



お釜の懐石



夜の懐石



茶懐石 六千円

夜の懐石
 九千円コース
 七千円コース
 五千円コース
 三千五百円コース

お釜の懐石
 雅 コース一八〇〇
 三千五百円
 日和コース一八〇〇
 二千五百円

えのきぞの

二〇一八年九月十九日、熊本市中央区新屋敷に移転オープンした「えのきぞ」の。今回、同店の魅力について語りたい。

料理は、写真のように、一つ一つの旬の食材を大切に取り扱い、すこぶる手の込んだ、心尽くしの「逸品揃い」と言える。グルメに傾いた知人、友人に感想を聞くと、「いやあ、すごい。」「手が込んでおり、盛り付け最高。」「オシャレな弁当ですよね。お土産にバッチリ。」など、皆、口を揃えて満足気である。

先般、一日に一三〇食の弁当の予約が入り、早朝から仕込みに入ったと言う。濃厚で控えめな榎園豊成料理長だが、調理中は周囲の雑音など脳内で遮断し、調理に集中する姿は全くの別人。突き刺すようなオーラの「凄腕料理人」に変身する。

現在、午前中からランチタイムにかけては、弁当の受け渡しと、来店するお客様への「おもてなし」。それから、ディナータイムの準備を終え、中休憩を挟み、夜のお客様を待ち受ける態勢を整える。

ランチタイムのオススメは、お昼の懐石「雅」（三、五〇〇円 税別）。「日和」より一、〇〇〇円高いが、質量ともに誰しも満足する内容となっている。ディナータイムのオススメは、四種コース。また、酒を呑みながら、じっくりと料理を楽しむみたいのであれば、五、〇〇〇円からのコースがベストな選択であろうと。

時には、「茶懐石」コース（六、〇〇〇円 税別）は大変珍しく、粋である。食せば、日本古来の「侘び寂びの世界」という未体験ゾーンにワープしてしまう。以前、試食をすることがあり、食後のしっとりとした不思議な余韻を体感し、「和」の食文化の奥深さに驚かされた。

或る日の会食にて、東京在住の食通の方が唸っていた。「お店の名前が素敵ですよ。上品な京料理のイメージが、その名前からグッと伝わってきます。いやあ、美味しかった。また、来たくくなりますよ。」と言って、暖簾をくぐって行った。

今の「えのきぞの」は、コロナ禍の時代、移転前とは全く別物として進化しつつある。「お弁当」、「ランチ」、「ディナー」が三位一体となり、じわじわとファンが増える中で、特に、女性ファンが急増しているのも嬉しい知らせとなる。

▼初代榎園豊（東京上野・精養軒 昭和元年入社）、二代目榎園一雄（榎園料理学院を味噌天神に移転 昭和二〇年）、三代目榎園豊成（日本料理ENOKIZONOオープン 平成四年）・・・現在に至る。

