



閑静な住宅街にあり、外から見えるのはエントランス部分のみ。階段を下りて入店する

季節を映す美味を 五感で味わう空間



若くして和食の料理人を志し、一心に歩んできた店主の小松さん。「料理への情熱を持ち続け、ここまで足を運んでくださるお客さまを「一期一会」の気持ちでお迎えしたいと思います」

日本料理 こまつ

昨年12月にオープンしたばかりの新店ながら、既に知る人ぞ知る店という存在になっている。店主の小松孝さんは、30歳の若さで日本庭園がある和食の名店エルムガーデンの料理長となり、10年間にわたって腕をふるってきた俊英。

「40歳になって人生を考え、独立するなら今しかないと感じました。今度はごく小さな店で、器や照明、景色まですべてにこだわり、お客さまに五感で料理を楽しんでいただきたい」と静かに熱く語る。

建物は斜面に沿った構造のため、地下のような店のフロアが実は1階。大きな窓から四季折々の沢地の景色を望める。器は小松さんが選び抜いた逸品ばかり。特注品のそろいものも多い。そして一つ一つの器と見事に融合した料理に季節と情熱が息づく。きつと同店は、そう時を経ずして札幌を代表する1軒に数えられることだろう。



店内はシンプルを極めた空間で、景色の美しさが際立つ。最初のおもてなしとして、各席に北海道の作家の器が展示されている



●こまつ ● 札幌市中央区円山西町8丁目4-26 電話：011-303-6495
営業時間：18:00～20:30(L.O.) ※4月より予約制ランチをスタート 定休日：日曜(予約応相談) P 3台



1 先付(道産鮑柔煮と海水うにの銀杏草酢)。この日の幕開けは、同店お薦めの自然派スパークリングワインとびつたりの海の幸。器は京焼の現代作家の作品

2 お椀(鮎並吉野打ち)。包丁の目の間に吉野葛が入ったアイナメは、つるっとした食感。椀は大正時代の輪島塗で、見返しに頼めたい鶴亀が描かれている

3 御造り(赤貝・細魚)。赤貝、サヨリ、そして1週間熟成させて旨味を引き出した石垣タイを核型の氷の上に盛り付け。器は北海道の女性作家による備前焼

4 焼物(天然鯛はらみ焼)。タイを開いてスケコを入れてあり、ふっくらとした焼き上がり。器は「福」の字をあしらった特注品の京焼で、五色のそろいもの

5 煮物(鰯と道明寺の桜蒸し)。桜餅を模した優美な一品。塩ゆでのそら豆がうぐいすのよう。器は特注品の有田焼で、四季のそろいものの中から桜を合わせている

6 酢物(白魚酒蒸し梅肉餡)。鰹だしと合わせて葛でとろみをつけた梅肉餡が、白魚の甘さを引き立てる。器は小松さんが自ら現地向いて特注した唐津焼

7 強肴(白老牛と大徳寺納豆すりながし)。裏ごしした大徳寺納豆が塩代わり。コクがあり、しっとりした肉によく合う。平皿は6と同じ作家に特注したもの

8 食事(筍とからすみ 桜海老の飯蒸し)。自家製のからすみやサクラエビを載せたたけのこご飯に、ここみのおひたし。漆塗の盆に筍の器、あしらいの桜が映える

9 甘味(八女抹茶の牛皮巻 甘王)。イタリアのアイスにひと手間加えた和のデザート。甘王と黒豆を添えて。器は特注品の有田焼で、金彩と銀彩がある



料理はお任せの3コース(8000円、1万円、1万5000円※税・サ別のみで予約制。写真上は春の1万円コースの例。春の風情と美味を大切な人と堪能してみませんか