

# 日本の食材、こだわりの出汁 都会の真ん中で、 季節のうつろいを味わう日本料理店

和食処徳竹

和食処徳竹(杉並区高円寺南、徳竹眞一店主、03・5378・7610)は、若者からご年配の方まで誰もが日本料理を気軽に楽しみ満足してお帰りいただける店づくりを徹底している。料理は、季節の食材、特に刺身・野菜料理にこだわっており、毎朝築地で仕入れた新鮮な魚を使い寿司屋にも負けない魚料理を堪能できる日本料理店である。



一見純和食らしからぬ明るいオープンキッチンが印象的。徳竹店主と奥様

「自家製レバーペーストの磯辺巻」、「しらすと茗荷のサラダ」、「油揚げのピザ」といったお勧めの逸品のほか、季節の食材をふんだんに活かした一品料理からコース料理まで幅広く取り揃えている。コース料理は、4,000円から5,500円というお手頃な価格設定で、25人まで団体での利用も可能である。

日本料理には日本酒という方も多いと思うが、ワインもフラン

スだけではなくカリフォルニア、レバノン、モロッコ、クロアチア、ジョージアなど珍しいものを仕入れ、また、ワインに合う料理を提供してくれるのも魅力の1つである。もちろん、雪の茅舎(秋田)、七田(佐賀)、川鶴(香川)、八鶴(青森)といった日本酒の品揃えにもこだわっている。

こだわりはまだある。飲み物の持ち込みが可能なのだ。ワインや日本酒をコレクションしているお客様も多く、「お気に入りのお酒を持ち込んで、日本料理と一緒に楽しみたい」という店主の考えから採り入れた。日本酒4合もしくはワイン(フルボトルに限る)1本につき3,000円、料理を5,500円以上注文された方は1,000円で持ち込むことができる。



お勧め!ヘルシーな「油揚げのピザ」

今年7月10日高円寺でオープンした日本料理店に、ぜひ一度お越しください。