



shojin 宗胡

気軽に精進料理を味わう

一歩足を踏み入ると、心地よい音楽が流れ、高級な雰囲気を出しつつ、決して堅苦しくない、落ち着いた空間がそこにはありました。じつはここは精進料理のお店。気軽に精進料理を味わってほしいと、2015年にオープンした「shojin 宗胡」です。

伝統を守り革新をもたらす

同店のオーナーシェフを務める野村大輔さんは、ご実家が営む本格的な精進料理の名店「精進料理 醍醐」にて修行を重ね、三代目料理長を担当した経歴をもちます。「色々な意味ですべてを覆したい」と語る野村さん。伝統を守りつつも、トリュフなどの海外の食材や、真空調理法など新しい技術を常に取り入れ、精進料理になじみのない日本人や外国人に、その魅力を知ってもらいたいと情熱を注ぎます。調理方法を工夫することで、味にコクやボリュームを加え、肉や魚が使われていないのを忘れて、ストレスなく食べていただけるそうです。外国人のお客さまが多いのもうなずけます。

同店の料理はコース主体ですが、単調にならないようにと、旬の食材を使い、3週間ごとにすべてのメニューが入れ替わります。そのメニュー開発に加えて、日本料理の啓蒙活動や食育の講師業も精力的にこなす野村さん。そして現在の目標は、なんと海外出店！「ハードルは高いですが…」と笑う野村さんの情熱はまだまだ衰えをしないようです。

ほとぼしる熱い想い
モダンで新感覚な精進料理を世界へ



お待たせのメニュー



「ディナーコース」
 絹～kinu～ …………… 10,000 円
 菜～sai～ …………… 10,000 円
 (税・サ別)
 ※ 3 週間に 1 度メニューが変わります

理事長コメント

モダン空間で伝統技法に今の感性を加えた精進料理が楽しめます。

六本木商店街
振興組合
理事長 白井 浩之



- 所** 港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル 3F
- ☎** 03-5414-1133
- 営** ランチ 11:30 ~ 15:00 / カフェ 14:00 ~ 17:00 / ディナー 18:00 ~ 23:30
- 休** 日・祝
- 駅** 東京メトロ日比谷線・都営大江戸線 六本木駅 徒歩 1分 / 東京メトロ千代田線 乃木坂駅 徒歩 7分 / 東京メトロ南北線 六本木一丁目駅 徒歩 10分
- 煙** 完全個室のみ喫煙可
- HP** <http://www.sougo.tokyo/>

