

カレーとフレンチ、 2大看板を持つ レストランAtzou

Atzou

Atzou(アツウ)(目黒区柿の木坂、齋藤豊記シェフ、03・6421・1095)は、平成23年8月にオープンした、東急東横線都立大駅駅から徒歩2分の好立地にあるレストランである。

齋藤シェフは、料理の世界に飛び込んでからフランス料理に魅せられ、ヨーロッパ各地で腕を磨くこと5年。平成17年には、当時働いていたロンドンの名店

「ル・ガブロッシュ」で、エリザベス女王主催の晩餐会の料理担当チームに選抜されたこともある実力の持ち主である。

フレンチをベースにしながらも、店内のメニューにはジャンルにとらわれない齋藤シェフの個性や発想にあふれた料理が並び、一つひとつ全て丁寧な技と愛情を込めて手作りされていて、一度味わうとどれも忘れられない。

そんな齋藤シェフが惚れ込んで復活させ、同店の看板メニューになっているのが、「ぐりむ館カレー」である。「ぐりむ館」とは、30年程前に駒場東大前で奥様の

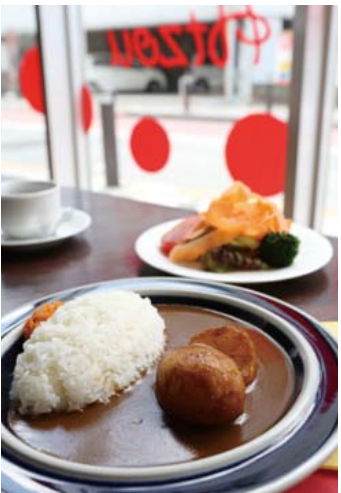


フレンチのコースメニュー

東大生等今もなお根強いファンが多く、わざわざ遠方から足を運ぶお客様も少なくない。

また、今年5月より「目黒八雲むしばん」とコラボを実現し「ゴロゴロおじやがカレーむしばん」を売り出し、地元を盛り上げている。

現在、ランチ(水〜土11:30〜14:00)はカレー店、ディナー(月〜土18:00〜23:00)はカレーシリーの他にアラカルト(500円〜)や魚・肉のメインディッシュを気軽に楽しめるピストロとして営業しているが、ご希望に応じてパーティメニューやコース料理も予約可。普段はアラカルト料理をワ



復活!「ぐりむ館カレー」

インと一緒に楽しみ、記念日にはシェフオリジナルコースを堪能する常連客が数多くいるのは、そこに本物の味があらからだろう。詳しくはホームページにて

(<http://atzou.me>)