

2018
7月1日
OPEN

★福岡市・警固

路地裏のShiki

客単価
¥6,000

イタリアンに合わせるの日は日本茶!? シエフの森山勝盛さんとパートナーの高橋宏明さんが世界中を旅して「日本の四季の魅力を伝えたい」とオープンした。旬の素材を使うため、2カ月ごとにコース(¥4,104)の内容を変更している。新作のたびに予約するというファンも多い。ドリンクは煎茶やほうじ茶を使うカクテルが人気だ。八女「星野製茶園」の茶葉は水で抽出。温度が低いほど旨味が凝縮されるそう。コースの料理1品ずつに合わせカクテルのほかワイン、日本酒をペアリングするサービス(¥3,780)も試したい。

福岡市中央区警固1-4-7 クイーンズサンティ天神ウエスト1-A
☎092-775-6221
☒18:00~翌3:00(フードL0翌1:30、ドリンクL0翌2:30)、☎☎15:00~(フードは18:00~)
☎☎(☎が☎の場合は営業、翌日休み) ☎18席 ☎☎ ☎なし
☎☎薬院大通駅より徒歩5分
【利用できるカード】V M J A D
【予約】不要

ユコが気になる!



☎「ニューヨークにある日本料理店」をイメージしたという。窓辺には日本庭園が。旅行好きな2人ならではの店づくりだ



A

世界を旅した2人が届ける
2カ月ごとに変わる旬のコース



B



C



D

A サワラのポワレと冬瓜のすり流し、そうめんが栗をイメージした海老と蓮根のコロッケ。すべて11月中旬までのコースから B 大正通りから1本入った路地裏に位置する C 左から、ほうじ茶をピオワイン風に仕上げた秋麗(¥972)、フレッシュフルーツを使った煎茶 シャインマスカット(¥1,296) D シンプルな店内に障子を張っ