

姿かたちを千変万化させながら 究極の旨みへ誘う豆腐懐石



里芋の吉野揚げに豆乳のあんをかけた小鉢。里芋と豆乳あんという2種類のとろみが独特の調和を醸し出し、上品な仕上がりになっている。常連客にも非常に人気のある一品である。



穴子豆腐照り焼き。百合根を入れて練った豆腐に穴子をはさみ照り焼きにしている。豆腐が穴子の香ばしさを引き立てるような味わいだ。(焼き物は月ごとに献立が変わる)

創作料理

父子三代の豆腐作り
今、懐石料理に完結



豆乳の茶碗蒸し。卵の茶碗蒸しよりも、やや乳白色に近い色に出来上がる。食感は茶碗蒸しだが、大豆の味が口中に広がる。2つの味が同時に楽しめる欲張りな一品だ。

▶家庭料理でおなじみの卵の花だが、トウモロコシや炒めたねぎで香ばしさをだし、仕上げにバターを使い独自の作り方をしている。出来上がりの色も明るめで、美しい。



豆腐懐石には欠かせない湯豆腐。油揚げがのるのが特徴で、割り醤油に青ねぎ、すだち、柚子胡椒の薬味を添えていただく。



◀豆乳チーズケーキ。豆乳らしいコクがあり、ブルーベリーソースもよく合う。事前に予約しておけばテイクアウトも可能。



自家製豆腐の素材の味がじっくり味わえる、おぼろ豆腐。おぼろ豆腐は豆腐の良しあしで決まる。製造元が営む料理店だからこそできる新鮮な味を堪能したい。鰹節を添えただけで。

の素材となる豆腐も自家製の原料にはとことんこだわりを持って作っているという。店長は、父から豆腐づくりを学んだうえで料理の道に入った人。豆腐という奥深い素材を巧みに使い分け、もっともふさわしい調理法を引き出している。

前菜からデザートまで、まさに豆腐づくしといった感がある豆腐懐石。それだけで食べる人を飽かさせることなく、最後まで豆腐の旨みを堪能させてくれる。おぼろ豆腐や湯豆腐のように、素材を生かしたオーソドックスな食べ方で豆腐の美味しさを再発見したり、創作料理で「こんな食べ方もあるのか」と新発見する……。さまざまな味わい方を楽しめるのが魅力だ。



ゑん重
東京都豊島区南大塚1-48-13
☎03-3944-1007 (11:30~14:00、17:30~22:00 (日、祝は21:00) 定)