

BUAISO

インターシティビジネスメディア

ブアイソー

BUAISO.net

no. 70
2015
Liberra Inc.

COVER STORY

伊原剛志

世界へ挑む
二人の日本人

コンテンポラリー・ジャパン

輝きを放つ、
美しき織物「錦」
龍村光峯錦織工房

特集

世界が注目する
「ジャパン・クオリティ」

「日本」が誇る
旨き酒を求めて
東へ西へ。



今宵の接待が功を成すかどうかは、店を選んだ瞬間で決まる

RESTAURANT

今宵接待ありまして

文 | 宮澤美智子 撮影 | 奥田慎太郎

● 東京・麻布十番 | 和食

可不可

テーブル席もカウンターも同じ目線
統一感のある店内でいただく和酒と和食



麻布十番は商店街から一步路地に入ると、今もなお生活の息吹を感じる古き住宅街の趣がある。ひときわ目を惹くミラーオブジェのファサードを横目に階段を上ると、そのアプローチとは対照的なさり気ない佇まいで迎えてくれるのが「可不可」である。

テーブル席は天候が良ければオープンエアとなり、この季節は虫の音が心地よいBGMとなる。見渡せばカウンター席もキッチンも同じ目線で、首を横に回すだけでひと通り見渡せるレイアウトだ。ハイチェアのテーブル席ながらつい長居をしてしまう心地良さだ。

日本の食材と日本酒、日本産のワインの融合がコンセプトとなっていて、おまかせ料理に酒をペアリングさせたコースが接待にはふさわしいだろう。和と洋の世界を知る伊藤憲二料理長が、目の前で丁寧に仕上げていく姿を眺められるのもオープンキッチンの楽しみの一つ。臨場感を味わいたいなら、ぜひ料理長前のカウンター席のリザーブを。日本酒はマニア好みのものが全国各地から揃い、国産ワインも欧州ワインを飲みなれたうるさ型が、おもわず惚るようなラインナップだ。また、24時まで営業しているのも、チーズや珍味を目当てにしたバー使いも可能だ。

今年5月にオープンしたばかりのこちらのお店には、暗闇坂宮下をはじめ、数々の名店を立上げてきた宮下大輔氏がほぼ常駐。日中はこの場を使い、付き合いの深いスペシャリストとのコラボイベントから、常連さん達のお見合いイベントまで、さまざまなワークショップを開催する宮下氏のラボとなっている。キッチン、カウンター、テーブル席、どこにいても目線が合い、「場」を大切にしたい店づくりを心がける宮下氏の思いが込められた、凛としたながらも温かさが感じられる和食と和酒の新店である。

SHOP DATA

可不可
東京都港区麻布十番2-7-14 AZABU275-2F
☎ 03-6439-6395
営業時間 18:00~24:00 日曜・祝日
席数:カウンター12席 テーブル6席
クレジットカード可
手取コース6,000円、8,000円
お酒ペアリング2,000円〜(6種各50ml〜)
kafuke-tokyo.co.jp

可不可のコースより。(8,000円、お酒ペアリング2,000円〜) 1. 近男爵と自家製柚子こししょう新落花生のサラダ添えには専長の美善野藤造の「花田」を、おわりを軽く遠慮して旨みを閉じ込めて美しいピンク色になった鶏肉はクサもなく意外あがり。「花田」は酵母を使わず蒸つきの酵母菌のみで発酵させた珍しい酒で、程よい酸味と旨みが奥深い赤身と個性強烈だ。2. すっぽんの茶碗蒸しには神楽川の泉源酒造のひやおろし「数じんぼ 山蒸」を、旨みの深いすっぽんとかりりとしたひやおろしをペアリング。3. タチウオのおさしみ白醤油を使った昆布のソースと山梨のダイヤモンド産酒「シャンタヤ.Aアマリージュ」。酒ののったタチウオを軽く火を通して、昆布ドレッシングの肉やかさと黄金に輝くシュールリーでよりふくよかな余韻に。