



- 1 生麩と季節野菜のたぬき。生麩や旬の京野菜を使った京風あんかけ
- 2 安らぎと温もりに満ちた店内。2階には個室もある
- 3 目黒川の程近く、築38年の民家を改装した趣のある一軒家レストラン
- 4 青家辛鍋。クセになるピリ辛スープ。ランチセットは¥950

身体も心も元気になれる、
もうひとつの“おうち”

和カフェ | 京おばんざい

青家

住所：目黒区青葉台 1-15-10
 TEL：03-3464-1615
 営業：11:30AM～6:00PM / 6:00PM～翌 1:00AM (夜は会員制)
 定休日：毎週月曜
 席数：23席 (1F17席、2F8席)
 カード使用可
 一人あたりの予算：昼 ¥1,100～ / 夜 ¥6,000～

「ここ『青家』は、昼は誰もが利用できる和カフェ、夜は会員制のおばんざい屋に。『青葉台の家』として来てほしい」とはオーナーの青山有紀さん。オーナーが名前や人柄、食の好みなどを把握した上で会員として迎え入れ、晩ごはんでもてなす。即ち、会員は家族の一員なのだ。だから供するおばんざいも母の手料理のような優しい味わい。「病気の人がいても一緒に楽しく食べられる料理を」という想いを基に、京都の農家で育てられた玄米や京野菜など、安心して口にできる素材を、食べて元気になれる料理へと仕上げる。ハコだけでなく、料理、もてなし、雰囲気、どれをとっても、安心と優しさに満ち溢れた、まさに「おうち」のような一軒家である。