

割烹料理 佐久良

https://lilyan.jp/sakura/

■TOPページ



四季折々の旬を味わう
心温まる大切な時間を
安全予約制の割烹 佐久良で



季節を感じる20種の
小皿料理とこだわりの旬鍋

店名の佐久良(少な目を表す蕎麦屋の隠語)にちなんでご用意するひと口ずつのお料理と大鍋で作る旬鍋。四季折々、旬の食材で毎月変わるコース料理をお楽しみいただけます



今月のお料理



料理長 寺本辰也

料理長を目指して上京したものの挫折、失意の中、代官山のタブローズで食べた料理に感銘を受け料理人の道へ。白金ステラート、西麻布梅八を経てシドニーへ。名店 YOSHII で10年料理長を務める。在籍時には豪州ベストヤングシェフに選ばれ、代表料理人として世界中に出向き海外セレブ達に料理をふるまう。忙しく働く中、料理人の働き方と社会的地位に疑問を抱き、長女の誕生を機に帰国。三軒茶屋「庵」、六本木「現代割烹 terra」を繁盛店に育てる傍ら、ライフバランスを重視し、現場だけでなく生産者とのつながりを広げる活動を続ける。



割烹料理 佐久良
料理長 寺本辰也
営業時間 18:00-21:00 (ご予約制)
定休日 日曜・月曜

ご予約・お問い合わせ
03-6804-5868
〒106 東京都港区六本木4-9-11
※基本2ヶ月先まで受け付けております



Introduction

四季折々の旬を味わう
心温まる大切な時間を
完全予約制の割烹
佐久良で



キャベツの冷たい十割蕎麦をシグネチャーに
季節の食材をふんだんに使った
全20皿のコース料理を
自然派ワインやオーガニック雨ハイツの
フリースタイルと一緒に
お楽しみいただけます



Seasonal food ingredients

季節を感じる20種の
小皿料理とこだわりの旬鍋

店名の佐久良(少な目を表す蕎麦屋の隠語)にちなんでご用意するひと口ずつのお料理と大鍋で作る旬鍋。四季折々、旬の食材で毎月変わるコース料理をお楽しみいただけます

Course menu

今月のお料理



料理長 寺本辰也

俳優を目指して上京したものの挫折、失意の中、代官山のタブローズで食べた料理に感銘を受け料理人の道へ。白金ステラート、西麻布梅八を経てシドニーへ。名店 YOSHII で10年料理長を務める。在籍時には豪州ベストヤングシェフに選ばれ、代表料理人として世界中に出向き海外セレブ達に料理をふるまう。忙しく働く中、料理人の働き方と社会的地位に疑問を抱き、長女の誕生を機に帰国。三軒茶屋「庵」、六本木「現代割烹 terra」を繁盛店に育てる傍ら、ライフバランスを重視し、現場だけでなく生産者とのつながりを広げる活動を続ける。



ご予約・お問い合わせ
03-6804-5868
〒106 東京都港区六本木4-9-11
※基本2ヶ月先まで受け付けております

割烹料理 佐久良

住所 莉々庵はなれ
営業時間 18:00-21:00 (ご予約制)
定休日 日曜・月曜





©割烹料理 佐久良 All Rights Reserved.

PC版とスマホ版とで装飾の位置やサイズが大きく異なるため、どのサイズで見ても崩れないように調整。

8件同時進行のうち5件の納期が短く、その対応に追われている状態でこのサイトを修正込みで2〜3日足らずでコーディングすることになったため、とにかく急ぎで制作。

この頃から社内のディレクターが機能していないと判断、待遇や仕事量と対価のバランスに疑問を持ち始めるようになる。

1ページのみだがLPではなく公式ホームページらしい。