

RESTAURANT

■人気の板前割烹がさらなる高みを目指し、注目の食スポットに移転

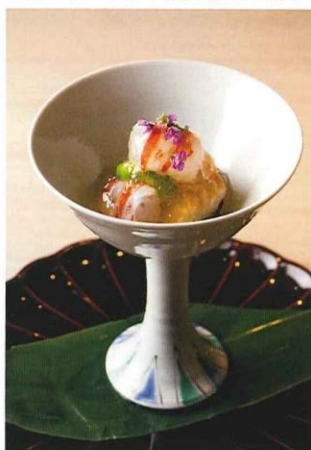


飲食店が集まる兵庫県庁前にこの春移転オープンした板前割烹「玄斎」。「隣はミシュランの三つ星を持つレストランと人気の暮らしのギャラリー。各分野のスペシャリストの刺激を受け、より高みを目指したい」と意欲的に語るご主人の上野直哉さん。父である浪速割烹「崑川」の創業者・上野修三氏譲りの創意と修業先の京都「露庵菊乃井」で修得した華やかさを取り入れつつ、兵庫や瀬戸内の幸を主にした独自の料理に挑戦しています。献立は日々替わり、写真は伝

助穴子の焼き霜と足赤海老のあらい、旬の魚や地野菜を使った珍味や酒肴などの前菜。昼のおきまり5000円、夜のおまかせ1万2000円。
●玄斎 兵庫県神戸市中央区中山手通4-16-14 ☎078(221)8851 ㊟12時(入店)、18時~21時(入店) 月曜定休(臨時休業あり) 要予約



■隠れ家のような和食店でいただく旬の味をちりばめた女性好みの献立



カウンター6席のこぢんまりとした店内は、白木と抹茶色の色調があたりたたく、落ち着ける空間です。写真

「食材や演出の華やかさを通して、和食の醍醐味である四季の表現を直球で楽しめる店にしたい」と話す、ご主人の城田澄風さん。夏のおすすめは「車海老と煮穴子のジュレかけ」(写真左上)。旬の穴子のうまみを、爽やかな酢のジュレで際立たせます。より多くの食材を味わえるよう、懐石スタイルで少しずつ出されるのも女性には嬉しい気遣い。



右は「7月の八寸」。昼のお決まり膳1500円〜、おまかせ4000円〜。夜のおまかせ6000円〜。個室あり。

●紀風 東京都渋谷区恵比寿1-31-10 ターレル恵比寿1階 ☎03(5422)7792 ㊟11時30分~14時(LO)、18時~21時(LO) 不定休



■金沢の老舗料亭発。天ぶら専門店であじわう加賀の美味



金沢を代表する老舗料亭「金城樓」。明治期の創業時に加賀藩旧家老の邸宅を譲り受け、以来125年余、豪壮な建築と大名好みの庭を守り継いできました。この敷地の一角に、このたび天ぶら専門店「天金」が開店しました。最大の魅力は、8席のカウンター全面に広がる「料亭の庭」を独占できること。「金沢は天ぶら食材の宝庫なのです。魚介はもちろん、山菜、加賀野菜、きのこなど四季を通じて豊富に楽しめます」と、料理長の飯田哲宏さん。能登産の天然塩をつけ塩とし、初夏には能登・七尾港のきす、はげ、岩牡蠣、石川県産とうもろこし、管休めに金時草など。加賀能登の旬の味覚を本格的な天ぶらで堪能できます。昼のコース5000円〜、夜のコース1万円〜。

●天金 石川県金沢市橋場町2-23 金城樓本店横 ☎076(224)2467 ㊟11時~14時(LO)、17時~20時(LO) 水曜定休



■盛夏の集いを盛り上げる、熟成牛のステーキ&フレッシュカクテル

高い天井にオープンキッチン、眼前には緑溢れるテラス席。都心にいながら開放感溢れるステーキハウスが誕生しました。ご自慢は深い香りとうまみを引き出した45日熟成和牛。写真下のリーブアイ(400gで1万2500円)のように香ばしい焼き目が味に緩急をつけるチャークリルでいた



きます。また併設するバーでは、フレーバー豊かな季節のフルーツや野菜などを使ったフレッシュカクテルが秀逸です。写真上、右よりラズベリーモヒート、パイナップルマティーニ各1750円(すべて税込み)。14名までの個室1室あり。
●ルビージャックス ステーキハウス&バー 東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー2階 ☎03(5544)8222 ㊟月曜~金曜11時~14時30分(LO)、18時~22時(LO)。土曜11時~15時(LO)、18時~22時(LO)。日曜・祝日11時~15時(LO)、18時~21時(LO)。バー11時~翌2時(日曜・祝日~24時) 無休