

上越の食材を使った炭火焼・創作料理の店 「山鳥の庄」オープン

港区に、上越出身者が参画している炭火焼・創作料理の店「山鳥の庄」が七月一日にオープンしました。

上越の豊かな自然に育まれた米や地酒をはじめ、味噌、醤油、魚、ワインなどの上越の味覚を提供しています。都会で暮らしている上越出身者の人たちに故郷の味を懐かしんでほしいと、同店では積極的に上越の食材を取り入れた創作料理を用意しています。

土壁や黒竹を用いた山里の一軒家をイメージした店内では、備長炭と天然塩で丁寧に焼き上げた串焼きや、上越の食材をアレンジした料理などが楽しめます。人気は『自家製鶏団子の串焼き（味噌ダレ、月見ダレ）』や『鶏ラーメン』、『地鶏とねぎの辛味噌春巻き』など、また、上越の地酒も豊富に取り揃えていて、食事はもちろん、晩酌にもピッタリです。

「上越はおいしいものがたくさんあって驚きました、こんなにおいしいものが集まっている地域は他にはないのでな

いでしょか。私たちは、上越の味覚を東京のお客様に届けるとともに、上越の方が東京に求められた折に、少しでもおいしいもの、本当のサービスをご提供できたらと思います。」(店長)



東京都港区芝大門 1-15-9
芝大門ワンダービル 1F
電話 03 (5408) 1545
【営】 17:00~23:30
【休】 日曜・祝日