



自分がまず美味いと思う料理、そして食べ終わった後も印象に残るインパクトのある料理をお出しします

お客様の要望ごとことん応えようと、日々の仕事と向き合い、創意工夫を重ねながら美味に邁進する名料理人。その思いが実を結び、初秋の訪れと共に新たな舞台が幕を開けた。四季折々の旬の食材で仕立てた美味を所望するのなら、迷わず足を運ぶべき1軒だ



1. 新機軸に賛心、店主の菊浦達氏、真摯な姿勢と濃厚な人柄で多くの顧客が信頼を寄せる料理人だ
2. 新たに設けられた個室。4名用のほか、仕切りを取り払えば16名まで利用できる個室となる
3. 新居新都心にもほど近い街の一角に位置。アクセスしやすいロケーションも魅力のひとつだ
4. 幅広い白木を大胆に生かしたカウンター席。8席は設けられるところ、あえて6席に絞っている
5. 温かなもてなしも心を打つ。日本酒はもちろんワインも充実



あの名店が第二のステージを構築。挑戦の行方は……

## 達 菊うら

〒100-0001 東京都千代田区西新橋7-16-3

その日その日の仕入れに応じた酒替わりのコースで、顧客の心を掴んできた西新橋の割烹料理「飯前心菊うら」。今秋、さらなる向上を目指すべく、同ビル2階に新たな舞台を開設。店主・菊浦達氏の第二章の幕開けである。意としい設えも真新しい新店は、意としい空気に満ち、和の伝統美が凝ら

された空間は、広々として深い佇まい。厨房の躍動感が伝わる白木のカウンター席をよりダイナミックに見せる造りで、また常連からの要望に応じて、接待にも好都合な個室を3室設えた。

メニューはこれまで絶大な支持を得てきた5250円のコースをベースにパージョンプアップを図り、1万5000円と1万5750円の2本立てに刷新。まずは「季節感を味わって頂きたい」との趣向から、手始めにシメジと菊の花の和え物や柿と梨のマリネにスペイン

産ハモンイベリコを添えたひと品など、細やかな仕事を施した料理をふんだんに盛り込む前菜。次いで、トラフグの薄造り、ノリのスモークとアオリイカの刺身を順に供し、旬魚の滋味を堪能させる。

ここからは、定番かつ人気の料理の饗宴となる。湯気が立ち上る土鍋仕立てのフカヒレとスッポンの煮込み、絶妙の火入れで香ばしくジュニシーに仕上げた和牛と松茸の炭火焼きと、メ

生かし、留めに旬魚の握りを供す計らいも、極めつけは一から全て手作りのデザート。こうして食は大団円を迎える。日本料理のセオリーにとらわれないことなく、独自のスタンスでオリジナリティ溢れる品々を柔軟に織り出すのは、ひとえに「何を食べたか記憶に残らない料理ではなく、印象に残る美しい料理を食べて頂きたい」との思いから。

四季折々の素材や、極上の食材に確かな手技を介し、価格以上の満足感をもたらす名料理人渾身のコース。そして、店主の客本位の姿勢こそが、愛される所以だろう。



**DATA**  
 東京都千代田区西新橋7-16-3  
 第18フジビル2F  
 11:30AM~LO:1:00PM/  
 5:30PM~LO:9:00PM  
 平日曜・祝日 赤カウンター6席  
 個室3室 花のみカード使用可  
 ○ランチコース ¥3,675・¥5,250  
 夜おまかせコース ¥10,500~ほか



自家製デザート。カルパドスのアイスクリームほか2種。料理は全て¥10,500のコースから



握り鮭。大間の鮭の赤身と中トロ、小肌、雲丹。食べきれない場合はお土産に



和牛ヒレ肉の炭火焼き松茸添え。香草サラダとわさび風味ドレッシング。部位は日々変更



フカヒレとすっぽんの土鍋仕立て。濃厚なスッポンのダシで土鍋で炊き上げるスペシャルリテ



お造り。ノリのスモークとアオリイカ、ひと手間加え旬魚の旨みを引き出した逸品



トラフグの薄造り。もみじおろしやアヤツキなどの薬味を添えて。ポン酢でいただく



自家。ズワイガニとキュウリの酢の物、蒸しアワビ、鮎の西京焼き、揚げ唐杏など