



1



2



- 1 白身魚と燕の豆乳鍋**  
寸法から特注した鍋を使用。料理は全てコースより。
- 2 料理は全てコースより**  
和食の素晴らしさを再発見できる。
- 3 圧倒的な存在感を見せる木曾檜のカウンター**  
本物を感じながらも、気楽に過ごせる空間。

## あらゆる要素が奏でる、“身体がおいしい”和食

和食

### 魚豆根菜 やまもと

住所：渋谷区恵比寿 2-12-16 リベルタ II 1F  
 TEL：03-3280-6630  
 アクセス：恵比寿駅東口より徒歩 10 分  
 営業時間：6:00PM～夜 12:00（入店 10:00PM まで）  
 定休日：日曜・祝日の月曜  
 席数：16 席  
 一人あたりの予算（夜）¥6,500～  
 コース（夜）¥6,500、¥9,500、Total ¥10,000 前後  
 カウンター有/要予約/全席禁煙/パーティ対応可

ビルの1階ではためく、藍染めの暖簾を潜れば、そこには小さいながらも玉砂利の敷き詰められた前庭が。板間上がり、身を少し屈めながら、躍り口を引くと、一気に空間が広がる。柔らかな灯の中、立ち上るカウンター。檜の一枚板が清々しい感動を呼び覚ます。店主山本哲氏がここで表現しているのは“身体がおいしい”と感じる店。そのための心遣いが随所に見受けられる。魚は九州各地から、朝獲れたてを空輸。野菜は有機栽培、玄米や小豆なども使用するこだわり。でき上がった料理は各地伝統の器に盛り付け、供される。ここはあらゆる要素で“身体がおいしい”を表現する和食店なのである。