

東京 | 三鷹 **Kuval**

「ライフとワークのバランスがいい街。」



天井は抜きっぱなしにして高く、ただし厨房の上は覆って衛生面をクリア。客席側の広さを確保する厨房のレイアウトにしたため、5口欲しかった火口は3口になった。



1.アスパラガス専門農家のサマーアスパラガスをシンプルに茹で、春物とは違う爽やかな味を楽しむ「ジェットファームのアスパラ 天城黒豚の自家製ベーコン」(1800円/2人)。写真は1人分。  
2.ソルベにした新生姜の香りが鮮烈な「新生姜のバシュラン ブルーベリー」(1100円)。チーズケーキのアイスでまろやかに、ブルーベリーの生とソースで酸味を効かせた。3.木製キャビネットに並べ、1枚35円から販売する焼菓子。昼間に子ども達が買いに来たりもする。4.テイクアウト「鴨のコンフィ」(1300円) はリピート率高し。添えた2年熟成のジャガイモは驚きの甘さ。



「この地域はファミリーが多いから、個室があったほうが絶対いい」という妻の意見で、オープン後に車庫を改装。手前のウォークインセラーは、菓子材料の保管庫としても便利。

営業許可証が下りたのは4月7日、緊急事態宣言の日。ひっそり開店してみたものの、世の中は自粛ムードで、すぐに一旦店を休んだ。独立オープンなのに……という苦渋の雰囲気は、しかし久原将太さん、春香さん夫妻にはあまりない。「妻が前向きなんです。慣れないテイクアウトで手が回らなかったのも、ちょうどよかった、むしろラッキーだ。コロナ時期にストッパした建築資材や家具も(直前の)1月に手配できたし、郊外だから都心より打撃は少ないだろうし」

将太さんのフランス料理と、春香さんのお菓子の店「クバル」は三鷹にある。何の縁もなかった街だ。物件を東横線、井の頭線、小田急線、中央線という、東京の西と南に延びる沿線を探していた。中央線で吉祥寺を越し三鷹まで来たとき、途端に緑が多くなることに気がついた。「ライフとワークのバランスがいい街」

それに中央線界隈にはお菓子屋が点在していて、お菓子好きが回遊するのにちょうどいい、と春香さんもピンときた。天井高が気に入った物件は、新築のスケルトンで9・3坪(後に3・5坪の車庫も店舗に改装)。駅から歩くと10分少々。しかし将太さんが口コミサイトを調べたところ、同じ徒歩10分でも「遠い」と書かれる店もあれば、書かない店もあると気がついた。その違いは何か?

「お店まで曲がり角があると、ゴールがイメージできずに遠く感じる。でも一本道は、まっすぐ行けばいい」という安心感から、遠さを感じにくいのかも」

内装は、感覚が合い、かつ施工事例の

多い設計会社に依頼。予算削減のため左官仕事はYouTubeに教わって、自力で手がけた。時勢はちょうど2月から3月にかけて、どんどん深刻化していった頃だ。「私たちも不安は不安でしたけど、それよりも、明日までにトイレ終わらせる!」など目の前のことに必死でした」

そうして迎えた4月である。一旦の休業後、正式な開店は24日。といってもテイクアウトしかできないスタートだったが、その週末にはいきなり賑わった。工事中からインスタグラムを始めていたのだ。左官仕事は「ボジ男子」などヒットしやすいハッシュタグをつけて、開店後はテイクアウトの料理もアップ。

本来なら、レストランとして店を開け、自分たちを知ってもらいたい時期の自粛要請。だけど目的が「自己紹介」なら、手段は営業以外にもある時代、ということだろう。インスタで見つけたという人たちが、開店前から応援してくれた。

春香さんの手がける写真が、また素敵なのだ。テイクアウトの料理を朝の光で撮る彼女は、かつてウエディングのケーキを手がけ、お菓子のパッケージデザインに興味を持って学校へ通い、デザイン会社でも働いた人。再びパティシエールとして、今度はイタリア料理店「ボンテ・デル・ピアット」で皿の上のデザートを手掛けたというユニークな経歴だ。

じつは将太さんもまた、グランメゾンで料理をスタートした後、古着屋で働いている。その後料理人に戻り、「早く独立したい」とケータリングを中心に活動。この時期にさまざまなイベントの料理を

手がけ、映像や音楽など幅広い分野のプロジェクトと知り合った。その後に南仏へ1年半。帰国後は「ユーゴ・デノワイエ」ラチュレ」などで経験を積んでいる。「クバル」は、料理とお菓子以外の世界も見てきた二人の実験場だ。たとえば美しいガラス瓶に焼き菓子を入れて並べ、1個35円から販売する試みは、彼らいわく「フランスの駄菓子屋」のイメージ。

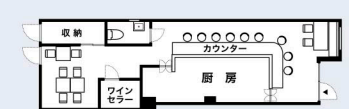
6月9日、開店から1カ月以上経ってようやく、夜のレストラン営業が始まった。昼のテイクアウトも続けているが、さて、これからどうしていこうか。

「うちは街の中華屋と同じ。夫婦二人で、細々とでもやっていければいいんです」

どこか肩の力が抜けた久原夫妻の店は、ゆったりと生活を楽しむ三鷹の人々に居心地がいいらしい。「細々」の予想を裏切って、家族連れもお一人さまも、近所の子ども達も焼き菓子一枚から訪れている。

井川直子一文 中嶋大助一写真 text by Naoko Ikawa / photographs by Daisuke Nakajima

MEMO	
オープン	2020年4月24日
坪数/席数	12.8坪/カウンター8席、テーブル4席、個室6席
坪単価	13000円
設計・施工	(有) ケイ・プラス
MAKINGのお値段	
●開業資金	自己資金 000万円? 借入金 1000万円(日本政策金融公庫より)、300万円(銀行より)
●物件取得費	保証金 99万6千円 礼金、前家賃、仲介手数料 511,280円 保証会社保証料 132,800円 火災保険料 44,500円
●設備投資費	設計・内外装工事費 545万円 厨房設備費 268万円、内装資材費 7万円 什器 60万円、税理士費用 50万円 保健所営業許可申請 8万円 初回仕入れ費 45万円、雑費 15万円
●運転資金	1,335,420円



drawing by Shinya Tatsukawa

◎ Kuval (クバル)  
東京都武蔵野市西久保2-3-15  
☎0422-27-7753  
11:30 ~ 15:00 (昼はテイクアウトのみ。14:00LO)  
18:00 ~ 22:00 (夜はイートインのみ。21:00LO)  
月曜休、不定休あり  
JR三鷹駅より徒歩10分