

シェフ & ブッチャー東京

日常の中でアメリカンテイストのステーキを  
提供するブッチャーレストラン、  
西麻布に登場!



アメリカンカントリーテイストでまとめられている店内。奥のショーケースには創業昭和5年精肉店が目撃した肉の数々が

この秋、“肉”業態の勢いがとどまるところを知らない飲食業界に新たな風として、西麻布にブッチャーレストラン“シェフ & ブッチャー東京”がオープンした。創業昭和5年精肉店が直営で肉およびホルモンを卸し、日米で活躍する料理人、尾前武氏を総料理長に迎えての華々しいスタートだ。経営、運営はこちらも日米で人気の熟成肉レストランで活躍した灘吉祐貴氏だ。今回、シェフ & ブッチャー東京では全く熟成肉を扱わないということでその理由を灘吉氏に聞いたところ、「良質でおいしい熟成肉を提供したいと思うどうしても高額になってしまふ。私はより幅広く、お客さまにステーキのおいしさを味わっていただきたいと思い、“日常で楽しむステーキとは何か？”と考えたところ、現在のスタイルに行きつきました。言うなれば私の“肉愛”の結果といったところでしょうか?。ゆくゆくは“日本で育った“にこだわり、牛肉のみならず、豚肉、鶏肉、羊等、“肉全般“を、本当においしくお客さまに届けられる店舗を展開していきたいと語る灘吉氏。日本に“ブッチャーレストラン“というジャンルを根付かせる彼の挑戦が始まった。

取材・本誌 毛利 慎



醤油、コチジャン、テンメンジャン、ごま油で和えた牛もも肉のタルタル。新鮮な肉が入手可能だからこのメニュー



ブッチャーズプレート。老舗精肉直営店だからその厳選されたデイリー3点盛りを食べることができる



九州醤油をベースに野菜と果物を加えたオリジナルのタレで味付けしたシマチョウをバクチャーサラダと共に



西麻布の交差点近く、ホテルの一角に位置する店舗。近隣の在邦外国人にも人気がある



盟友・尾前氏(左)と灘吉氏(右)。今回タッグを組んだ理由は長年の付き合いの中で互いの理解と仕事における価値観、優先順位が合致したからとのこと



“Butcher”のシンボルでもあるブッチャーズナイフ。アメリカ南部の文化を感じるアイテムだ

DATA

所在地 = 東京都港区西麻布 1-11-6 ホテル & レジデンス六本木 1 階

電話 = 03・3470・8229

営業時間 = ランチ 11:30-17:00 (L.O.)、ディナー 17:00-23:00 (L.O.) / 経営 = ㈱ブルズ / 席数 = 60 席 / 客単価 = ランチ 1500 円、ディナー 4500 円 / 従業員数 = 正社員 3 人 (キッチン 1 人、サービス 2 人)、アルバイト 4 人 (キッチン 3 人、サービス 1 人)