

vol.79 炙り旬菜酒庵 鈴家

## 絶品お蕎麦と旬の味覚を堪能できる隠れ家の料理屋さんを見つけたよ！



つぶちゃん、行きたいと話していたあのお店に行ってみない？  
目指すのは、三郷市彦沢にある「炙り旬菜酒庵 鈴家（すずや）」さん。古くからの家屋が並ぶ細い路地を通り抜けたその先に、ポッと現れる隠れ家の日本料理のお店だよ。



入り口をひっそりと隠すように竹や草木が美しく植栽され、風にそよめく笹の音が心地よい。店内に足を踏み入れると、枯山水に石灯籠があしらわれた日本庭園の中に、茶室をイメージさせる個室が並んでいて室内とは思えない不思議な空間。梁がむき出しになった高い天井からは、和紙の照明がランダムに下がり、柔らかな明かりをフロアに落としているのもとっても幻想的。名栗加工を施した数寄屋風の建築様式に、モダンな内装がバランスよく融合していてシックで洗練された落ち着きある雰囲気なの。



炙り料理を目の前で楽しめる落ち着いたカウンター席や、祝いの席などに利用される離れまで完備されていて、中に入っただけでも特別な気分になるね。



三郷市彦沢 1-41

048-952-4445

11:30-14:00 17:30-21:00

木曜日

HP <http://www.suzu-ya.com>

「他にはない、特別な場を演出できる店を目指しています。」と語ってくれたのは、料理人の鈴木さん。

48 年前に蕎麦屋として開業したこのお店は、2014 年に大改修を行い日本料理をメインに据えた「和」のお店としてリニューアルオープンしたそう。有名料亭と蕎麦屋でそれぞれ腕を磨いた鈴木さんご兄弟が、自慢の料理を手掛けているよ。

素材は、国産・天然ものしか使用しないこだわりよう。それだけに、メニューは常に旬の食材に彩られ、食材の持ち味を最大限に引き出す調理法がなされているんだ。冬季は天然のとらふぐやすっぽん料理のコースも登場して、季節の味わいに舌鼓を打てること間違いないし。



私たちは、数量限定の「鈴菜（税別 2100 円）」をいただいたよ。  
お造り、揚げたて天ぷら、そば豆腐の 3 つの小鉢がセンス良く並び、蕎麦、ご飯、味噌汁、香の物が付く贅沢なお膳。



上品な細さの風味豊かなお蕎麦はコシもしっかりで、まろやかなつゆとのバランスが絶品。あっという間に食べちゃった。  
極上の空間で、極上の料理を味わえるなんて幸せだね、つぶちゃん。



「私たちがお客様をおもてなししたいと考えるように、お客様もお連れ様を満足させたいとこの店にいらっしゃる。その思いを裏切らず、お客様に選ばれる店でありたい。」と語る鈴木さん。その心配りが隅々まで感じ取れるような魅力的なお店。ぜひ、大切な人と足を運んでみてね。