

식사 장소



타타미 카페 & 바

한발 들어서면 타타미의 향기가 가득한 일본다운 분위기를 느낄 수 있습니다. 후쿠오카에서 유명한 야타이를 이미지하며 디자인을 한 카운터에서는 본격적인 일본 카이세키 요리를 드실 수 있고 눈앞에서 요리장의 솜씨를 볼 수 있습니다. 요리장이나 다른 손님들과 이야기도 나눌 수 있습니다. 술은 물론 식재료를 엄선하게 고르고 후쿠오카나 큐슈의 맛을 제공합니다. 꼭 한번 드셔 보십시오. 전세도 가능합니다.



전화번호 : 092-724-1055 휴일 : 월요일

저녁

요리장이 후쿠오카산 제철 식재료를 쓰고 솜씨를 발휘해서 일식요리를 만듭니다.
날마다 내용이 다릅니다.
또 취향에 따라 대응할 수 있습니다.
카운터에 앉으시면서 요리장이 하나씩 요리를 만들어내는 모습을 보실 수 있습니다.

시간 : 18 : 00 ~ 23 : 00

- 메뉴 :
- 카이세키 요리 코스 4000엔 (소비세 별도) ~전날 18:00까지에 예약 필요 예산에 맞춰서 제공할 수 있습니다.
 - 안주 3종 2500엔 (소비세 별도) 예약 불필요

드링크 : 토주, 소주, 말차맥주등 400엔 (소비세 별도) / 잔 ~



런치

시간 : 11:30 ~ 14:00

차로 유명한 후쿠오카현 야메시 호시노무라의 호지차를 이용한 타이 (도미) 차즈케는 향이 좋고 리피터가 많은 인기 메뉴입니다. 예약 없이 드실 수 있습니다.
또 본격적인 카이세키요리를 쉽게 즐기실 수 있도록 미니 카이세키요리를 준비하고 있습니다. 런치미팅이나 작은 모임에 최적입니다. 예산에 맞는 코스를 준비하겠습니다.

메뉴 :

타이차즈케 1000엔 (소비세 별도) 예약 불필요

미니 카이세키요리 2000엔

(소비세 별도) ~ 전날 18시까지에 예약 필요



카페

시간 : 11:30 ~ 17:00

차로 유명한 야메의 차를 비롯하고 커피, 주스 등 300엔에서 제공합니다. 요리장이 직접 만드는 일본 계절 과자와 드링크 세트도 인기가 있습니다.

Free Wi-Fi가 준비되어 있어 독서나 미팅 등 편하게 지내실 수 있습니다.

메뉴 : 소프트 도링크 300엔 (소비세 별도) ~

말차 500엔 (소비세 별도)

호지차 판나코타 380엔 (소비세 별도)

계절의 과자 세트 500엔 (소비세 별도)



형제 5 명중 4 번째 아이로 커졌다.
치바조리사전문학교를 졸업한 후 카네타나카에 입사하고
일식요리의 기본을 배웠다. 아버지가 원·내각총리대신인
사이온지 킨모치의 전속요리인이었고 교토요리를 담구하
는 니시 켄이치로의 영향을 받았다.
시오도메 파크 호텔 도쿄에 「하나산쇼」에서 타카다
타카아키씨의 가르침을 받았다. 「소재의 맛을 마중 간다」
를 신조로 하고 직접 먹고 맛있는 것,또한 직접 먹고 싶은 것
을 만들고 먹는 사람이 역시 맛있다고 느끼는 것을
만들고자 날마다 노력하고 있다.

