

## 和魂洋才の 絶品フレンチ

市役所近くの武雄川河畔に建つ、築70年の趣ある古民家。ここに昨年12月にオープンしたフレンチのレストラン「たけお茶寮」は、大々的な宣伝などは行わなかったものの、またたく間に口コミで評判が広がり、感度の高いグルメ達で連日にぎわっている。

和装をシックに着こなすコンシェルジュの園田夕雅さんに話をうかがうと、「天の恵み、ご縁やご恩に感謝する和の精神を持ちつつ、高い技術で調理した西洋料理を楽しんでいただきたい」という。「たけお茶寮」では、肉や魚・オマール海老などをメインディッシュに、旬の野菜をふんだんに使ったコース料理が

人気を呼んでいる。

この日は、新鮮な伊勢海老やサーモンなどのシーフードを贅沢にあしらった「蓮華つつじ」(3990円)をいただくことに。「たけお茶寮」ではランチ・ディナーともに同じメニューが注文できるが、本格フレンチを手軽な値段で味わえるのは嬉しい。

### すべての食材が旬！

シェフの斎藤望さんによれば、「使っている食材はすべて

旬の物」とのこと。それゆえにその日の仕入れによって使う食材が変わる事もあるそうで、料理に対するこだわりの強さがうかがえる。

特に野菜の鮮度管理は徹底し、地元生産者から厳選して仕入れているため、みずみずしさは一目瞭然だ。タケノコやワラビ、アスパラ、オクラなど、どれもそれぞれの野菜が本来持つ味や香り・食感が十分に活かされている。

食材の力を引き出す優しい味付けは、まさに斎藤シェ

フの繊細な心遣いの結晶。ヘルシーだが食べごたえのある「たけお茶寮」の料理が、女性客のリピーターを引きつけてやまないのもうなずける。

店内は個室や離れもあり、全部で6部屋。水墨画や現代アートで飾られた雰囲気のある空間は2人から多人数のグループまで対応しており、1階からは手入れの行き届いた庭園が、2階からは御船山の景色が楽しめる。

大切な人と大切な時間を楽しみたいお店である。



▲オマール海老も、たけお茶寮の看板料理。鮮度抜群のものを厳選して提供している。



### たけお茶寮

武雄市武雄町大字武雄5610

☎0952(26)8124

11:00~15:00(O.S 14:00)

17:30~22:00(O.S 20:30)

第2・第4火曜定休/駐車場10台