

カウンターで「食」の楽しさを満喫！ 東京・自由が丘にある こだわりの創作和食ダイニング「星火」

せいか
星火

星火(目黒区自由が丘、眞形賢吾社長、03・6421・4328)は、東急東横線・大井町線自由が丘駅から徒歩7分の創作和食ダイニング店である。やさしい照明のもと木のぬくもりあふれる店内では、調理場まで最短80cmのフルフラットのオープンキッチンが、ライブ感や料理への期待感、楽しさを演出している。

「自分でおいしいと感じたものを提供する」という眞形社長のコンセプト通り、旬の食材と有機野菜を使った料理を一皿一皿厳選した器に繊細に盛り付け、目でも楽しむことができる。

ランチからディナーまで、数多くの一品メニューとコースメニューが並ぶ中でも、社長のイチオシは、わっぱ蒸し、燻製の盛り合わせ、土鍋ご飯、ラーメン。特に燻製の盛り合わせは、桜の木のチップを使って注文を受けてから調理するため、店内に広がるスモークのいい匂いと、たまり醤油の香



イチオシ! 燻製の盛り合わせ
盛り付けた器にもこだわる

ばしさがお酒との相性を高めている。
締めは、おすすめの星火ラーメン! 和食の技術を駆使し、げん骨匠の大山鶏と煮干し、鯖節などを8時間以上煮込んだスープは、塩味と特製醤油味の2種類から選ぶことができ、ファンから絶大な人気を得ている。

「料理に合う色々なお酒も用意していますので、お客様が呑みたいもの、食べたいものに合わせ、て料理、お酒をお選びいただければと思います」と語る社長の言葉からは、お客様に「食を楽しんでほしい」という強い信念が伝わってくる。

また、お客様の「おいしい」と満足そうな笑顔に向き合えるオープンキッチンの良さを嬉しそうに話す社長。テーブル席、団体席のご用意もあるがここはあえて、カウンターで調理場の雰囲気味わいながら、「食」を楽しんでいただきたい店である。



やさしいま目のカウンター席と、オープンキッチンに立つ眞形賢吾社長