

旬の素材を使って美味しくて
見た目も美しいレシピを考案



古川 博己さん

清瀬のおみせ

10

アルブル

【業種】 フレンチ

🏠 清瀬市松山1-4-17 山加ビル1F
☎ 042-492-7800
🕒 月・第1火・木ディナー 定休

🕒 昼 11:30-14:30 L.O. 13:00
夜 17:30-21:30 L.O. 19:00

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2003年オープン5年後位から直売所で少しずつ買うようになって、多くの種類を扱っているJAからも仕入れるようになりました。配送される野菜と違って自分で見て選べて鮮度も全然違う清瀬産の野菜をせっかく清瀬でお店をやっているのだから取り入れようとなりました。

● 清瀬野菜の魅力

まず鮮度が違います。野菜を買いに行って、葉っぱが黄色くなった野菜と青々した野菜どちらを買いますかという感覚と同じ位ハリやツヤ、元気の良さが見た目でも全然違います。一般的に市場で並んでいる野菜は収穫されてから数日後経っていますが、清瀬野菜ならその日採れたものが仕入れられます。それに東京とは思えないくらい野菜の数が多いです。以前はニンジンとハウレンソウが主でしたが、今は若い方に世代が変わって野菜の種類もかなり増えました。



ランチ 2950円～
ディナー 5500円～

- ・すずきのポワレ
- ・白ワインのクリームソース ゆず風味
- ・清瀬野菜のポタージュスープ(カブ)

リーズナブルな価格帯でフレンチが楽しめるアルブルのコースは、色彩豊かで一品一品が美術品のように美しく作り込まれています

● こだわりポイント

できる限り清瀬産を取り入れて数多くの食材を使っていくために、どう調理して提供していくと考えるところから始まります。その時期に採れる旬の素材を美味しくするためのレシピを考案して、今あるものなら何が作れるか、色々と思案することが楽しいです。清瀬野菜を使用していることは料理を出す際にお客様に説明していますが、地元の方はもちろん、色々なところから来てくださる方も清瀬で地元のものが食べられるというところに面白みを感じてもらえて喜ばれます。

● 今後の展開

アルブルでは気軽に食べられる堅苦しくないフレンチをご提供しています。リーズナブルな価格でフランス料理が楽しめるカジュアルフレンチ。それでもフレンチを好むお客様には舌が肥えた方が多く、普段食べることがない珍しい食材を求められることがあります。そうしたニーズにも応えられる素材があれば取り入れていきたいです。自分の腕次第ではありますが、これからも地元の野菜を使って美味しくて見た目も美しいメニューを作っていく予定です。