

「ミシュランガイド カリフォルニア 2024」 懐石レストラン「UKA」がミシュラン「一つ星」獲得

株式会社エイチ・アイ・エス（以下、HIS）の海外現地法人 H.I.S. U.S.A. Holding, Inc.（本社：アメリカ合衆国ニューヨーク州）が経営する懐石レストラン「UKA」（所在地：ロサンゼルス）は「ミシュランガイド カリフォルニア 2024」において、「一つ星」を獲得しました。



「UKA」は2023年6月にロサンゼルス JAPAN HOUSE 内にオープンした懐石レストランで、店名は、穀物と豊穡の神「宇迦之御魂神（うかのみたまのかみ）」からインスピレーションを得ております。現地カリフォルニアと日本の両方から、こだわりの旬な素材を仕入れ、絶妙なアプローチで魚介類の熟成を行い、旨味を引き出し繊細なお食事を提供しております。

親しみやすいダイニングルームとオープンキッチンを備えており、目の前でシェフが腕をふるう姿をお楽しみいただけます。110 m²のスペースは、空間デザイナーの小坂竜氏によるもので、柔らかなグレーの色調と、温かみのあるナチュラルな色調の羽目板、テーブル、カウンターが並置され、ランタンにインスパイアされた照明と盆栽や竹がアクセントになっています。大きな窓からはハリウッドからロサンゼルスのダウンタウンまで一望できます。

店舗概要

店名：UKA（読み方：うか）

住所：JAPAN HOUSE Restaurant Level5, 6801 Hollywood Blvd, Los Angeles, CA 90028

営業時間：17時30分～22時30分（ラストオーダー20時）

定休日：月曜、火曜

<https://www.japanhousela.com/restaurant/uka/>

完全予約制 Via Tock <https://www.exploretock.com/uka>

UKA シェフ 満江善隆氏コメント

当店を応援してくださっているお客様、日々情熱をもって仕事をし、支えてくれるスタッフに感謝申し上げます。味覚だけでなく見た目の美しさや食材の食感など、五感全てで伝統的な日本の食文化を楽しみ、触れ合っていただけるよう、引き続きスタッフ一同邁進して参りたいと思います。



満江善隆氏 経歴

佐賀県伊万里市生まれ。大阪の割烹料理店や海鮮料理専門店などで腕を磨く。2007年から2014年まで、神戸でシェフズテーブルスタイルの「朱 ZAKU」をオープンし、経営した後、ニューヨークに移り、国連日本政府代表部の公邸料理長に就任。2020年、フランス・ストラスブールに移り、総領事公邸料理長として3度目の就任を果たし、あらゆる客層に対応するオーダーメイドメニューや、新鮮な魚介類の感覚や季節感を大切に和食のスタイルを磨き続ける。