

# HOTERES

週刊 ホテルレストラン

2015 **9|11** ¥1600

特集  
ワインセラーズ倍増計画  
「進化するビバレッジ『酒のSP』」ダイジェスト

TOP INTERVIEW

スターウッドホテル&リゾートワールドワイド

アジア太平洋地区社長 スティーブン・ホー 氏



Ohta Publications [www.ohtapub.co.jp](http://www.ohtapub.co.jp)

可不可

# 「可」と「不可」の間にある文化」を 和の心と共に表現していく！



開放的な店内。カウンターには檜や桜、桂などあえてたくさんのお木を使うことで木目も楽しんでもらえるように作った

「春秋」「福間坂 宮下」と常に時代を反映した食文化を提案してきた宮下大輔氏がこのほど、麻布十番に「可不可」を開業させた。かつて東京ミッドタウンで運営していた「可不可」を「新しいことへの挑戦」というコンセプトはそのままに、時代背景、そして自身の挑戦への幅の広がりと共に新たに打ち上げた形だ。宮下氏は新生「可不可」の未来を「日本の文化を考えると何をどう表現していくか？」ということテーマに、食材、そして日本酒、国産ワインといった『和酒』の造り手の方たちと共にこれから模索を楽しんでいきたいと考えています。そして海外へも日本文化の発信を積極的にしたいと思っています」と話す。また「コミュニケーションの場」というものが強く求められているのをこの数年間、強く感じるという。そういった「場」としても可不可を提供していきたいそうだ。その一環として開催している料理教室や生産者との会などは既に毎回、すぐ満席になってしまうほど好評だ。今後、この「場」がどのように昇華し、マッチメーカーとして成長していくのが楽しみだ。

取材・本誌 毛利 慎



鮎巻巻 蟹ソース。器に映える“和”の彩が美しい



鴨のロースト北條マデラソース。一つ、一つの食材にこだわりを持って、丁寧に仕上げるのも「可不可」テイストだ



宮下氏セレクトの和酒と料理のマッチングを楽しむのも「可不可」の魅力だ



宮下大輔氏と料理長の伊藤康二氏。メルボルンで10年和食の料理人として腕を磨き、培った国際感覚と「可不可」の掛け算から生まれる“場”にも期待がかかる



「可」と「不可」の間にある無数の「可不可」を感じてほしい」と宮下氏

## DATA

所在地 = 東京都港区麻布十番 2-7-14 azabu275 2F / 電話 = 03・5439・6395 / 営業時間 = ディナー 18:00 ~ 24:00 (L.O.) / 定休日 = 日曜、祝日 (イベント日を除く)  
 経営 = 可不可 / URL : <http://kafuka-tokyo.co.jp/> / 店舗面積 = 約 45㎡ (厨房 8㎡) / 席数 = カウンター 12席、テーブル 9席 / 客単価 = ディナー 1万円 / 従業員数 = 正社員 4人 (キッチン 2人、サービス 2人)