

[第225回]

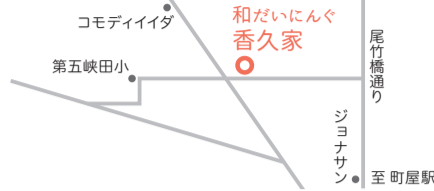
# 味な味

あじなあじ

## 和だいにんぐ 香久家

かぐや

東京都荒川区町屋3-19-3 Tel.03-3894-7830  
 営業時間 月・火・木・金 ※ランチは平日のみ  
 昼 11:30~14:00(L.O.13:45) ※売切れ次第終了  
 夜 17:00~23:00(L.O.22:30)  
 土・日・祝日 夜17:00~23:00(L.O.22:30)  
 定休日 水曜日・不定休 ※ランチは全席禁煙  
 ホームページ <http://kaguya-machiya.jp/>



生地もソースも手づくり。静岡産のしらすと青海苔の潮の香りにチーズが溶け合った釜揚げしらすピザ1,100円。奥は自家製サバのスモーク600円

ピザに餃子にケーキだって楽しめる

旬と手づくりにこだわる下町ダイニング

### マスターのご両親が作る無農薬野菜を たっぷり使ったランチも人気の的

町屋駅前から尾竹橋方面へ向かって8~10分。尾竹橋通りを左へ区立第五峡田小学校にほど近い路地裏に「香久家」さんがあります。料理人のマスターこと池守久(いけもり・ひさし)さんと香菜子(かなこ)さんご夫妻にお話を伺いました。

「マスターは和食、洋食、ビアホールなどいろいろな料理店で約20年ほど腕を磨いて、その腕と人柄を見込んで、2人でお店をやりたいと思ったんです。私は生まれも育ちも南千住で、縁あって町屋に2010年10月に店をオープンすることができました」と、語るのはおかみの香菜子さんです。

香菜子さんの「香」に久さんの「久」、そして「家」のように温かくつろいでもらいたい、そんな願いを込めて「香久家」。一番のこだわりは、手作り旬と旬だと言います。特に野菜は、久さんご両親と弟さんが作る完全無農薬野菜を静岡県御前崎から直送。季節の素材を使ってジャンルにこだわらずにい

に作られた料理の数々を提供しています。

ランチは平日のみで、日替わり・モツ煮・さかなランチが各850円、刺身ランチが950円。いずれも小鉢付き。ご飯は白飯のほかに十五穀米や菜めしなどの変わりご飯が選べるのも嬉しいポイント。そして、ランチをお召し上がりの方はランチケーキが200円、コーヒーが150円で楽しめる。スイーツ好きの会社員や女性達のランチ会などにも大好評。主菜はもちろんのこと、添える漬物からデザートまで、すべてをマスターが手作りにしている。聞いてビックリ。たかがランチと侮るなかれ、見えない所で手間ひまかけているのです。

### お客さまと共に成長する喜びを 香久家オリジナルの料理に込めて

この日の日替わりランチは、夜メニューでも好評の季節野菜のマーボー炒め。芽キャベツ、ブロッコリー、カブ、レンコン、玉ネギ、皮付きニンジン、皮付きジャガイモなどにピリ辛のマーボーあんがからみ、野菜本来の歯ごたえと甘味が美味しいハーモニーを奏でています。

「素材を活かすにはどうしたらいいか、いつでも研究熱心なんです。ウチでしか食べられない料理を作りだしていくのがマスターの心意気。お客さんの喜ぶ顔が見たくてリクエストに応じていたら、和ダイニングのはずなのにイタリアンや中華など、やたらとメニューが増えちゃったんです(笑)」

夜の人気メニューを聞いてみると、無農薬野菜を自家製ソースと塩で味わうせいろ蒸し950円、刺身盛り合わせ1,680円などの定番のほか、生地もソースも手作りのピザ各種1,000円~、具たっぷりの手作り餃子6個580円、混



日替わりランチ、この日は季節野菜のマーボー炒め(いた)め、芽キャベツ、ニンジンなどがゴロゴロ。ご飯、味噌汁、小鉢、自家製漬物が付いて850円。



ぜて食べるともんじゃ味のキャベツサラダ600円、締めには特製しょう油ダレを使ったオリジナル焼きそば680円など、他所にない料理がズラリ。お酒は、休みの日に酒屋巡りをして足で見つける焼酎、泡盛、日本酒。種類の多い梅酒は女性に人気とか。飲み放題が付いたコースは4,200円~ご予算に応じて。20席(カウンター8席・テーブル12席)の店内は、夜はもちろん土日の昼でもまるごと貸し切りできるので、食事会やパーティなどにも使えます。また、料理のテイクアウト、法事の食事やパーティ用のオードブル、ホールケーキのオーダーもOKです。

「思い起こせば、オープンして半年たった頃に東日本大震災が起き、計画停電で心細い思いもしました。でもお客さまに支えられて乗り越え、その積み重ねで今があります。開店当初生まれただけだったお子さんが今や小学生になって来てくれる。同じ年月と共に成長しているのがとても嬉しいです」

寡黙なマスターの作る美味しいお料理と親しみやすい下町おかみのおもてなしを味わいに、ぜひ訪れてみてください。

※情報は2018年3月時点、価格はすべて税込です。



店主の池守久さんと香菜子さん。お揃いのTシャツの背中には座右の銘「あなたの笑顔がわたしの幸せ」が入っています。

**クーポンチケット**

17:00~  
ご飲食された方  
1名につき  
デザート1品サービス

お一人様1回限り  
2018年4月末日まで有効

キトリ

### きっと、夢咲かせる

城北信用金庫は、所属するアスリートを紹介するスポーツの万能性への理解を深めることで、より豊かな地域や社会づくりを目指します。



久良知 美帆 (フルーレ)

16 全日本フェンシング選手権大会 個人 5位  
 17 ワールドカップ アルジェ大会 団体 8位

### Johoku Athletes Club

競技やシーズン、活動拠点の違う6名のアスリート職員が在籍しています。



夢をかかなるパートナー  
城北信用金庫

**木曾路**

4月19日(木)まで  
※4月20日より料理内容が異なります。  
ご予約承っております。  
長い日のお席はお早めにご予約ください。

**奈良井** をらい

盛り込み(前菜・お造り・煮物、和牛あみ焼き、茶碗蒸し、揚げ、御飯、汁物、香の物、デザート)

3,000円(税込3,240円)

**宴会込々**

期間: 7月31日(火)まで

コース

- ◆5,000円国産牛宴会込々コース  
先付、お造り(2種)、しらす(2種)、(肉12種+野菜類)、御飯、香の物、デザート  
飲み放題付 国産牛コース 120g 5,000円
- ◆6,000円国産牛宴会込々コース  
先付、お造り(2種)、しらす(2種)、(肉12種+野菜類)、御飯、香の物、デザート  
飲み放題付 国産牛コース 180g 6,000円
- ◆7,000円和牛宴会込々コース  
先付、お造り(2種)、しらす(2種)、(肉12種+野菜類)、御飯、香の物、デザート  
飲み放題付 和牛コース 120g 7,000円

※各コースは7000円コースで、3人用のコースです。  
 ■消費税・サービス料込み  
 ■10名様より承ります。  
 ■ご予約に承ります。

**ご宴会ご予約承ります。**

※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

**木曾路南千住店**

荒川区南千住 5-6-15

電話: 03-5850-5567

**グラスドリンク人数分プレゼント**

- 2,160円以上の料理をご注文に限りです。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- H30年5月31日まで有効
- 木曾路南千住店のみ有効