



静かな住宅街に建つ築40年の趣ある木造一軒家。  
手頃な価格のア・ラ・カルトを通し営業で供す。



## ADENIA

アデニア

入江 眞史

1970年東京都生まれ。'92年に渡仏し、ロワール「シャトールデュニ」で研修を行う。帰国し、都内の数軒のレストランを経て新宿「パーク ハイアット 東京」でスーシェフ、丸の内「COTTON CLUB」、豊洲「TWO ROOMS GRILL」[BAR]でシェフを務める。2012年3月、代官山で独立開業。

東京都渋谷区鉢山町1-7

☎ 03(5489)5151

http://adenia.jp

昼 11:30~14:30 L.O.

1000円~1500円

カフェ 14:30~17:00 L.O.

夜 17:30~22:00 L.O.

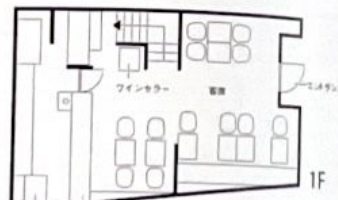
ア・ラ・カルトのみ

無休 1階16席、2階16席

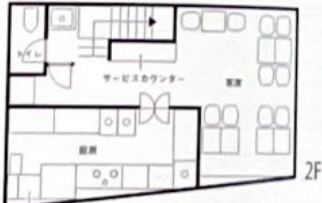
スタッフ 調理3名 サービス1名

### 開店までのタイムスケジュール

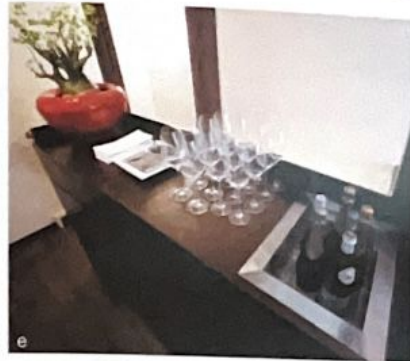
2011年6月	「TWO ROOMS GRILL」[BAR]退社。物件探しをスタート
8月	元麻布の物件を見つけ、仮契約
9月	台風で物件が損壊。別の物件を探し始める
11月	代官山に現在の物件を見つけて仮契約
12月	物件本契約
2012年1月	施工工事開始
2月末	完成、引き渡し
3月2日	開店



ダムウェーター サービスカウンター



ダムウェーター



### 古い梁を生かし、温かみのある内装に。

「駅から離れた静かな場所で、お客様との距離が近い店をやりたいかった。だから物件はお洒落なビルではなく、趣のある一軒家を希望していました」

とオーナーシェフの入江眞史氏。表参道「TWO ROOMS GRILL」[BAR]を退社した後、昨年8月に探し当てたのが港区元麻布の住宅街にある築60年の民家だった。炭板の壁で囲まれ、飛び石を敷いた庭がある木造2階建てで、まさに理想通りの物件。仮契約を結んで設計図もでき上がり、準備は順調に進行。しかし、9月の大型台風の被害を受けて建物が損壊。門が大破して家屋が傾くなど、店を開業するのが困難な状態となった。日本政府金融公庫の融資も決まっていたものの、断念することに。一時はどうすればいいか先が見えなくなったが、前店を辞めてすでに数ヶ月経っていたことから、早急に開業の目途をつけるため、すぐに新たな物件探しをスタート。エリアはしばらく毎日都内を車で走り回り、不動産屋はもちろん、空き物件をくまなく見ていった。車の走行距離メーターは、1カ月で3000kmにもなったという。そして2カ月後の11月、渋谷駅と代官山駅から徒歩10分程の場所にある現在の物件を見つけた。1階は長年空店舗になっており、2階はフレンチレストランが入っていた築40年の木造2階建て。高級住宅街の鉢山町だが、古くから住む人も多く、人情的で親しみやすい雰囲気が残っている所が気に入り、また外国人の住民の集

客も見込めることからこの物件に決めた。

1階部分の外壁は黒くぬった木をはり、黄色いファサードをつけ、2階の窓にも同様のファサードをつけ、離れた所からでも店を見つけやすいよう、同じ色のフラッグもかけている(a)。特に1階は以前の店舗のイメージが地元の方に浸透していたので、新しい店ができたことを印象づけるために外観は全面的に改装しました

内装はほぼスケルトンにし、1階は壁一面を鮮やかな緑色に塗装。照明の当たり方によって表情が変わり、親しみやすさや温かみある雰囲気があった。客席は16席。直径30cm程度の皿を使うことが多いので、テーブルは60×75cmの大きさにした(b)。ダイニングの奥にはカウンターがあり、食洗機やビールサーバーを設置(c)。客席は主に1階を使い、2階はグループ客やパーティーなどに利用できるようにしている。2階の内装は大きく手を加えず、元々あった梁を生かした(d)。ダイニングのスペースを広く取るために厨房は2階へ設置。カトラリー等を収納するカウンターは、天面にワインクーラーをはめこんだ特注品(e)。サービススタッフが1名のみで現在は無休で営業しているため、2階にもお客がいる場合やスタッフが休みの時などは入江氏もサービスを行っている。カウンターやトイレなど随所に、店名の由来である植物のアデニアをディスプレイ。カウンター上の鉢は樹齢50年になるもので、知人からのプレゼントとのことだ(f)。



夜のア・ラ・カルト  
もセット・166 ページ

クレソンとトマトのサラダ、  
マッシュルームのソテーと  
ダックスバイスの香る卵をくずして

ダックスバイスは白ゴマや粒コリアンドル、クミン、バターピーナツなどを合わせた自家製。スパイスをまぶしたゆでピーナツと中から黄身が流れ出る。バターピーナツはソースやサラダに加えるなど、重宝している食材。トマトをヴィネグレットに加えて離水させ、旨味を抽出してからクレソンと合わせている。1300円。



サフランの香りムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜と共に

ムール貝は1皿500g使用。各種野菜を白ワインと水で、ムール貝と一緒に煮たブイヨンで蒸す。野菜も一緒に食べていただきたいので添えた。加熱したキュウリの食感や青い色が好きなので加えている。1700円。



三元豚肩ロースのグリル 軽い風味、  
さわやかな法蓮草のクリームとジュニパーベリー  
の甘いピンコットソースと共に

豚はロース肉よりも脂分があって美味しい肩ロース肉を使用。肉の旨味を楽しんでいただきたいので、厚めに切って調理。酸味のあるソース・ヴァン・ブランの感覚でサワークリームを加えたソースと、甘味の強いヴァンコットのソースの2種を流す。1800円。

厨房機器やお客の目に触れるものには費用を投資。

開業費用は日本政策金融公庫などからの融資と自己資金でまかされた。設計・施工費1400万円、厨房設備費350万円、運転資金が400万円等で計2800万円。特に厨房機器には費用をかけ、限られた人数やスペースでもクオリティの高い料理が提供できるように、スチームコンベクションオープンや真空調理器、サラマンドル、グリヤード、引き出し式冷蔵庫などを一通り揃えた。厨房は4坪(a)。1階へはダムウェーターで料理を下ろす。当初は2階の客席の様子が見えるよう窓を1カ所開けていたが、厨房機器を入れる段階で機材を置くスペースが足りなくなり、やむなく窓を閉じて壁にすることに。また、ダイニングと同様に厨房も梁の上まで天井高を取ったかったそうだが、梁にホコリがたまりやすいため、衛生面を考えて厨房のみ低めの天井を設けた。

カトラリーは、カジュアルになりすぎないよう、ある程度重みのあるステンレスを購入。ナフキンは、昼は紙、夜は布を用意する。メニュー表は布張りに角金がついた表紙に、入江氏が手書きした紙をはさんだもの(b)。厚手でうすうすらメが入った上質な紙を使っている。その一方で、鍋など、お客の目に触れないものは極力節約したそうだ。

幅広い客層を狙い、  
ステーキやハンノ(バーガー)なども提供。

営業時間は11時半～22時で、アイドルタイムは設けていない。「地元の方が好きな時に立ち寄れる、使い勝手のいい店でありたい」と思っています。そのため、いつでもしっかりした食事ができるように、常時ア・ラ・カルトを用意しています。ランチメニューはメインにサラダ、つけ合わせ、パンがつく日替わ

りのワンプレート1000～1500円が3種で、+500円でア・ラ・カルトの前菜がつけられる。また、1000～1200円のハンバーガー2種も提供。「アデニャバーガー」1000円は150gのバテと玉ネギ、チェダーチーズ、レタス、トマトをサンドし、フライドポテトとケチャップ、コルニションを添えたもの(c)。元々子連れのお客などを狙って組み込んだものだが、幅広いお客に好評だという。ハンバーガーはランチ終了後も17時まで提供している。夜はア・ラ・カルトのみで、前菜13～15品、メイン10品を用意。シェアを前提とし、「ハーブ鶏のロースト マッシュポテト添え マッシュルームと香草のソース」1700円や「三元豚のグリル 法蓮草のクリームとピンコット」1800円などは肉が280g前後とボリュームをつけている。また、外国人に人気がある牛肉のステーキはオーストラリア産のハンギングテンダーとロンググレイナーロイン、栃木産みかも牛のサーロインとテンダーロインの4種類と、バリエーションを揃えた。野菜の一部は義父が自家菜園で栽培した無農薬を使用(d)。赤玉ネギやソラ豆、梅など、季節によって多種多様な野菜を作っている。魚はほぼ毎日、築地等の市場で入江氏が仕入れてくる。

ワインは新世界を中心に、フランスやイタリアなどをバランス良く揃える。当初はビールがよく出ると予想していたそうだが、実際にはワインの注文が多く、5000円台のものが人気。食後のコーヒーには重崎「コクテル堂」に豆をオーダー。2～3年間熟成した生豆を30分かけて焙煎したもの(e)。

開業前に目立った告知などを行わなかったため、当初は苦戦していたが、徐々に地元で浸透し、お客が増えている。ハンバーガーのテイクアウトを始めるなど、日々試行錯誤しながら地元で親しまれる店にしていきたいという。



オーストラリア産仔羊モモ肉の香草パン粉焼き  
ラタトゥイユ添え  
マスカットとミントのゼリーと共に

仔羊は250g提供。相性の良いミントとの組み合わせに、ミントをソースに展開しようと考えたが、温製だと香りが生かされないのでは、冷たいジュレにした。ブドウを料理に使うことが多く、今回もジュレに加えている。つけ合わせのラタトゥイユには仕上げに仔羊のジュを加えて一体感を出した。2100円。