

〔世田谷区 フレンチレストラン「Chez Chika」〕

野菜ソムリエのシェフが創る  
現代風フレンチの醍醐味を。

東京・世田谷の閑静な住宅街に、とてもおしゃれなフレンチレストラン「Chez Chika (シエチカ)」がある。オーナーシェフである小松勝親さんがフランスで修業していた時代の、特に南仏での経験が印象強かったお店をイメージしたという店内は、



茶系を基調色に二面に窓をもつ明るい空間。シェフの目がすべてのお客様に行き届くよう、じんまりとした広さがアットホームなあたたかさをも出し出している。地元のお客様はもちろんのこと、遠方からも小松シェフの料理の味を求めて訪れるご夫妻など、たくさんの方のグルメたちに愛されているお店だ。その料理は、野菜をベースにした現代風フレンチ。こだわりは、産地から直接仕入れた旬の有機野菜たち。野菜の種類によって産地も異なるという。小松シェフは、軽井沢でシェフをしていた二〇〇六年に朝採りの新鮮な野菜に出会うなど、野菜のすばらしさに魅了され、野菜ソムリエの資格を取得。そして、

二〇〇八年の夏、このお店を開店させた。野菜ソムリエの資格を持った小松シェフの料理はひと味ちがう。旬の野菜を一番おいしくいただけるよう調理し、「美味」へと変身させて提供すること。また、魚や肉などを炭火台で焼いて調理し、脂のこもり感をなくした料理はフレンチにもヘルシーであると人気が高い。厨房ではマルチピュアの水を使う小松シェフは、「野菜をはじめ食材と相性のいい水が、マルチピュアの水です。」と語る。野菜はもちろんのこと、魚をおろす

オーナーシェフ 小松勝親さん



ときなど、フレンチの下ごしらえのすべてに水は、とても大切なもの。だからこそ、いろいろな浄水器をインターネットで調べ、マルチピュアに決定したという。「ピュアな水なので、出汁をとるとまろやかでやさしく創り上げられます。」と小松シェフ。フランスで修業してきた美のセンスと味の技に野菜ソムリエとしてのこだわりが加わり、魅力的なフレンチが楽しめる。さらに夢を伺うと「和食なども含めて、さらに前進していきたい。」と熱い。おいしいお料理とともに小松シェフの情熱にも出会える素敵なひとときが心地よい。

南仏の家庭に  
招かれたような楽しさ。



宮本三郎記念美術館  
至尾山駅  
九品仏駅前  
セブンイレブン  
浄真寺  
玉川学院  
自由が丘駅  
東急大井町線  
モスバーガー  
ビーコック



フレンチレストラン「シエチカ」

<http://www.chez-chika.com/index.html>  
世田谷区奥沢6-22-10 ハルシエール自由が丘101  
TEL 03-6809-8774

【営業時間】Lunch 12:00~14:00 L.O.  
Dinner 18:00~22:00 L.O.  
要予約 16席 個室6席

【定休日】水曜定休

【交通】東急東横線 自由が丘駅 徒歩7分  
東急大井町線 九品仏駅 徒歩3分

