

軽井沢W-salon限定レストランイベント

WATABE&Co. × 日本料理「青柳」コラボ



Wサロン限定
軽井沢青柳 お献立例

日程 2025年
1月25日(土)、1/26(日)

2日間のディナー限定。
ランチも要相談にて開催いたします。

前菜二種
文箱八寸
お椀
お造り
主菜(焼物や猪等より三種類よりお選びいただきます)
お食事
菓子

お一人様 30,000円(税・ドリンク別)
ドリンク持込要相談



青柳は明治四十二年、徳島にて創業した老舗の料亭。
三代目主人・小山裕久は伝統的な懐石料理を中心に、日本料理の技術をフランスをはじめ世界へ広め、ロブションシェフなどとも親交が深く、青柳の料理は王室はじめ国外のVIPをおもてなしされています。

お問合せ:0267-31-5123 進藤

「温故致新」古きをとらえて今に致る「知行合一」料理は行うもの。

日本の歴史の中で「料亭」というものが社会における交流の場として完成され、各地に急速に広まった明治時代。その最も輝かしい明治後期の1910年、明治43年に徳島の中心地に「青柳」は生まれました。徳島という町は、中世には細川家の庇護のもと千利休の富貴の元となり、近世は藍染の富を蓄えた徳島は、大阪や京都の文化と四国の島の自然の豊かさが共存する場所でした。

そうした文化と自然を双方に併せ持った地に生まれ育った三代目の小山裕久は、吉兆の創業者・湯木氏に導かれて料理の世界に入り、やがてその世界に魅了され、日本料理の大きな道を自分はどうやって続けるかということを考えました。

「日本料理」というものを総合芸術として仕立て直した魯山人から、現代に続く確固たる日本料理のスタイルを作り上げた「吉兆」の湯木貞一。

さらに、自らの師匠である湯木氏の掲げた夢、「世界の名物日本料理」をどうすれば現実とすることができるのかを考え、実践しながら小山は自らの料理を作り上げました。

それは、古き良き伝統と文化のスタイルを踏まえながらも、そこに欠けていた身体的な鍛錬による確かな技と、機械工学を応用した物事を捉え、理解し、論理的に説明できる、つまり再構築する料理の技術でした。つまり、日本料理が未来に向かってイノベーションする軸と原動力こそ自分の強さ、ひいては「青柳」の魅力になると思い至ったのです。

身体(技)と、工学(エンジニアリング・術)、技術、そしてアートが合わさっている「技芸」であるからこそ青柳の料理の解像度は高く、一品一品の仕上げに妥協がありません。料理理論と技術に裏付けされているからこそ、「三ツ星の学んだ日本料理」という稀有な店となりました。

技術、素材の選び方とその組み合わせ、古典芸術の応用、そして、比較研究としての西洋料理や中国料理。これらに構築される唯一無二の青柳の古今料理は、一期一会のもてなしとして世界中のお客様に愛されています。

