

懐石料理、菜食者向けに

東京・六本木の懐石・会席料理店「六本木 遊ヶ崎(あそびがさき)」(03・



6434・9858)
では、新メ
ニュー「ベ
ジタリアン
懐石料理」
(1万800
円)の提供を始めた。

和食が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されたのを機に、菜食を実践するベジタリアンの人にも本格的な懐石料理を楽しんでもらおうと考えた。和食に欠かせないだしにはカツオ節を使わず昆布を使用。肉の代わりに植物由来の食材(餅、豆腐、こんにゃくなど)を利用する。コースは全7種類で、野菜のにぎりずしも含まれる。同店では「見た目の美しさにもこだわったので、ぜひお試しを」と話している。

MJ

Nikkei
Marketing
Journal

日経流通新聞

2月5日(水曜日)

月/水/金 発行