

素材の良さを 引き出す

天神崎テニスコート西側に
たたく瀟洒な建物が、武雄
で屈指のイタリアンの名店と
して知られる「SouRce」。

エントランスを歩く間に、
やわらかな木もれ日を浴びる

が心地良く、非日常の素敵な
空間への期待が高まる。

店長の梶原大輔さんに訊
くと、「素材に対してきちん
と向き合い、その良さを引き
出すよう心がけています」と
のこと。調理や味付けはシン
プルに、和食に馴染んだ日本
人の感性にあったイタリアン



▲メインディッシュの一つ「佐賀牛A-5等級ランプステーキ 本わさびのソース」
上質の肉本来の旨みが味わえる、素朴だが力強い味付けで評判の一品だ

が「SouRce」の真骨頂なの
である。

リーズナブルなランチか
ら、プレミアム感あるディナー
までさまざまなイタリアンの
魅力が味わえるのも人気の
秘訣だと言えるだろう。

田崎真也もびつくり ソムリエ兼シェフ

実は、梶原さんはシェフで
ありながらソムリエの資格も
持つ。「おそらく県内ではただ
一人ではないでしょうか」との
こと。料理に合うワインをシェ

フ自身が理解しているという
のは、お客さんにとっては嬉し
いところだ。

さて今の時期は、ホワイト
アスパラなどの春野菜が旬と
いうことで、前菜やパスタな
どに使っている。地元産がメイ
ンだが、一部フランスなどもあ
ら取り寄せているものもあり、
素材の品質と鮮度にはこ
だわり抜いている。

珍しいところでは、ワサビの
花をあしらった二皿もあるな
ど、季節ごとの旬の食材を大
胆かつ繊細に取り入れた料理

の数々はどれも絵画のように
美しい。目と舌の両方で楽し
める至福のイタリアンだ。

ゆったり流れる 時を楽しむ

「ゆつくりとした時間を過
ごしていただきたい」と梶原
さんが言うように、店内はイ
タリアンなどの調度品や食器
に至るまで、上品なやすらぎ
感で満たされている。

あなたもぜひ「SouRce」
で大切な人と素敵な時間を
過ごしてみてほしい。



▲店長の梶原さん(中央)とスタッフはお客様に喜んで満足してもらえ
るのが嬉しいと口々に話す。ホスピタリティあふれる接客も大きな魅力だ

SouRce 武雄町大字昭和204
☎0954 (23) 6788
LUNCH 11:30~14:00 (OS)
DINNER 18:00~21:00 (OS)
月曜定休(祝日の場合は営業)
駐車場あり