

非日常空間でリラックス & こだわり美食に舌鼓 優雅に春を祝う大人の女子会

少しずつ感じる春の気配に心躍るこの頃。

気の合う仲間を誘ってとっておきの“女子時間”を過ごしませんか。

旬味あふれる料理でちよっぴり贅沢に

新しい季節の喜びを感じながら友情を深め合っちはいかがか。

Piatto 世代にふさわしいお店をご紹介します。

仕事や家事に多忙な女性に欠かせない息抜きといえば、やっぱり「女子会」。いつもの仲間と本音トークに花を咲かせたり、悩みを打ち明け合ったり、日頃のストレスをリセット。時には思い切りおしゃべりをして、自分をランクアップすることも。いくつになっても大切にしたい女性同士の時間です。大人のくつろぎを知る P i a t t o 世代の女子会なら、空間選びもポイント。集ま

るメンバーや季節、目的に合わせ自分らしい感性でセレクトしたいものです。今回は、ジャズの流れる街なかの和食、郊外の一軒家フレンチ、ドライブも楽しい県外の郷土料理と、エリアもコンセプトも異なるお店をご紹介します。ワンランク上の味わいと空間で、厳しい同性目線もクリア間違いなし！今までとひと味違うプレミアムな時間を満喫してはいかがか。

粋な料理と和モダン空間で「縁」を深める



日頃から女性同士の集まりによく参加するというPiatto読者モデルの高橋由香さん(左)と佐藤久美子さん(右)。土井さんの人柄そのままの温かなまでなしと、ジャズが流れ程よくライトダウンされた雰囲気「ゆったりと落ち着いて会話を楽しめますね」と高橋さん。

4,000円のおまかせコースから①紅芯大根、アイスパント、寒締めホウレンソウなどの旬野菜がカラフルなサラダ②わんぱく玉子はくせがなくマイルドな味。贅沢なカニ入りだし巻きは熟々のうちに頬張りたい③印象的な巴の器には、たらの芽やフキノトウ、ホッキ貝といった山海の幸がそれぞれの風味を生かした仕立てでちりばめられ、何から食べようか迷ってしまうほど。春の天ぷら(山菜3種)、ホッキ貝と白身のお造り、鱈のかぶら蒸し。



生産者のもとへ直接出向き、味わい、話を聞いて「これなら」と感じた食材だけを仕入れている土井さん。カウンター越しの食材談義に花が咲きます。「野菜がとにかく甘くて美味！」と2人が絶賛したサラダは自家製ドレッシングがまたおいしく、佐藤さんいわく「お持ち帰りしたい」ほどの味わい。

街なかで気取らずヘルシーに
地場の旬を味わい尽くす
親方おまかせの割烹ディナー

土井親方のこだわり料理 縁

本格和食をカジュアルに楽しめる「縁」は、カウンター中心のお店。長年割烹で料理長を務めた土井さんの料理は、鶴岡わんぱく農場の玉子を使っただし巻きや、若林区日産産の新鮮な野菜サラダなど、宮城や東北の食材への深い愛情を感じる逸品ばかり。生産者の顔が見える安心感が多くの女性から共感を得ています。「この野菜は何ですか?」「金美(きんび)という人参です。臭みがなく甘いでしょう。」みやぎ食材伝道師としても活躍する土井さんとのやりとり、大人の好奇心も満足。お酒は東北各地の地酒の他、焼酎や自然派ワインも。地産地消がたぐ縁に惹かれ、また足を運びたくなるお店です。

仙台中心部エリア



取材協力
土井親方のこだわり料理 縁
仙台市青葉区大町2-13-9 幸田ビル1F
TEL.022-263-1030
営業時間/ランチ 11:30~13:30(5名以上・予約のみ)
ディナー 17:00~22:00
定休/日曜・祝日 席数/20席
<http://kodawari-en.com/>
※表示価格は税・サービス料込