

今月の表紙

# 旨い×巧い

売れる、儲かる、  
メニュー開発の舞台裏

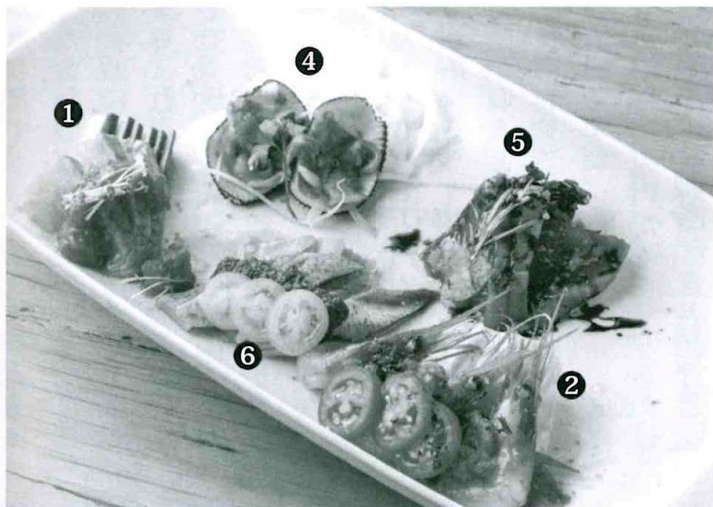
『kitchen SUZUYA』

魚の刺身や生の牛肉に、ソースなどで味付けした前菜料理のカルパッチョ。元々はイタリア料理だが、刺身のアレンジ法として取り入れる飲食店も多く、バルや居酒屋でも定番料理の一つとして定着しつつある。そんな中、カルパッチョをより進化させた形で看板商品として提供し、話題を集めているのが、神奈川・武蔵中原の『kitchen SUZUYA』だ。

同店のカルパッチョは、新鮮な魚貝類を日替わりで使用し、素材1つごとに異なるソースを合わせて提供。例えば、取材時の「3種カルパッチョ」では、カツオにオリブオイルや白ワインビネガー、醤油で作る「オリブオイル醤油」、甘エビにはピリ辛の「サルサソース」、サーモンにはトマトベースの「トマト醤油」を合わせるといった具合である。また、地元契約農家から仕入れる野菜と組み合わせで見栄えよく盛り込み、刺身と一緒にサラダ感覚で味わえる点も好評で、お客の8、9割が注文する人気ぶりだ。

## 売りにある新鮮な魚貝と野菜を融合した名物料理

『kitchen SUZUYA』は、2012年10月にオープン。その際に目玉商品の一つとして開発したのが、自店の売りであ



本日のカルパッチョ

右：3種カルパッチョ  
926円(税抜)

上：アラカルト5点盛り  
1680円(税抜)

※内容によって価格は変動

刺身と野菜、ソースがそれぞれ異なる組み合わせで、お客を楽しませる。1番人気の「3種カルパッチョ」の他、4点盛りや5点盛りなどの「アラカルト盛り」も提供。取材時は①サーモン×トマト醤油②甘エビ×サルサソース③カツオ×オリブオイル醤油④赤貝×塩ポン酢⑤カツオ×バルサミコボン酢⑥イワシ×グリーンソースの組み合わせ。

