



お店の外観

細やかな心遣いの接客と 日本料理の手法を活かした洋風料理

レストランバークリュ

箴島 繁さん・久美子さん

人気の洋風居酒屋、「レストランバークリュ」を紹介する。県南地区で評判のお店だ。一〇〇席の広いキャパには、おしゃれな照明の演出のなか、贅沢な雰囲気漂っている。接客と料理、多様なアルコール類は大きな魅力となっている。ホールスタッフのお客様への気遣いと思えば、実際は立派な接客と料理の両方を求めている。お客様が目を光らせる。代表の箴島久美子さんは「帰り際によく水を頼まれるお客様がいらっしやいました。観察すると薬を飲むためと分かりました。それでその

後は白湯を出すようにしました。」と話される。心遣いがある。またテーブルでグラスを倒すようなアクシデントが起きる場合、呼ばれる前に素早く対応する。さらによりよいサービスができるようにとお客様の嗜好を把握するように努めている。好きな料理やお酒の銘柄、注文される順番などだ。「接客に七割の力を注いでいます」と言われる。お客様の八割はリピーターである。もともと料理もとてもおいしい！ご主人の箴島繁さんは料理を担当する。元々日本料





海鮮石焼きパエリア

理人である。大川の松乃で六年、東京の銀座、新橋の有名店「一楽」で四年間修行をしている。洋風料理は独学という。出汁の取り方に日本料理の手法が生きている。繁さんは「洋食の出汁は雑味もうまみと考えます。そして雑味をカバーするためにハーブなどの香辛料を使います。一方日本料理は雑味を除きます。素材のうまみを引き出すのが特長ですね。そして季節に応じて塩加減等の濃さを調整します。」と話される。

最後に「えびチリチーズフォンデュ」。えびとチリソースを使ったフォンデュ。言葉で表現するとぴりっとくる、あっさり、まるやかなテイスト。毎回頼まれるお客様が多いという。さらに「ズワイガニトマトクリームパスタ」。濃い出汁と生クリーム四十八%（お菓子屋で使うレベル）でコクが効いた絶品だ。訪れる同業者たちからは、「すごいね!」とか「参った!」と言った賞賛の声が上がるという。



ズワイガニトマトクリームパスタ

(S)のお店でもある。筑後地区では「クリユ」だけ。ビールの管理、グラスの手入れ、そして注ぎ方まで厳しい基準があるようだ。自己申請をしてもなかなか取得できない。ビールは工場直送の店から直接仕入れている。久美子さんは「ビールは時間が経つほど劣化していきます。新鮮さが重要です。」という。そしてハイネケンエクストラコールドが置かれている。零度以下のどろろしい。福岡県下で設置が許されている店はたった三店だけ。福岡空港と北九州市のある店舗と「クリユ」だけである。ビール好きには嬉しい店だ。



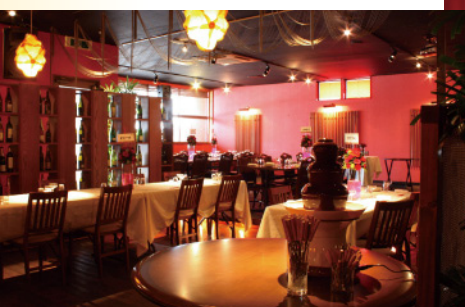
えびチリチーズフォンデュ

他にワインは一〇〇種類前後準備している。カクテルは数百種類だそうだ。夫婦そろってたびたび外食に出かける。新しい発想の料理、店の雰囲気、接客などから学ぶためだ。久美子さんは「お客様には気軽に来てほしい」という。料理七品と飲み放題で三、五〇〇円から注文できる。

夢は何だろうか?繁さんは「クリユでの結婚パーティや様々のイベントを、年取ったときの楽しい思い出にしてほしい」と思っています。そのためにもっと満足してもらえなお店にしたいですね。」そして久美子さんは「人材を育てて、福岡出店を目指しています。」と話される。



0°C以下のプレミアムビール
ハイネケンエクストラコールド



すばらしい店内のインテリア

Restaurant Bar **Cru**

福岡県大川市酒見515-2

TEL 0944-86-8283

URL <http://restaurantbar-cru.com/>

■営業時間

【月・水・木・日・祝】18:00 ~ 24:00 (O.S.23:30)

【金・土・祝前】18:00 ~ 26:00 (O.S.25:00)