

人気フレンチレストランの秘密

愛されるにはワケがある



1



2



3



4

1. その日に仕入れた食材で丁寧に手間をかけて作り上げるシェフおすすめフルコース
2. フォアグラとイチジクのマーブル仕立て (シェフ岡田のスペシャリテ)
3. フォレ・ノワールーツ木町倶楽部風(チョコレートケーキ)
4. ホタテのテリーヌ・鎌倉野菜を添えて

「料理人は、素材に感謝をしなければならぬ」これは、私が尊敬する料理人の言葉であり、私が料理をする上で常日ごろ大切にしている言葉です。そう語るのにはシェフ岡田秀俊氏。伝統的なフレンチの手法に普遍性を追い求め、食材へのリスベクトで惜しみなく手間と時間をかけるのが岡田氏の流儀だ。

季節ごとの旬の食材を使い、香り、見た目、食感、五感を最大限に堪能できるように一皿一皿丁寧に仕上げた料理は、誠実な人柄と確かな技術が滲み出ており、まるで絵の

Profile

フランスの3つ星レストランで本場の味と技術を学び、都内「ロオジエ」「エメ・ヴィーバル」など一流店で研鑽を積む。スーシェフ・シェフを経て2019年春よりーツ木町倶楽部シェフとなる。

シェフ 岡田 秀俊



ように美しい。閑静な住宅街の中にある、目を引くブルーの扉。入り口で出迎えるグランドピアノの先に広がる、木の温もりを感じるインテリアと、ゆったりと配置された白いテーブルクロスとの空間。分かりやすい説明で料理人が直接料理を運んでくれ、固苦しく思われがちなフレンチをリラックスして味わって欲しいという岡田氏の想いがストレートに伝わる。いつしかマリナーズにワインと共に、心から寛いでしまおう……

時にはジャズやクラシックのコンサートが開催され、音楽と共に味わう岡田氏の料理にファンのはしゃぎが溢れ、ゆったりと大人の時間が流れる。世界で活躍する演奏者達にも話題の、隠れ家的なサロン。シェフやスタッフと心通う、居心地の良い店である。



一ツ木町倶楽部

☎ ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:00) デイナー 18:00~22:30 (休) 毎週月曜日・第二火曜日
カード可 (VISA, MasterCard, American Express, Diners Club, JCB)
ディナーのみ予約制 当日の電話予約18:00まで可
☎ 東京都新宿区信濃町11-12 習成館ビル101 ☎ 03-6441-0908
東京メトロ丸ノ内線「四谷三丁目」駅から徒歩5分、JR総武線「信濃町」駅より徒歩6分



(PR)