

健康になる料理提供を二人三脚で22年 お客様の好みを第一に



上質な食材を思いのままにFromageとあわせた一皿。すべてのお料理にFromageを使っても重くならないメニュー構成である。



エントランスは華やかであるとともに癒される空間。室内には障子など和風のインテリアも施されている



森料理長と小倉氏、これからもこのコンビは美食と健康を伝えます!

小倉紀子氏は、西麻布「クリニカ・ガストロノミカ・エスペリア」の取締役として、レストランでは主にフロアのサービスを担当していらっしゃる。同店の代表取締役であり料理長は、我がフランスチーズ鑑評騎士の会のグラン・オフィシエである森克明氏だ。

もともと小倉紀子氏は銀座・三笠会館の「ブオーノ・ブオーノ」に勤務されていた。当時広尾に開講した雪印チーズ&ワインスクールで早い時期にフロマージュを学び、森克明氏が1994年に「フロマージュを思うがままに有機野菜と組み合わせ食べて健康になる料理」をコンセプトにクリニカ・ガストロニア・エスペリア」を曙橋にオープンした当初から、森氏のお料理を小倉氏がサービスするという

二人三脚が22年間続いている。

小倉氏はおお客様のご要望を表情と短い言葉で感じ取り、お客様のお好みを第一に、お料理にあったワインをお勧めするとおっしゃる。お客様にはリピーターが多く、22年もの長い間お付き合いしていらっしゃる方々が多いということもうなずける。森氏の心のこもったお料理が小倉氏によってテーブルに運ばれてくるタイミングも絶妙である。クリニカ・ガストロノミカその名のごとく、お料理と良いサービスがこの空間の中で融合して訪れた人々を癒し、《食べて健康に!》を実感させてくれる。

2005年から11年目を迎える西麻布での営業は、残念なことに本年3月末までとなる。



小倉紀子 [おぐら のりこ]

1990年三笠会館ブオーノ・ブオーノに勤務する傍ら、同年開講された雪印チーズ&ワインアカデミーを受講。1994年の「クリニカ・ガストロノミカ・エスペリア」(曙橋)オープンに伴い、同店にて勤務。現在に至る。(1992年 シュヴァリエ叙任)

騎士の皆様、お二人の新しいスタートに期待しましょう。(深澤朋子)

東京・西麻布

クリニカ・ガストロノミカ・エスペリア

〒106-0031 東京都港区西麻布4-1-25

TEL/FAX.03-5485-1771

<http://www.esperia.biz>

ランチ/平日 11:30~15:00 (LO 13:30)

土・日・祝/12:00~15:00 (LO 13:30)

ディナー/18:00~22:30 (LO 20:30)

定休日/毎週月曜日

月初めの火曜日(要確認のこと)