

「まる富」さんの和食を二木屋で。「曙橋・まる富」&「さいたま・二木屋」コラボ企画

まる富店主
小野寺健一による

「二木屋美食の会」



6月25日(日)12時の会・18時の会／料金：19500円(税サ込)

1976年生まれ。岩手県一関市出身。
都内料亭、日本料理店にて修行し、2013年3月「曙橋まる富」開業。
公益社団法人日本料理研究会 師範、東京都日本調理技能士会 幹事、大京関西調理師会 研究部部长。

小野寺健一 Kenichi Onodera

曙橋にある超人気店の「まる富」さん。私共二木屋とは料理を通して、たいへん懇意にさせていただいております。しかしたった10席の店ですので、なかなか予約が取れません。この度二木屋の舞台でお披露目をして頂こうというお話がまとまり、二木屋でのお食事会が実現しました。まる富の小野寺さんの料理と、二木屋の伊藤の料理が手を結び、どんな世界観になるのやら、お楽しみになさってください。ご期待に応えたいと存じます。

二木屋主人・小林玖仁男

～和牛を主とした水無月のお献立～

旬彩…………… 季節の五品
お椀…………… 鰻、蓴菜
造り代わり…… 和牛出汁しゃぶと豆苗のポン酢ジュレ掛け、生湯葉籠甲飴掛け
焼肴…………… カマス 他あしらい
温物…………… 米茄子牛焼き
肉肴…………… ヒレ肉ロースト 山わさび醤油
食事…………… 鯛または鰻胡麻茶漬け(もみがらかまど炊きご飯)
甘味…………… 竹筒水羊羹
水菓子…………… 季の実

お酒…………… お飲み物は小野寺氏の選ぶ以下3種のお酒とルイ・ロブション氏の選ぶ2種のお酒、ソフトドリンク各種をご用意致します
・石鎚 特別純米 夏純米 - 愛媛県 石槌酒造
・小左衛門 特別純米 美山錦 直汲 - 岐阜県 中島醸造
・七本鎗 山廃純米 琥刻(ここく) - 滋賀県 富田酒造

※都合により、献立の一部が変更になる場合がございます。



日本国登録有形文化財
会席料理 二木屋

〒338-0012 埼玉県さいたま市中央区大戸4-14-2
電話 048-825-4777
ホームページ www.nikiya.co.jp

品数多めのコースを頂きましたが、美味しかったです。量を加減してくれたり、最後の鯛ご飯は持ち帰りしてくれたり接客も丁寧でした。蟹がとても美味しく大満足。また来訪したいです。

曙橋駅より徒歩1分の路地裏にひっそりと佇む割烹料理屋。おそらく、このエリアで個人的に1、2を争うクオリティの高いお店です。

ここは仕事が丁寧で何を食べても美味しく綺麗な料理の数々。宝石箱のようにキレイな旬彩。新じゃがのバターにも美味しく、スナップエンドウの西京チーズも良い感じです。最初はビールでしたが途中から日本酒へ。グラグラ煮え立つ白魚の玉子メ。しっかりとした出汁と白魚の味と香りが汁に移ってさらに美味しさを強調してくれます。お造りも良い感じで温物の鱈は味付けが薄いこともありやや香りという感じでしたが十二分な満足度。プリプリのホタルイカとウルの酢味噌も甘味が濃厚で美味。焼物は岩手牛ヒレのロースト。これがまた柔らかで美味しく、日本酒と合います。筍の炊き込みご飯も最高です

最初が「旬の彩」という形で八寸のような料理がまる富では出てきますが、これが見た目も美しく美味しいです。今回はその後にはふぐの食べ倒しというくらい

曙橋 まる富

〒162-0065 東京都新宿区住吉町2-18 / 電話：03-6273-1003



日本国登録有形文化財
会席料理 二木屋

〒338-0012 埼玉県さいたま市中央区大戸4-14-2
電話 048-825-4777
ホームページ www.nikiya.co.jp