

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します！

<https://c-shinsengumi.jp/>

vol.165

今回のお店

灯 Tomoshibi



和と洋が調和した絶品会席料理と 大切な人とのひとときが楽しめる大人の隠れ家

すすきの交差点に程近いビルの一角にひっそりとたたずむ「灯 Tomoshibi」は、和洋を織り交ぜたイノベティブ創作料理店。やわらかな照明に包まれた店内は全席が個室で、完全予約制だ。大切な人と安心して過ごせる場所として、会食や記念日など幅広いシーンで利用されている。

オープンしたのは、コロナの影響が長引き飲食店が落ち込んでいた2023年。業界全体が暗いなかでも希望になるような明かりをともしたいという思いから、店名は「灯」と名付けられた。

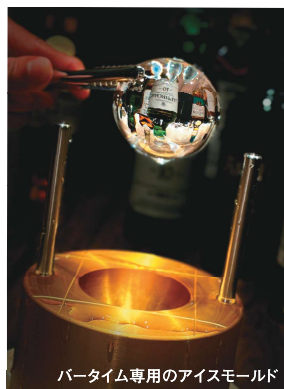
料理は、北海道の四季折々の厳選食材を使用した珠玉の会席コース。揚げ物は、季節の野菜を使用したフリットに洋からしを合わせ、魚や肉料理には枝豆や大根など季節ごとに変わる洋風の野菜ソースが添えられるなど、洋食のエッセンスを融合させた料理を堪能できる。

洗練されたコースの締めには登場するのが、「黒トリュフの土鍋ご

飯」。ふたを開けた瞬間に湯気が広がり、目の前で削られるイタリア産黒トリュフの芳醇な香りが個室に充満する。自家製のサルシッチャとともに炊き込んだご飯は、香りとうまみの相乗効果で五感を刺激し、心に残る一皿になること間違いなし。

また、21時以降には「完全個室 Bar Tomoshibi」が開店する。ジャパニーズウイスキーを中心に20種類ほどそろえているほか、世界各地のワインや日本酒も充実している。「氷一つで酒の味わいは変わる」という思いから、バートタイムでは専用のアイスモールドを使用。美しい丸氷は溶けにくく、お酒本来の香りと余韻をじっくり引き立てる。静かな空間で、気の置けない相手とお酒と会話を楽しむ特別な時間を過ごすことができる。

「ただの飲食店ではなく、大人がリラックスできる、あかりのよい場所としてブランドを確立し、当店の世界観を多くの人に広



バートタイム専用のアイスモールド



Bar Tomoshibi



黒トリュフの土鍋ご飯

めていきたいと思っています。今後も北海道産の食材にこだわって、地産地消を目指していきます」(株)H・Eフーズウエイズ飲食事業部次長 楠本哲宏氏)。



Information

住 札幌市中央区南五条西4丁目7 南興ビル3階
TEL 011-205-0056
URL <https://tomoshibi.he-fdw.com/>

休 年末年始(12/29~1/3)
営 月~土、祝日、祝前日/17:00~0:00(料理L.O. 23:00)
日/17:00~21:00(料理L.O. 20:00)