

港区麻布十番 懐石・割烹「哲庵」

季節感を大切に、
素材の料理に真つ向勝負。



ご主人の後藤哲士さん



東京・港区、夜でもにぎやかな麻布十番の商店街をほんの少しはいたとこに、とても静かな落ち着いた雰囲気のある懐石割烹料理の「哲庵」を訪ねた。カウンターが5席と、4人がけのテーブルが1卓だけという小さな店内、わずか2〜3組のゲストで満席になつてしまふ食の粹人たちが集うお店である。食通たちの舌をうならせるご主人は、後藤哲士さん。「スパイスやソースで味を高める他国の料理がありますが、和の料理は素材そのものの味わいを楽しんでほしい。」ご主人は語る。夜

だけの営業で、季節感を大事にした3つのコース料理を提供している。旬の素材を、最もうまく調理し、客人の目の前に出す。例えば、鮎であれば釣れた川によつても味や香りが違う。その持ち味を大切に調理することが大切だという。海の幸も、山の幸も「哲庵」では活かしている。器にも、盛り付けにも、客人たちの五感を堪能させる美味力を持つ。旬の素材を土鍋で炊き込むご飯や、季節感を醸し出す鍋なども、存分に楽しめる「哲庵」ならではの味わいが心地よい。ご主人がこだわりを持つのもひとつの素材が水である。「和の料理は、水が基本です。」と語るように、出汁をとるにも、野菜を茹でるにも、魚の下処理にも水は、いろいろな調理の場面で素材の命を高めてくれる。水の重要性を美感するご主人は、マルチビュアの水を選んだ。「日本料理は、水がなければ始まらない。だから、いい水を選びました。」と語る。

この街で「哲庵」は、14年の歴史を持つ。店内には音楽もない、花が飾られているわけでもなく、調度品も極めてシンプルだ。壁面に掛けられた「書」が佇むの趣きさえ感じさせる。しかし料理には、決して手間隙を惜しまず、素材の旨さを引き出すためのアクセントを変え、素材と真つ向から勝負するご主人。カウンターでは、ひたすらご主人の手際よさを見ながらじっくりと料理を楽しむことが出来る。それだけに、カウンターに座るお客様にも、程よい距離感をもつてくれる心配りも有難い。ご主人も控えめで、それでいて、きちんとサービスをしてくれる心意気が料理の素晴らしさと共に好感が持てる。味にうるさい食通たちを満足させるお店である。



食の粹人が集う
和の真髓を味わう
贅沢さ。

懐石・割烹「哲庵」

東京都港区麻布十番1-5-28 麻布シテイマンション1F
TEL 03-3423-1850

【営業時間】 8:00PM~11:30PM(L.O.10:00PM)

【コース料金】 10,000円、13,000円、18,000円

【定休日】 月曜

【交通】 東京メトロ南北線、都営大江戸線「麻布十番駅」
出口4・7より徒歩8分

