あなたの
粋な
おもてなし
06

森のフレンチ
AOYAGI

木立に囲まれた隠れ家フレンチ ゆったりと味わう至福のひと皿

企業経営者や幹部の方々に「おもてなし」で利用されている名店を推薦していただき、ご紹介するこのコーナー。第6回目はフランス料理の店「森のフレンチAOYAGI」にうかがいました。

宇都宮環状道路の下砥上地区。樹林帯の小径に入ると、木立の向こうにひっそりと佇む建物が。槌跡に覆われた木の扉を開けると、大きなガラス窓の向こうには森が広がっていました。まるで森の中にいるような眺望にしばし見とれてしまいます。

「お客さまが疲れないと思ってこの場所を選びました。森の中で食事をするように、ゆっくりと過ごして欲しいですね」

そう話すのはオーナーシェフの青柳真琴さん。日本のフランス料理店を経て、パリのホテルリッツ等で10年間の修業時代を送った青柳さんは2009年に帰国。その翌年「森のフレンチ AOYAGI」を開業しました。店内の造作には木を中心に自然素材を多用。歳月を経た味わいがにじみます。設計はなんと自ら手がけ、施工には鹿沼市で木工所を営む実家が携わったとか。

お店の場所を探す際、青柳さんはヘリコプターの遊覧飛行を利用して宇都宮を空から眺め、緑のある場所を探したといいます。青柳さんが緑にこだわるのはパリで目にしていた光景がありました。一見石造りばかりに見えるパリの住宅ですが、実は中庭や公園などそこかしこに緑があふれ、人々がゆったりと時間を過ごしていたそうです。

そんな非日常的な時間を楽しんでほしいという同店では、昔からフランスで提供されていた伝統的な料理を提供しています。その魅力を尋ねると「人間が介入しづらいところですね」との一言。素材の力を引き出す料理がフランス料理の真髄であると青柳さんは考えています。

また、フランスにはビストロやブラッスリー、カフェなど、さまざまな店のスタイルがありますが、同店ではひとつのスタイルに限定していません。その理由は、フランス料理全般に触れて欲しいという気持ちがあるから、と青柳さんは言います。

店内には音楽家から譲り受けたグランドピアノが鎮座し、演奏会の会場になることもしばしば。また、記念日に訪れるゲストも多いそうです。

「食事だけでなく、交流の場としてもぜひ使ってください。」と青柳さん。「もっと女性たちにわがままになって欲しいなと思いますね。食材など希望をどんどん言ってくれていいんですよ」というアドバイスも。

メニューは、ランチではメインが選べるコース3240円から。ディナーはフルコース6480円から。日曜日にはモーニング1620円～も提供しています。大切な方とゆったりと過ごしながら味わってみませんか。

伝統的なフランス料理を提供。
調理法と素材の取り合わせも吟味する

森に佇む絶好のロケーションが魅力

オーナーシェフの青柳真琴さん

森のフレンチ AOYAGI 宇都宮市下砥上56-8 ☎028-684-0122
営業時間／〈モーニング〉7:30~10:00（L.O.9:00）※3~11月の日曜限定 〈ランチ〉11:30～15:00（L.O.14:00）
〈ディナー〉18:00～22:00（L.O.20:30）※日曜日の夜は前日までの予約のみ営業
定休日／月曜・第2火曜日 ※未就学児の入店はご遠慮ください

わたしが
推薦します！

株式会社カンセキ
代表取締役会長
長谷川 静夫さん

静かでゆったりした空間と借景がビジネスランチには好評です

来社されたお客様をお連れしてビジネスランチでよく利用させていただいています。当社から10分ほどの場所にあるのですぐに行けるのも利点です。まずは借景が見事ですね。春は新緑、秋は紅葉がきれいですし、騒々しくないので商談もゆっくりできます。お料理も美味しいしシェフがテーブルまで説明に来てくださるので、作り手の顔が見えることも安心感があります。お値段も良心的でいいですね。最近は女性の経営者も多いのでお店選びは大切です。お連れしたお客様は「東京にもあったら」と言って喜ばれてます。東京から来られる方もけっこういるようですよ。