

「NOBU TOKYO」から、仏日本領事館の
公邸料理人も務めたシェフ・牧野雄太が贈る、
西麻布交差点の一軒家レストラン
「Salle de Makino」9月2日生誕。

この度、フランス語で「牧野の部屋」という意味のレストラン「Salle de Makino (サルドウ マキノ)」をオープンする運びとなりました。先人の築いた日本料理の素晴らしい文化・伝統を大切にしながら、フランスでの経験を活かした僕なりのイノベーション～国境なく進化していく料理～を表現していきたいと考えております。大切な時間を僕の部屋で過ごしていただいたお客様に、幸せな気持ちで帰っていただけるよう、精一杯おもてなしをさせていただくことが僕の喜びです。「Salle de Makino」に足をお運びいただけますよう、どうぞよろしくお願い致します。

店主 牧野 雄太



ストーリー仕立てで味わうコース料理

西麻布交差点の路地裏にある非日常的な一軒家レストラン…。厨房の前には大きなカウンターテーブルを配置し、お客様の目の前で調理をお見せするところから、おもてなしが始まります。牧野氏が監督する“食”というドラマを、お客様に“ストーリー”として味わっていただきたい。そんな想いを込めて牧野氏が腕を振るう料理は、5,800円(税・サ別)のワンコースのみ。日本料理の技法と伝統に西洋のエッセンスを加えた、ジャンルにとらわれないお料理をご提案します。日替わりの厳選素材を惜しみなく使い、手をかけ、心をかけ、魂を込めた料理は、とくに女性のお客様の心を惹き付ける、美味しく可愛らしい、まさにアート作品です。

選び抜かれたワインやシャンパンが、価格以上の価値ある美しい料理を引き立てます。



【牧野 雄太 プロフィール】

あべの辻調理師専門学校卒業後、赤坂「貝作」に入社。その後「陶心庵 米屋」「日本料理きたいち」などで修行。2001年に「NOBU TOKYO」に入る。04年にはフランス国在ストラズブル日本総領事館公邸料理人に拝命。外務省より外務大臣賞を受賞し、「優秀公邸料理長」としての称号を授与される。帰国後に「東郷」のオープン時から料理長として従事する。



Salle de Makino

MENU【一例】

Course

¥5,800 (税・サ別)

メインに魚、肉料理を盛り込んだ全7品。
デザートは数種類の中から選択可能。

Drink

ワインはフランス・イタリアを中心に、
ボトルおよびグラスで用意。
また日本酒や焼酎も取り揃えています。

Salle de Makino

(サルドウ マキノ)

東京都港区西麻布2-16-6

TEL 03-6805-1653

営業時間 17:30-24:00(コースL.O.21:30)

定休日:日曜 総席数 30席

店舗規模:1階/12席・2階/個室6席・テーブル12席

想定単価: ¥7,500~



日比谷線広尾駅・
六本木駅、千代田線乃木坂駅より徒歩10分

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 牧野(マキノ)までお願い致します。

電話: 03-6805-1653 E-MAIL: yuta@makinos.jp