

料理だけ、じゃない。 国を超えてお客様に届けたいのは、 「料理と人が交流できる場所」

アジアンティブル

料理と人がひとつの【テーブル】で交流できるような場をつくりたい、それがアジアンティブル(横浜市青葉区すすき野、東山周平社長、045・530・0569、<http://www.asian-table.jp>)の名前の由来だ。10店舗運営しているが(大連餃子基地 DALIAN横浜中華街店、麻布十番店、モアーズ横浜店、東急ツインズ町田店、ららぽーと海老名店、南国食堂首里モアーズ横浜店、横浜蒸籠有楽町イトシア店、Asiantableあべのハルカスダイニング、ROTISSERIE★BLUE恵比寿店およびセントラルキッチン)、路面店と商業施設内の店舗、大きく2種類に分かれ、業態は多岐に亘っている。

『大連餃子基地 DALIAN』では、面点師が丁寧の一つひとつ手作業でつくった生の餃子をオーダーが入ってから焼くため、モチモチとした皮の食感と旨味たっぷりの餡のおいしさはもちろん、パリッと焼き上がった羽の食感と食べた瞬間口の中にあふれるジューシーな肉汁は最高の一言に尽きる。

今年8月、恵比寿ガーデンプレイス39階に開店した『ROTISSERIE★BLUE』は、ロティサリーチキンをテー



『ROTISSERIE★BLUE』自慢のロティサリーチキン

マにブルターニュ地方のガレットやドフィネ地方のグラタンなど、フランス各地の郷土料理にスポットを当てた料理構成だ。特注のロティサリーマシンで仕上げる自慢のロティサリーチキンは、シェフが生産者の元まで赴いた国産の雛鳥に限定して入荷している。ドレ

スコードを設けずフレンドリーで温かみのあるサービスを心がけ、スタッフの明るい笑顔が迎える開放的なオープンキッチン、富士山を望む壮大な景色のもと、こだわりのチキンをおいしいワインでこの機会にぜひご賞味ください。



『大連餃子基地 DALIAN』