

樂の会

銀座 岡半本店 料理長 森那香矢の会

松坂の牛 和洋を結ぶ 樂の会



2月 樂の会

◆開催 2月9日[木] 26日[日] 12:00

数寄屋 金田中

セルリアンタワー東急ホテル地下二階

■代金: 12600 円 飲物は別途に伺います

樂の会に新しい料理長のデビューです。岡半の若き料理長 森那香矢のお目見えです。

岡半は、祖父が昭和28年に故郷の松坂牛を扱う寿喜焼店として始め今に至ります。吉川英治先生が名付親。トントンと商売を上げた祖父に、岡副の業まだ半ばなりと、満足より前進、励ましの意を込めて頂いた名前です。

■申込み 渋谷金田中 03 3476-3420

締切り:開催日の三日前:16名で満席となります

鉄板焼は父が香港に岡半を開店したときに始まり金田中ビルが建った30年ほど前、銀座岡半に加わります。日本人はステーキハウス、外人には寿司と並ぶ日本料理が鉄板焼、見解が隔たります。そこで私はこうもり料理と名付けました。それはいい意味のこうもり、西洋の料理と日本料理の良きところを繋ぐものです。今回は森君がそんな料理のご披露です。宜しく願い申し上げます。

金田中 岡副 真吾

