



会員制
焼肉
かきにかがとう



牡蠣を手がけはじめて十余年
ずっと飛びっぱなしだった
なにひとつ着地させてこれなかった
ひとりの天才があらわれた
ひとりの料理人をつれてきた
気がついたら着地していた
それも不時着ではなく見事な着陸で



牡蠣と肉は旨味がかぶらない

牡蠣は海の旨味の王者だ

では山の王者は？

そんなナニカを探し求めては

合わせていったら

いつか理論上一番うまいナニカが
産まれるかもしれない

いや、つくりだしたい



肉は安定しても牡蠣は安定しない
放っておいても日々進化せざるおえない
にもかかわらずさらなる
ナニカを探し求めることをやめない
さらにそれをすべてを数値化し
本当に理論上一番うまいナニカを
生み出そうと足掻き彷徨う
その副産物たち、それが
かきにくがとう



かきにくがとうでは

とにかく牡蠣と肉を
一緒に味わってほしい

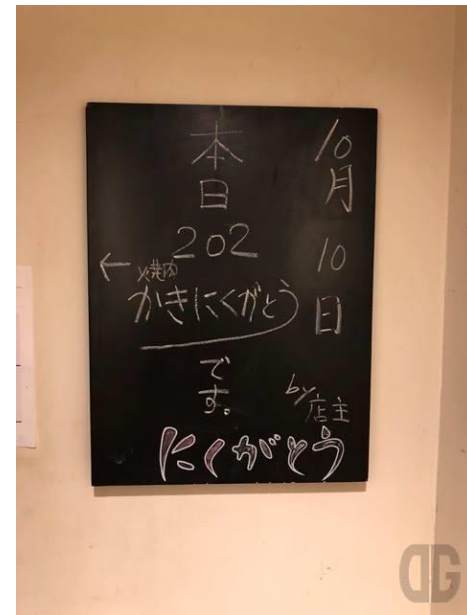
牡蠣をたべたければ牡蠣の人に

肉を堪能したければにくがとうに

そしてその旨味のエクスペリエーション
アミノ酸爆発をくらいたければ

かきにくがとう

それが、かきにくがとう



まずは前菜3品から

期待に膨らみすぎて

きっと空っぽであろう胃袋を
優しく包んであげたい

これからはじまる旨味の
イリュージョンへむけて

さらなる期待を高めつつ

最後まで楽しむための

ちょっとした準備運動

いきなり全速力だった？

それは失礼



そして次に生牡蠣

とにかく かきにくがとうは
牡蠣と肉を一緒にたべてほしい

でもね、どんな牡蠣が？
気になるでしょ？

すべて生でたべられる牡蠣しか使ってません
オイスターバーで一個何百円もするアレです

なんでかって？

だって理論上一番うまいナニカを探す旅

それがかきにくがとう

本当においしい牡蠣はすべて生でたべられるんです

逆に生でたべられない方がおかしいんです

「人類がいなければ牡蠣は安全でおいしい」

そのままの自然が与えてくれる恵み

海、ありがとう



生牡蠣どうでした？

そんな世界一うまい＝セカウマな牡蠣が
全編に渡って織り込まれている

それがかきにくがとう

生で食べるのにベストな牡蠣から
料理ごとにベストな牡蠣がセレクトされてる

それがかきにくがとう

そんなかきにくがとうの世界に
そろそろ戻りませう

それが次の一品

秘密のスープ



ホントやりすぎだとおもう

何個、牡蠣使ったの？

それは聞かないであげて

もういいんです、これで

それがかきにくがとう

だから16名でもひとりでも
同じ値段、同じ価格

まとめて仕入れないと
ありえない価格になってしまう

それがかきにくがとう



そしてついにわかりやすい肉と牡蠣の
競演、共演、饗宴がはじまる

突然あらわれた炭火が美しい七輪

こんなにもすごい肉たちに

これでもかと牡蠣たちを
「オイスターソース」
として使ってしまう

それがかきにくがとう

焼いてみたい？

せっかくの貸切だから、
焼き奉行はお任せします



やっと折り返し
そうまだ道半ばですよ

後半もヤバいから
わるいけどヤバいから

ちょっとリセット

デザートじゃないから
リセットだから

そして怒涛の料理攻勢

みんな大好きカキフライに...

え？本来ゆでたまごな部分を
和牛にしちゃった？

なんのこと？

それがかきにくがとう



さっき七輪あったじゃん...なんで鍋が？

それはね、山と海だから

山（七輪）と海（鍋）やらないとね

一枚が何千円もする
しかもどこにも売っていない肉

それで牡蠣を巻く

もういいよね、

そう、
そもそもが理論上一番うまいナニカを
つくりたいだけだから

それがかきにくがとう



まだ終わりじゃないよ
その旨味がつまった出汁、
どうするとおもう？

雑炊？

それではかきにくがとうではないよ

もうひとつ
そう、もうひとつ

もう限界？

大丈夫、
牡蠣がすべてを溶かしてくれるから

食べたものも、心もね



デザート、あり☑

当然のことながらデザートも

カキとニク

え・・・？

まあ、おあがりよ

牛脂を溶かしてね、
安いアイスにかけたら高級アイスになったり

塩だって立派なパティスリーのアイテム



さて・・・

残念だけど、
そろそろ「今日の」旅はここまで

いかがでしたか？

少しでも
「かきにく、ありがとう」
と相成りましたでしょうか

でもね、
これで許さないでほしい
満足しないでほしい

なぜなら、
次はもっとナニカに近づいてる

そう

それがかきにくがとう

※ご予約お問い合わせは
牡蠣の人まで

