

千葉県産の美味しい食材を使った料理を、ゆったり、じっくりと

6 神楽坂 今彩 (東京都新宿区)

創作料理



Chef's CHIBA
登録レストラン



「いちおしメニュー」

伊勢エビの
ニラバター焼き

神楽坂の路地裏にある、お洒落で落ち着いた雰囲気のお店。オーナー曰く、「当店の料理はよく和装フレンチと評されますが、真のコンセプトは、毎日でも食べられる料理です」。イチオシは大原で獲れたイセエビを使った「伊勢エビのニラバター焼き」。ニラとバターで作ったソースが、イセエビの旨味をさらに引き立てています。魚介類の料理なら、ハマグリとアンチョビの塩気が絶妙にコラボした「九十九里産の地ハマグリアンチョビバター焼き」もおすすめ。食材、特に野菜には強いこだわりがあり、千葉県の信頼できる生産者が作る旬の新鮮野菜を、それぞれの野菜に適した調理法で提供。お酒の種類も実に豊富。このお店の料理には、白ワインや日本酒がよく合います。



旬の食材をふんだんに使った8種類もの前菜。食べるのがもったいないと思えるほど美しい仕上がりが。



歴史情緒漂う神楽坂という街に溶け込む、大人の隠れ家と呼びたい外観。



木の温もりと柔らかな照明が、落ち着いた雰囲気演出。奥にはVIP席もあります。

東京都新宿区神楽坂6-26

松村ビル

地下鉄「神楽坂駅」から徒歩3分

都営大江戸線「牛込神楽坂駅」から徒歩5分

JR総武線「飯田橋駅」から徒歩8分

TEL: 03-5261-2841

営業 18:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)

休 不定休 帯 22 P なし

禁煙 お子様歓迎 1名様から

22時以降入店OK クレジットカード



お店からの一言

千葉で育まれた食材の美味しさを、丸ごと味わってください。