介したり、市のシンボルカラーである緑

色を店内のソファや椅子に使ったりするなど、地元を意識した内装にしています」と説明します。そして「相模原の皆さんが愛着をもって通ってもらえるようにしたいという思いで店づくりをしました」と付け加えます。

■大規模宴会場も運営

このほか、今年6月には小田急ホテルセンチュリー 8階に広さ765平方メートルの大型の貸し切りスペース「パーティールーム・パイ・モンド」もオープンしました。14人まで収容可能な小宴会場から立食で最大900人が利用できる宴会場もあり、予算にあわせた宴会プランも用意していますので、パーティー、会議、

セミナーなどあらゆるシチュエーションに合わせてスタイリッシュに活用できます。

現在はすべてのプランをビュッフェ形式で提供していますが、着座の宴会プランも2026年春頃に始める予定です。「カジュアルな料理から豪華食材まで多様な会合に対応可能となっているため、市民の方々や地元企業・団体様などが集まれる、よい場所にしていきたいですね」と川向マネージャーは期待を込めています。

MONDO 相模大野

〒252-0303
南区相模大野3-8-1
相模大野ステーションスクエアB館
ホテル棟 7F
<https://www.mondo-kw.com/>