



写真：永谷正樹

●「瑠璃」(12,000円)。写真の6品のほか煮物と食事、デザートが付く。夜のコースは「三島」(数量限定・6,000円)、「志野」(8,000円)、「織部」(10,000円)がある。昼は「彩楽箱」(平日限定・2,600円)、「神楽花懐石」(3,600円)、「舞」(5,000円)など。
 ※昼は消費税、夜はサービス料(10%)と消費税が別途要。



移ろいゆく四季を五感で味わう至極の料理

神楽家

住 所 東区東桜1-10-6
T E L 052-971-6203
営業時間 11:30~14:30(13:30L.O.)、
 18:00~22:00(21:00L.O.)
 ※土母祝の夜は17:30~21:30(20:30L.O.)
定休日 年末年始



私にはグルメ取材の師匠がい
 ます。某グルメ情報誌の担当
 編集者でしたが、店の選び方から取
 材の心構え、美味しさが伝わる文
 章の書き方まで、全部師匠から教
 わりました。今回紹介する『神楽
 家』は、15年ほど前、初めて師匠と会
 ったときに案内した店でした。とは
 いえ、私もそのとき初めて訪れたの
 ですが(笑)。丁寧な仕事ぶりが伝
 わってくる料理や温かみのあるサー
 ビスに師匠は満足していたことを
 今でも覚えています。

ここの建物は、かつて小唄の師匠
 の邸宅兼稽古場として使われてい
 た日本家屋をリノベーション。都心
 とは思えない落ち着いた雰囲気の中
 で食事が楽しめます。この日、料
 理長の川副広継さんが用意してく
 ださったのは、全9品の月替わり
 コース「瑠璃」。料理には三河湾産や
 北陸産の魚介をはじめ、厳選した

筆者Profile



フーライター&
 カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

食材をふんだんに使用。走り、旬、名残と使い分けることで、移ろいゆく日本の四季を見事に表現しています。

葛粉を纏った車海老が入った椀物「蕪のすり流し車海老の吉野仕立て」や黒毛和牛を低温調理でやわらかい食感に仕上げた強肴「黒毛和牛のやわらか焼」など、遊び心が溢れる料理も。しかも、お客の視線に立って、料理を提供する順番も熟慮されています。

「味付けの濃淡や温かさ、冷たさなどで抑揚をつけています。いわば、序奏から主要部へと導かれる音楽と同じですね」と川副さん。

今回の取材で、厳しくも優しくグルメ取材のイロハを教えてくださいました師匠との思い出とともに、日本料理のすばらしさを再認識することができました。川副さん、ありがとうございました。