



店内



玄関



「どっちの料理ショー」の台本

地元で親しまれる

お店にしたい

寿楽

オーナー 高橋 康志さん

「寿楽」のオーナー高橋康志さんは、十六年間、辻調理師専門学校で講師・助教授を務めていた。その間のテレビ出演も多い。例えば、TBSの「料理天国」ではレギュラー出演。

主任教授と共に参加した。また読売テレビの『どっちの料理ショー』にも十数回。それにケーブルテレビの「料理大学」にも出演している。一年間、上海の全日空ホテル『雲海』の料理長も務めた。

七年前大川に店を構えることになる。どうしてだろうか。「学校の先生はやりがいある仕事です。でも、自分の店を出したい！一国一城の主になり

たい！との思いの方がより強かったですね。また妻の実家が柳川だった関係で、店を大川に開くことになりました。」と話される。

シツクで落ち着いた佇まいをみせる、照明を落とした店内にはジャズのBGMが流れる。ゆっくりできる雰囲気。高橋さん自身、看板を手彫りするなど店に対する思い入れは強い。

日本料理をベースに、洋風、中華を融合させた創作料理。料理の腕は折り紙付きだ。一品一品が洗練された深い味。「他では味わえない、おいしい料理を手間を掛けて作る。で



い掛け、練り合わせて作る。
「自家製豆腐と鮮魚の香味蒸し」も人気メニュー。豆の味がしっかり出た豆腐。それに

もリーズナブルに提供」がポリシー。

たとえば、「北京ダック風鶏肉のレタス包み」。自家製「赤田楽味噌」と共にいただく。絶品である。「赤田楽味噌」は、名古屋の八丁味噌と京都の西京味噌をベースに三時間ぐら