

## 夫婦が営む、居心地のいいビストロへ。

夫が料理を作り、妻がサービスやお菓子作りを担当。修業を終え、晴れて自分たちの店を構えたばかりの夫婦が二人三脚で営むレストランは、これから店をしっかりと育てていくぞ！ という熱意に満ちている。それぞれの意欲のこもった料理を、じっくり味わいたい。

photo / Kanako Nakamura



タラのポワレ 白子のフリット

皮目をパリッと焼き上げた冬が旬のタラに、これまた冬のごちそう食材・白子のフリットを合わせている。旨味たっぷりの貝のだしに、ブルギニョンバターを加えたスープの具材は、白菜とナメコ。0,000円。



ショコラ 柚子 ホースラディッシュ

ショコラとホースラディッシュ、2種類のソルベとショコラのムース、ユズソースとバターをなめらかに仕上げたクレムー、ユズジャムを添えたガトーショコラにクランブルやカカオニブで食感のアクセントを。0,000円。



天城黒豚の骨つきロースのロースト

「天城黒豚」は、水のきれいな伊豆の山中で大切に育てられたパークシャー種の黒豚。きめ細かな身質が特長だ。「三鷹地域で取り扱っているのはうちだけ」と久原さん。付け合わせは、雪室で熟成させた男爵イモ。二度揚げで香ばしく。3,500円（2人前）。

## KUVAL

●三鷹

### 料理とデザート、ともに実力店仕込みの味を。

賑やかな駅前から少し離れた通り沿いに、大きな窓から店内の様子が窺える可愛い店が。オーナーシェフの久原将太さんは、丸の内〈アビシウス〉や阿佐ヶ谷〈ラ・メゾン・クロティエヌ〉などで経験を積み、南仏へ。マルセイユやリュベロン地方で1年間料理を学んだ。帰国後は、ジビエ料理で知られる〈ラチュレ〉や肉に強いビストロ〈セラフェ〉でも働き、独立。一方、妻の春香さんは製菓学校を卒業後横浜のレストランや

デザイン学校を経て、広尾のイタリアン〈ボンテ・デル・ピエット〉で食事の最後を飾るアシエット・デセルを担当した経験が。〈KUVAL〉でも、デザートや焼き菓子は彼女が手がける。南仏時代の、山や森で獲れた素材を料理に使う生活が楽しかったという久原さん。だから、大家さんの畑や地元のマルシェの野菜、近所のお花屋さんが扱うハーブなどを積極的に使う。その甲斐あってか、早くも街に馴染み、ファンを獲得している。



0422・27・7753



11時30分～13時30分LO（金～日のみ）、18時～22時LO。



クラフトビール700円～、グラスワイン650円～、ボトルワイン3,000円～。



前菜800円～、温菜1,050円～、主菜1,800円～。デザート1,100円～。



カウンター8席。テーブル1卓4席。個室1室（4名）。

data

●東京都武蔵野市西久保2-3-15 サード本堂1F。不定休（Instagram@kuval2020で告知）交通：JR三鷹駅から徒歩11分。2020年4月7日にオープン。開店から2ヵ月ほどは、ご近所の人向けにテイクアウトのみで営業。6月よりレストラン営業をスタートした。週末だけのランチコース3,800円は、前日までに要予約。ディナーでも、前日までに予約すると6,500円のコースを提供。



左／ともに人気店で経験を積んだ将太さんと春香さん。右／店の奥には個室も。壁の左官作業は、YouTubeを参考にDIYで。