

川

KAWAKAMI-AN

TOKYO

「KAWAKAMI-AN TOKYO」が2020年11月1日、北青山の地に誕生します。



料理に合わせて選んだ器、作家の手による酒器、
絵画やアートが織り成す空間で東京の喧騒をひととき忘れ、
KAWAKAMI-AN TOKYOのそば、美酒、料理を気楽
に味わっていただけたら幸いです。

外苑のいちよう並木が色づく美しい季節に暖簾を
上げる KAWAKAMI-AN TOKYO。

大きな窓から青山通りを見下ろす 2 階に位置し、
ゆったりとしたモダンな空間が広がります。

店内に石窯と炭火を配し、八ヶ岳の清流で育った
イワナや信州産の豚など、確かな目で選び仕入
れた食材で作る一品料理を、信州をはじめ全国の
蔵元から選りすぐった地酒とともにお楽しみいた
だけます。蕎麦は良質な蕎麦の実を集め、その日に
使う分だけ石臼で自家製粉して打つ粗挽きの二八
蕎麦と、数量限定の十割蕎麦をご用意。おなじみ
の大海老天せいろや、石窯焼き茄子のぶっかけ
そばなど、本場信州の味をご堪能いただけます。



< 店舗概要 >

開業日時：2020年11月1日 11:00 開業
所在地：東京都港区北青山 2-14-4
the ARGYLE aoyama 2階
電話番号：03-6432-9011
営業時間：11:00~23:00 (22:00 L.O.)
席数：約100席
定休日：無休

東京メトロ銀座線「外苑前」駅3番出口より徒歩3分
東京メトロ千代田線、半蔵門線、銀座線「表参道」駅 A3出口より徒歩8分



昼の献立



昼は川上庵定番の「天せいろ」をはじめ、KAWAKAMI-AN TOKYOでしか味わえない「石窯焼き茄子のぶっかけそば」、数量限定の「十割太打ち田舎せいろ」、秋～冬に向かう今なら「牡蠣天そば」など、多彩な蕎麦が揃います。

ランチ限定の丼ものは「かき揚げ」と「大海老」の2種をご用意。自家製のタレが食欲をそそります。天井には一口そばも付いており、慌ただしい昼どきでも川上庵を堪能できるメニューです。

夜の献立



夜は豊富な一品料理を、全国の蔵元から取り寄せた地酒とともに、ご賞味いただけます。

KAWAKAMI-AN TOKYO限定の石窯料理は、外は香ばしく、中はしっとりと食材の旨味を閉じ込め仕上げ、魚介や肉、野菜本来の味を逃しません。旬の食材を用いて作る四季折々の料理、蔵でしか味わえなかった樽生酒を専用ドラフトサーバーで提供する「DRAFT SAKE」をお楽しみいただけます。最後は自慢の蕎麦で、令和の蕎麦屋酒をご体感ください。

川上庵は2000年7月に軽井沢にて開業をした蕎麦屋です。信州のそばの良いところと江戸のそばの良いところ、両方を意識したそばを良として今の味に仕上げています。信州のそばは太めで甘めのつゆが主流。東京のそばは細めで辛めのつゆが主流。その中間に位置するそばが川上庵のそばだと考えています。それは軽井沢という立地からもその味が最良であろうと考えた結果でした。

川上庵では江戸の時代に栄えた粋なそばの文化にも着目致しました。蕎麦屋で気の利いた肴と旨い酒を嗜み、最後そばでやる。そんな「蕎麦屋酒」の粋な世界を現代に表現したいとの思いを形にしたものが川上庵です。

気軽であり粋であり美しくあり、その時代に相応しい形を常に模索し提案し続ける蕎麦屋が川上庵であると考えています。お越し頂けた一人一人の方々に我々の考える粋な世界をお楽しみ頂けたらと思っています。



< 川上庵店舗リスト >

川上庵本店 軽井沢 川上庵、せきれい橋 川上庵
麻布 川上庵、青山 川上庵、KAWAKAMI-AN TOKYO

<https://www.kawakamian.com>

< リリースに関する問い合わせ先 >

株式会社フォンス 広報 (阿部 abe.fonz@gmail.com / 080-9366-5600、湯浅 yuasa.fonz@gmail.com / 090-2050-9097)