



- 1 テーブル3つとカウンターのみで構成された、小体な店
- 2 帆立スープ煮薄葛仕立て。冬瓜、プチトマト、帆立で作ったひろうす
- 3 茄子、南京、加賀太胡瓜、スナップえんどう、にんじんの胡麻酢がけ
- 4 靴を脱いで寛げる、店内奥にあるテーブル席。8名まで予約可

真実の美味を求めて行き着いた、 野菜で表す和の心

和食 | ルサイ ドウシン

潤菜 どうしん

住所：中央区新富 1-9-11 亀田ビル 2F
TEL：03-5542-8851
営業：昼 12:00～最終入店 1:00PM /
夜 5:30PM～最終入店 8:30PM
定休日：不定休
席数：10席
カード利用：可
一人当たりの予算：昼 ¥7,000～ / 夜 ¥8,000～
コース料金：昼 ¥6,300 / 夜 ¥6,800
(共に別途サービス料 10%)

店名を「潤菜」＝「うるさい」と読むごとく、野菜を主軸にした料理で「身も心も潤す」ことを掲げる日本料理店。優しい木の温もりを感じる空間には、茶道具や古い器が置かれ、若き店主・矢長謙三氏の粋が直に伝わってくる。また野菜を中心に据えつつも枠に囚われず、先付け、盛り合わせ、焼物、炊き込みご飯、抹茶・和菓子でコースを構成。どの皿も旧来の日本料理における伝統的な仕事をなぞりながら、丁寧な旬の野菜の旨みを伝えてくれる。しかし、野菜が主役と言っても、精進を旨としているわけではなく、旨みの豊富な魚介の力も借りれば、魚の焼き物も供す。そんな中で、改めて野菜のありがたさを感じさせてくれる一軒なのだ。