

話が弾んで、心が和んで、 浅草の味って、居心地がいい。

きめ細やかな
心くばりが老舗をまもる。

浅草雷門の地に明治初期の創業以来、百三十年以上の歴史を持つという川魚料理店「川松」の別館を訪ねた。

日本家屋の大きな店構えの風情が老舗の気品をかもし出している。現在は五代



目であるという松澤社長に伺った。「浅草はいこの時代も、お客様にうれしいものが愛されてきた土地なのです」と語る。子どもの頃は近所のお友だちが集まって日向ぼっこしたり、のどかな時間が浅草にはありましたが、いまは少し忙し過ぎるのではないかしら、と言う。だからこそ、「食事のひとつときをゆくりと過ごしてほしい。お客様が静かに料理を味わっていただけるよう個室にこだわり、落ち着いていただけるよう和室も掘り炬燵スタイルにした」と言う。伝統のうなぎの蒲焼きをはじめ、季節の

会席料理、新しい感覚をとり入れた日本料理などお客様をもてなす。おじいさんに連れてこられたお子様が、いまではご家族でごひいきにされているという何代も続く老舗ならではのお客様も多いとか。その一方で、日本料理のほんとうのおいしさをとくさんの方々に知っていただくために平日の昼間限定でお昼の定食も用意している。個室が利用でき落ち着いた雰囲気を楽しめるので人気だ。

板前さんたちの素材選びや料理の腕はもちろんのこと、松澤さんがもっとも大切にしているのは「居心地がよかったよ」とお客様に思っていただけのことであるという。和室の掘り炬燵スタイルやテーブル席を用意したのもそのひとつ。お店の随所にきめ細やかな心づかいが伺える。「お水がほしいとおっしゃるお客様には、おいしい水を差し上げたい」



という考えから「別館 川松」では数年前からマルチピュアの浄水器を使用している。当然、食材を選ぶように水も大切な料理の素材だから、という考えもあったという。伝統を受け継ぎながらお店が愛されていくことは、お客様の心を忘れないということ。「お水ひとつでも、大切なのです」と。



「別館 川松」
東京都台東区雷門2-15-7
TEL.03-3841-2345

【営業時間】
平日 11:30~14:00
17:00~21:00
土曜 11:30~21:00
日・祭日 11:30~17:00
定休日 毎週月曜日