



アプリ版の
ダウンロード
はこちら



すずのや リビング熊本 × 鈴の家 コラボしました!



豆腐や湯葉、旬の食材を丁寧に仕立てた料理16品

美味しい街

くまもとプロジェクト

熊本の飲食店コラボ編 vol.19

きんざりゅう

江戸懐石 近茶流のランチ

江戸時代から受け継がれる料理道「江戸懐石 近茶流」の教えが生きた日本料理を、九州で唯一楽しめるのが街なかの人気店「鈴の家」です。リビングコラボでは、評判の「とうふと季節の会席膳」のご飯を茶そばに替えた特別バージョンで用意。体にやさしく、季節を感じる和のごちそうをお得に。

試食コメント

豆腐をしっかり水切りして作るコロッケは外はサクッと中はホロホロ、チーズがとろ〜り。揚げ物なのに重くなく罪悪感なし! 品数豊富でも食後は不思議とすっきりです



人気の「とうふのチーズコロッケ」も

昼限定

3/19~4/30の期間限定 1日10組限定

要予約 リビングコラボ 茶そば付き
とうふと季節の会席膳

コラボだけの特別メニューで **3,000円**

- ①白雪とうふ ②ごまどうふ ③さしみ湯葉
- ④湯葉揚げ ⑤とうふのかば焼き ⑥煮物
- ⑦揚げ物 ⑧和え物 ⑨酢の物 ⑩玉子焼き
- ⑪生麩の田楽 ⑫揚げ出し豆腐
- ⑬とうふのチーズコロッケ ⑭茶そば
- ⑮デザート ⑯コーヒー



近茶流教授として女将・松岡靖子さんの教えを受け継ぐ湛さん。現在も東京の宗家で研鑽を重ねる

この店のこのメニューにも注目



【ランチ限定】まるやま御膳 1320円

とうふのチーズコロッケやごまどうふ、小鉢などちよつとずつ楽しめます。ほかランチは1100円〜と良心的!



とうふ・郷土料理 鈴の家
鈴の家 料理教室 代表

湛 美奈子さん
たたえ

近茶流教授。平成17年より鈴の家料理教室の助手として指導に携わり、平成28年に講師免許、令和5年に教授免許を取得。新町教室・熊日教室で料理教室を開き、近茶流の技法や和食文化の魅力を伝えている。茶道(表千家)や薬膳も学ぶ



どこか懐かしい家庭的な雰囲気、ゆったり過ごせる空間。鈴の家は、下通から三年坂通りに入ってすぐ、2階に上がったところにあります

「近茶流」が伝える、和食の美しさと奥深さ。受け継がれる日本料理の心を味わう

食べて体がよるごぶ。真心こもった料理の数々

活躍しています。コラボメニューでは豆腐・湯葉を中心に旬の食材を取り入れ、その数なんと16品。「二品」は素朴ですが、素材の持ち味を生かすのが近茶流の基本です。丁寧に仕立てられた会席膳の中には、「こんな料理もあるんだ」と新鮮な驚きも。また湛さんは薬膳も学んで

「近茶流」とはだしの取り方や包丁さばき、四季に応じた素材を使い、所作や器、盛り付けの美しさまで大切にしている。茶心に基づいた日本料理の流派です」と若女将の湛さん。近茶流教授として料理教室でも

います。「薬膳」という特別な食材を想像されますが、旬のものを用いたことも大切な考え方。旬の食材には体を元気にするパワーがあります。近茶流の技法とその考え方が重なった品々は体にやさしく、ほつとする味わい。伝統の技が生きた料理を気軽に楽しめるのも、長年愛される理由です。