



焼肉「KINTAN」グループ
鳴坂竜一 代表取締役社長

Profile

2004年に株式会社レイズインターナショナルへ入社。執行役員就任を経て独立。2013年に株式会社カルネヴァーレを設立し恵比寿『焼肉 kintan』を開業。現在は都内中心に23店舗展開。今年5月に池袋、9月に高輪ゲートウェイに『焼肉KINTAN』を出店予定。

“自然”という名に込められた強い意思に惹きつけられる

SHIZEN - 渋谷

“デート焼き肉”の代表格「KINTAN」代表の鳴坂さんが店選びの際に重視するのが「店格」。「味のある人間、料理人や名物オーナーがいるお店が好きです。なぜかってその人自身が“店格”だから。緊張感なく、リラックスして食を楽しめることが何よりです」と語る。それを体現する店として注目するのが「SHIZEN」。若きシェフの店格に魅了されている。

2 ここが刺さる



人間味あふれるストーリーを持つ
シェフの人柄を知り、店を好きになる



繊細、だけど小難しくない。
複雑な料理をシンプルに
美味しく食べさせてくれる



渋谷のカオスな路地裏。
薪火を中心とした
凛とした空間に驚く

7 ここが刺さる

1.ビルの3階、ドアに書かれた店名が目印 2.どの席からも薪窯が見える、土壁や石切りなど左官技術が光る店内。無機質だが自然の力や温かみを感じる 3.若干28歳の國居シェフ 4.薪火で鯛を香ばしくパリパリに焼いた「甘鯛の司焼き」は、20年発酵の梅干しのかけだれでいただく 5.「薪で炙った鯛のお造り」。5日間熟成させた鯛を皮目はパリッと焼き上げ身はレアに。3年発酵させた蜆烏賊醤油の余韻が後を引く 6.天然の香茸と2ヶ月発酵させたマッシュルームを添えた「銀美鹿のローズ薪焼き」。ディナーコース ¥19,800 より



おばあちゃんの
手作り梅干し

インスタントコーヒーの瓶に漬かった、シェフの祖母手作りの梅干しはなんと20年モノ！ソースやタレのアクセントに使用されている

雑居ビルの3階に潜む薪火と発酵を用いた和食店。鳴坂さん行きつけのスナックの隣というカオスな立地ながら、扉を開けると薪窯が主役の土壁を多用した凛とした空間が現れ、別世界へと誘われる。シェフの國居優さんは、神楽坂の日本料理店「懐石小室」で修業後、在フランス日本総領事館公邸料理人を経て、調布の「mauta」で薪火料理を学ぶ。アルザス滞在中に興味を持った発酵食材や調味料を自ら作り、料理にオリジナリティを添える。「國居シェフの料理はとても繊細。でも、小難しくない。味がピシッと決まっっていてシンプルに旨い。複雑な料理を美味しく食べさせてくれるところが一番の魅力です」と鳴坂さん。その繊細な料理を、薪火以外はすべてIHで調理するシェフの技術の高さにも驚かされたそう。休日は全国へ生産者に会いに出かけるなど、料理にしみ出る人間味あふれるシェフの人柄に、鳴坂さんが同店を愛してやまない所以がある。

data

◎渋谷区渋谷3-6-18 秋津ビル 3F
①非公開
②17:00~19:30~
(土日祝12:00~18:00~)
③不定休 ④カウンター7席