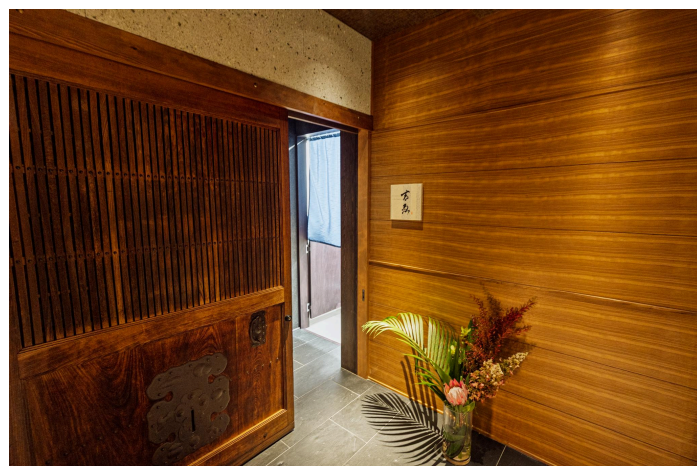


横浜・石川町に1日2組限定の創作和食店「好日料理 吉恵」 2025年10月7日(火)にグランドオープン！

2025年10月7日(火)、横浜・石川町の歴史ある街並みに、隠れ家的創作和食店「好日料理 吉恵(よしえ)」がグランドオープンいたします。JR石川町駅から徒歩わずか1分という好立地にありながら、喧騒を忘れさせる静寂に包まれた築年数を重ねた日本家屋を丁寧にリノベーション。一日二組限定という究極のプライベート空間で、お客様の五感を刺激し、心に残る特別な一日を演出する「好日料理」をご提供します。料理は、料理長が厳選した旬の食材を惜しみなく使用したコース1種のみ。完全予約制で、日々の喧騒を忘れさせる、大人のための非日常のひとときをお届けします。



店舗コンセプト:「好日を味わう、非日常のひととき」

店名の「吉恵」には、「吉き日(よきひ)に恵まれる」という願いが込められています。「記念日でなくても、来店したその日が心に残る特別な一日となるように」その想いから当店は「好日料理」をテーマに掲げ、心を満たす非日常の演出を大切にしています。料理には、料理長が毎朝市場で直接仕入れる旬の食材を惜しみなく使用し、器や盛り付けにも工夫を凝らし、目で楽しみ、香りや音で感じ、味わいで余韻を残す五感すべてで堪能できる一皿をご用意しております。



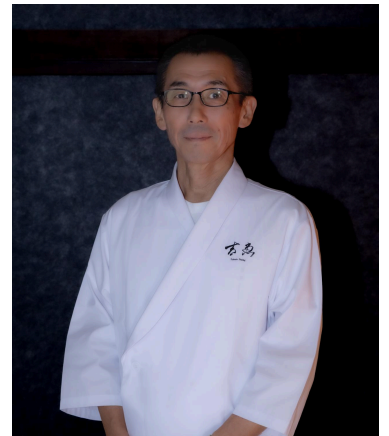
建物と空間：歴史と静寂を纏う日本家屋をリノベーション

店舗は、石川町駅から徒歩わずか1分という立地にありながら、喧騒とは一線を画す、静けさに包まれた日本家屋。数十年の時を経た民家を丁寧にリノベーションし、木の温もりや梁の美しさが感じられる、和の趣を随所に残した空間が広がります。柔らかな間接照明と、季節の設えが調和する店内は、まるで時間がゆっくりと流れているかのような非日常を演出。1日2組限定・完全予約制により、他のお客様と顔を合わせる事のないプライベートなひとときを、心ゆくまでご堪能いただけます。



料理人プロフィール

料理長・吉江 亨(よしえ とおる)は、国内で日本料理の基礎を磨いた後、ヨーロッパへと渡り、ドイツにて現地の食文化と向き合いながら、日本料理の魅力を発信してきました。帰国後は大手飲食チェーンにてメニュー開発責任者として数千品に及ぶ料理を監修。伝統と革新の両軸で、幅広い食体験を提供してきました。2025年、自らの理想とする料理と空間をかたちにするため、「吉恵」を横浜・石川町に開業。全国の旬食材と、培ってきた感性と技術を掛け合わせた創作和食のコース料理で、「その日が好日となる」ような体験を提供いたします。



■店舗概要

- 店名：好日料理 吉恵(よしえ)
- 開業日：2025年10月7日(火)
- 営業時間：18:00～22:00
- 定休日：毎週水曜日
- 住所：神奈川県横浜市中区石川町2-75-1
- アクセス：JR根岸線・石川町駅より徒歩1分
- Google Map：<https://maps.app.goo.gl/KAnjPZCRd44nxqAt9>
- 予約：完全予約制(TableCheckのみ)
※お電話でのご予約・お問い合わせは承っておりません
予約ページ：<https://www.tablecheck.com/shops/yoshie/reserve>



本件に関するお問い合わせ

プレス問い合わせ先：広報担当 青木思生(あおき しせい)(メール)aoki@clasix.net (電話)090-6562-9114