



日本料理 一凩

住所：東京都渋谷区神宮前 2-19-5 AZUMA ビル 2F

TEL：03-6410-7355

●営業時間：昼 12:00～2:00PM(2日前までの予約制で最終入店 1:30PM) / 6:00PM～11:30PM(コース料理最終入店 9:00PM、アラカルト料理最終入店 9:30PM) ※アラカルトは 8:30PM 以降 ●定休日：日曜・祝日 ●席数：カウンター 7 席、テーブル 10 席、個室 1 室 (8 名利用) ●一人あたりの予算：昼 ¥4,500～/夜 ¥10,000～ ●コース料金：昼 膳 ¥3,500・昼懐石 ¥5,500 (予約制) / 夜：野菜コース ¥7,700 (2 日前迄に要予約)、おまかせコース ¥11,000～ ●カード利用：可

2007年7月、神宮前の住宅街にオープンした『一凩』。京都で腕を磨き、赤坂の料理店で料理長を経た橋本幹造氏が、満を持して暖簾を掲げた店である。新天地を得て氏が志すのは、「温故知新」であり、「伝統と革新の融合」。懐石料理に準じつつ、客の要望とあらば4品で完結させる。たとえ旬でなくとも目に適えば、客に安価で提供できるため直ぐさま取り入れる。それはひとえに「日本料理をもっと気軽に楽しんでも欲しい」と一念から。臨機応変が利く経験と高い実力の裏打ちがあるのは、言うまでもない。また、「料理人は、料理のことだけを考えていては駄目。器に始まり、酒、おもてなしも追求していきたい」と語る通り、盛り付けや器使いも鮮やかに、緩急つけた味の数々には、そここに驚きがちりばめられ、食べ手を決して飽きさせない。舞台の如く設えられたカウンターで、自由闊達な新しいスタンスの日本料理を堪能したい。

- 1 椀物・聖護院ダイコンと牡蠣
 - 2 大きなガラス窓を活かした開放的な空間
 - 3 車海老 白だつ 加茂茄子の炊き合わせ。淡味に仕上げて供する
- ※素材は全て天然物の為、天候によっては料理の内容に変更がある場合があります

自由闊達な 新しいスタンスの 日本料理