

# 歴史的な日本家屋で いただく本格中華

季節毎に旬の食材を使用した限定メニューも魅力

ざいもく家

うめナヒ

vol.3-6

ざいもく家(世田谷区等々力、鈴木康伸社長、03・6411・6889)は、等々力駅至近にある本格中華料理のお店。近くにはパワースポットとして有名な等々力溪谷があり、散策を終えた観光客の憩いの場にもなっている。



おすすめの「冷やし黒ゴマ担々麺」

メニューに加え、季節毎に旬の食材を使った限定メニューも並び、コース料理もお客様の予算に応じて、料理長がメニューを構成(要予約)。中華料理を日本家屋の雰囲気合わせた和食器で提供することもこだわりの一つだ。

お店の名前「ざいもく家」の由来は、明治時代に遡る。明治維新直後、鈴木社長の先祖は、材木商を営み、「宿の材木屋」と呼ばれる大店で手広く商いをしていた(「宿」は現在の等々力2丁目周辺)。当時建築した母屋(明治20年建築)と土蔵(明治40年建築)は100年以上経った今なお、そのままの風情でお店を支える。樺の大黒柱に、天井や梁は杉や松の一枚板、一木の丸太、角材をふんだんに使用、見る者を魅了し、日本家屋の素晴らしさを感じさせる歴史的建造物である。

魅了するのは建物だけではなく。100種類以上の豊富なメ



魅力的な歴史的日本家屋

イム(十一時半〜十五時)は、若い奥様方にも好評。夜ならお酒を楽しむながら舌鼓。各種著名人がお忍びで来店することも…。

そんな「ざいもく家」のモットーはお客様に喜んでいただくこと。高齢者や主婦の来店も多いため、要望に応じて味の調節やアレルギー性の食材を使用しないなど、「細かくお客様のニーズに添えていくことが大切」と鈴木社長は話す。駅の近くで歴史と本格中華が味わえる「ざいもく家」。是非ご賞味あれ。