

マルチピュア愛用のお店紹介 〔新宿区 破風料理 きくち 巽〕

大人の落ち着いた雰囲気、
和の料理に新しい風を堪能する魅力。



東京・新宿
中央公園の
近く、新しい
街へと変貌
を続ける副
都心にあつて、
店内に入る
と静かであ
るで隠れ家
のような雰
囲気を持つ
破風料理「き

調理する料理なの

で、いろいろなアレンジを加えても、その素材の持ち味を活かしながら新しい味わいが楽しめるという。基本をしっかりと身につけているからこそ創り上げられる味の技がこの店にはある。そもそも破風とは、「風通しのいいこと」という建築用語でお客様が名づけてくれたという。お客様には多様な職業や郷土を持った人が多い。こうした



菊地武彦店主

くち 巽(せん)の菊地武彦店主を訪ねた。日本各地にはさまざまな郷土料理がある。その土地の料理に、さらにひと味加えて、アレンジすることによって新しいスタイルの料理が生まれる。これが「きくち 巽」で楽しめる破風料理だ。和食という

方々との会話の中から料理のヒントを始め、いろいろなことを学ぼうと言う菊地店主の謙虚な姿勢が魅力だ。そして心地よい。さらに何よりも大切なことは、実際に食べ歩いてみてさまざまな味を知ることであるとも言おう。「生産者や食材業者の方々からも学ぶことが多い。つねに勉強ですね、私

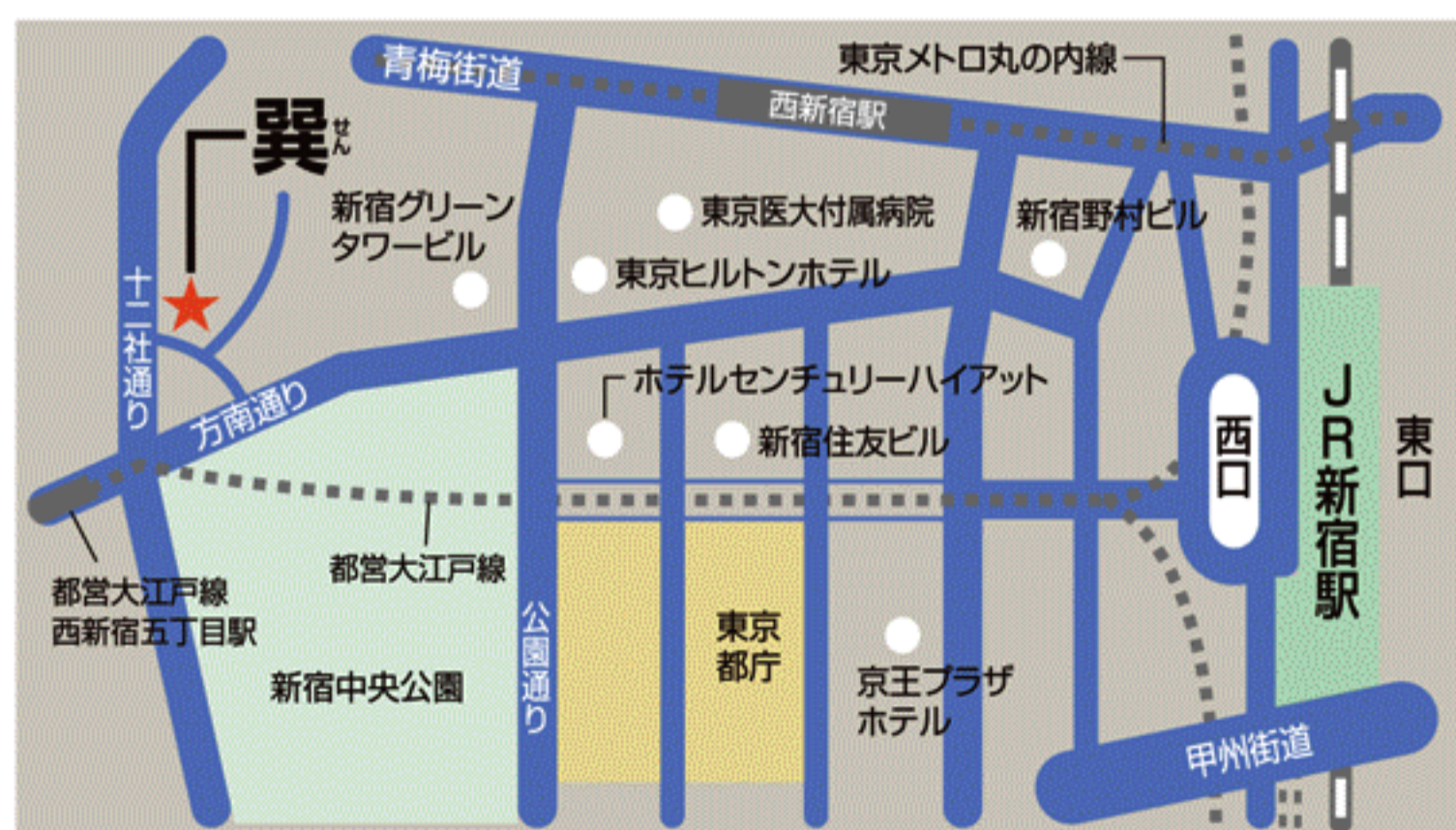


ジャンルを越え、いろいろな味わいでお客様の「食」に応えて創作していく、と菊地店主は語る。和の食材を中華風に工夫をしたり、イタリアンにアレンジすること、新しいメニューを提供している。日本料理は食材にこだわらえをして

ひと皿、ひと皿に、 磨きあげた味の技が際立つ。



菊地店主のこだわりは、味だけではない。料理を盛りつける器をも堪能することができる。カウンター席を始め、テーブル席や和の個室など、店内全体の雰囲気や癒される心地よい空間に演出されている。「きくち 巽」の料理には、ひと皿、ひと皿、それぞれに素敵な物語が綴られているようだ。



きくち 巽

新宿区西新宿6-17-7 エクセルセブンビル1F

TEL 03-3343-8200

【営業時間】月曜～金曜 11:30～14:30 (L.O.14:15)
月曜～土曜 17:30～23:00 (L.O.22:00)

【定休日】日曜・祝日

【交通】JR新宿駅 西口 徒歩15分
東京メトロ丸の内線西新宿駅 2出口 徒歩8分
都営大江戸線西新宿五丁目駅 1出口 徒歩5分