

## ● 弐代目かやもり 多彩な和牛料理で魅了する 創作肉割烹料理店



弐代目かやもりは、小田急線東北沢駅東口から徒歩1分にある創作肉割烹料理店だ。

茅森店主は、世田谷で焼肉の名店と言えば必ず名前が挙がる用賀の「らぼうふ」、そして弦巻の「Cossott'e(コソット)」で25年にわたり修行し、2022年4月に同店をオープンした。

特筆すべき点は、店主が焼肉店での修行で培った食肉を扱う知識や技術と、自分らしさを織り交ぜた一品一品を、目の前でライブ感たっぷりに眺めながら食することができる楽しさにある。主に扱うのは、但馬牛系統の鳥取県産の田村牛。脂肪の質と香りの良さが特長で、店主が太鼓判を押す良質な牛肉だ。

アットホーム感を出すため、入店の際には靴を脱ぐ。入口に看板がない緊張感が一気にほぐれ、明るさを落とした店内に一步踏み入れると木の温もりを感じられる落ち着いた雰囲気広がる。店主曰く「本当に寛げる空間」にどっぷりと浸かりながら約10品

目のおまかせコースを堪能してほしい。「銘柄牛サーロインのユッケ風」「希少部位の炭火焼」「極上ヒレカツサンド」「特製とろたく手巻き寿司」と焼肉だけではない店主のアイデアと技の詰まった多彩な創作料理が続く。コースの最後は、独学で学んだという店主自ら製粉する「べの手打ち蕎麦」で締めくくる。テンポよく提供される料理に「次はどんな料理が出てくるのだろう」と期待が膨らむこと間違いなし。旬の食材に合わせて、変化するコースメニュー。1年を通して通えるお店だ。

大切な一食のために全身全霊を捧げる店主が作る創作料理を、ぜひ堪能していただきたい。

### 企業情報

- 📍 弐代目かやもり
- 📍 東京都世田谷区北沢
- 👤 茅森貴史店主
- ☎️ 03-6804-9815



[https://instagram.com/nidaime\\_kayamori/](https://instagram.com/nidaime_kayamori/)