

## 味も、サービスも、 切れ味の良い心地よさに満喫。

京都・祇園に大人の隠れ家をイメージした松阪牛のお店「WHAT'S THE KITCHEN」を訪ねた。今年の3月にオープンした新しいレストラン。店内に一步踏み入るとモダンな統一感のある落ち着いたインテリアにまず驚かされる。そして何よりも松阪牛へのこだわりには“感動”してしまう。ここ京都祇園は、伝統料理から創作料理まで多彩な逸品が揃い、味の粋人たちが集い、美味を堪能している。こうしたお客様に感動していただく料理を提供するには、それだけの取り組みが大切であろう。店名には「これは何?」というお客様に感嘆符をもっていただきたく「WHAT'S」と名づけたとゼネラルマネージャーの澤田幸一郎さんが語ってくれた。

京都人は「お肉」と言えば牛肉を示す、こと牛肉に関しても肥えた舌が厳しくなる。お肉へのこだわりとして、お店では松阪牛を一頭単位で仕入れて、多様な部位を取り揃えている。新鮮な松阪牛のお刺身、握りずし、焼きなど、お客様の好みに合わせてお肉の美味しさを思う存分に味わっていただいている。稀少部位であるホルモンなどの料理には、このお店でしか味わえない醍醐味がある。総料理長である原裕彦さんのカウンターでの見事な対応と美しい身の動きにも心地よい感動を感じる。

お肉と同様に「水」にもこだわりを持って選んだのが、マルチピュアの浄水器。使用してみて「こんなに料理の味が変わるのかと驚きました。スープ、出汁はもとより野菜の効果に素晴らしいものがあります。野菜をこの水に浸けて置くと鮮度がよみがえり味も良くなり、保存がきくので経済効果があります。」とゼネラルマネージャーの澤田さん。「WHAT'S」はこの祇園の他に、室町、東山白川と市内に3店舗を構えている。若い藤井達哉社長をはじめ、スタッフのみなぎる力で、それぞれのお店が個性を持ち、松阪牛への視点を自由に広げている意気込みが感じられた。お肉好きの方は、京都にお出かけの時にぜひ、お立ち寄りしてみてください。詳細はホームページでお調べください。

マルチピュア愛用のお店紹介  
京都祇園 松阪牛  
「WHAT'S THE KITCHEN」



松阪牛の感動に出会って、  
至福の時間を京都で味わう。

### 松阪牛「WHAT'S THE KITCHEN」

京都市東山区祇園縄手通り新橋上ル東側 大西ビルB1

TEL 075-551-9299

URL <http://www.k-whats.net/>

【営業時間】18:00~03:00(L.O.02:00)

〈要予約〉

【定休日】日曜日・祝日