

PRESS RELEASE

「一芯」が東京・代官山に進出！
 やっぱりめしだ。大阪・神戸で
 予約必須の人気店大人のごはん処



東京・代官山、旧山手通り沿いの地下にゆっくり寛げる大人のごはん処「一芯」がオープン致しました。羽釜で炊かれたご飯と手作りの和食、厳選した日本酒をリーズナブルに味わえるとあって、大阪・神戸では予約必須の人気店となっております。ぜひ御媒体にてお取り上げくださいますよう、お願い申し上げます。

一芯 店主 松川 真也

「熟成真鯛を丁寧に湯霜し、特製醤油を和えた「真鯛の松かわ造り」一口目はごはんに乗せて、ズに出汁をかけた鯛茶漬けをどうぞ

高級食材やブランド食材に頼らず、丁寧に汁をひき、食材を活かすため、愛情をかけて調理する…それが一芯流。日本酒はもちろん、ワインにもぴったりの肴の数々は、店主自ら、鮮魚から肉まで目利きし、店内に配された羽釜で炊くズの“おひつめし”にも合うよう、バランス良く献立してあります。

ひと通り味わった後、ズはやっぱり、おひつめしを熟成真鯛の鯛茶漬けで。刺身でも十分食べられるほど新鮮な真鯛をあえて霜降りし、熟成させ、特製の出汁醤油にひたした名物「真鯛の松かわ造り」。実は店主の松川、一番好きな食材が鯛。自分が食べたいと思える鯛を、この道約20年のキャリアを生かして目利きした、ぜひ味わって欲しい渾身の品。一口目はこれをおひつめしのごはんに乗せて、ズは出汁をかけた鯛茶漬けに。1回で2度美味しいメニューです。もちろんこれだけのために、ご来店されても大丈夫です。ぜひ一度ご賞味下さい。

**65坪でゆったり寛げる74席。
 ここが代官山であることを忘れてしまいそう**

旧山手通り沿い、交番の隣を地下に下りると出現する和空間。靴を脱いであがり、掘りごたつ風の席に着く。静寂の中に、流れるジャズ。代官山にありそうでなかった…大人が普段使いで訪れるごはん処。そんな空間を作りたいと東京に進出しました。様々な世代のお客様が、何世代も長く通っていただけるよう、スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



【ディナー】		メニュー (一例)
・旬の漬物盛り合わせ	500円	
・ささみ山葵(わさび)	580円	
・クリームチーズ豆腐酒盗がけ	500円	
・合鴨ロース煮	780円	
・海老と焼き蓮根のサラダ	800円	
・湯葉焼売 一個	280円	
・銀だらの西京焼き	980円	
・手作りレーズンバター	500円	
・古式精米羽釜炊き おひつめし 旬の漬物・生のりの味噌汁	580円	
・名物 鯛茶漬け 真鯛の松かわ造り、出汁、おひつめし、旬の漬物	850円	
・こしあんアイス最中	480円	
・あまおう苺のムース	580円	

【ランチ】	
・熟成真鯛の鯛茶井	1,200円
・日替わりを含めて8種類から選べるメイン おひつめし・味噌汁・漬け物	900円



一芯
 東京都渋谷区猿樂町30-3 B1
 アクセス: 東急東横線代官山駅から徒歩3分
 TEL: 03-6455-1614
 営業時間: 11:00~16:00(LO15:30)、
 17:00~翌0:00(LO23:00)
 定休日: なし 坪席数: 65坪・74席
 客単価: 昼1,000円、夜4,000円

[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、店主 松川 までお願い致します。]

TEL: 03-6455-1614 E-mail : s.matsukawa@foodgate.net