

# Casa

BRUTUS

8

2016 vol.185  
AUGUST  
¥880

櫻井 翔、大分のOPAMへ! /



今年、絶対行きたい話題のホテル&宿  
金沢・波佐見・奈良…日本の工芸を巡る旅  
今、京都で食べるべきは「中華料理」です  
食の祭典「ミラノ万博」フード&建築リポート

猫村さんの人情グルメ～軍艦島まで

## ニッポン再発見の旅へ!





写真の料理は8,000円の可不可コースの一部。とうもろこしの土鍋炊き込みご飯は、香りもごちそう。甘鯛の炭焼き、和牛の炭焼き、赤ワインの山椒風味のソースなど、日本酒とともに堪能したい。

レストランチーフ 小寺慶子

## レストラン 予報



ここでは「アフィリエイト」レストラン予報などの記事を掲載して、フリーライターに、好きな食べ物は？にも2にも3にも、満腹を感ずると同時にアフィリエイトが活躍！

#024 ☀️ ☁️ ☔️

日常の延長線上にある  
小粋な和食店に  
心が満たされるでしょう。

予算

1人7,000円～

コースは6,000円から用意。週末の特別席やお酒と肴を楽しみたい場合はアラカルトも。

予約

早めの時間は予約がベター

宮下氏との会話も楽しいカウンターは人気席ゆえ予約を。21時以降は比較的入席しやすい。

ドレスコード

カジュアルでOK!

「仕事帰りに軽めの食事とワインを一杯」な気分に応じてくれるカジュアル感も魅力!

い勝手のおい店には、いくつかの共通点がある。料理はコースでもアラカルトでも気分やシーンで選ぶことができ、酒の種類も豊富。押しつけがましくないこだわりを感じられるのも重要だ。

《春秋》や《陸奥坂宮下》など、数々のレストランを手にかけてきたヒットメーカー、宮下大輔さんが麻布十番の裏通りにオープンさせた「可不可」は、そんな使い勝手のおよさを追求した和食店。宮下さんが「テーマは原点回帰」と言うように、自らもカウンターに立ち、ゲストに旬の食材をふんだんに盛り込んだ料理と心地よい時間を提供する。麻布十番の《宮下》がオープンして20年という節目の年にこの店を始めるにあたり、これまでに関わってきた生産者や地元、職人気質の魅力をダイレクトに伝える「実践の場」にしたいという思いもあり、お酒は日本酒のもののみを扱うことに決めた。現在の海外での和食、日本酒ブームは広く知られるところだが、それを一過性のものではなく、広く深く根付かせたいという気持ちもある。オープンキッチン心地よい酒席に包まれながら、料理と酒に舌鼓を打ち、日常の延長線上にあるゆるやかな時間を楽しみたい。

## 使



オープン5年目、宮下氏の思いもつたロケーションに、5種のお酒を楽しむベテランコース（2,800円）も用意。また宮下氏による料理教室や「酒席」なども開催。●麻布十番店 03-3461-7114 営業17:30-21:00 18:00-20:00 日曜・休日