



2020年12月に開店3周年を迎えられた **mukuraf**。都営地下鉄森下駅 A1 出口より徒歩15秒の好立地に佇むビアレストランだ。店長の石本様とシェフの佐藤様の2名で運営されている。2人はもともと京都に本店を構えるイノダコーヒの関東初出店、東京大丸支店のオープニングスタッフとして出会い、飲食店経営のノウハウを一から学び、念願の自身の店を構えられた。**mukuraf** という屋号の由来は「無垢材」の「ムク」に「気楽に来店してほしい」の rough「ラフ」を組み合わせただけだそう。店内の雰囲気はぴったりな店名だ。

「スチコンは半分以上の料理に使用しています。コンロを1つ外して、スチコンを導入しましたが、非常に活躍をしてくれています。人気メニューのキッシュやお菓子、パテドカンパニュやローストビーフなど温度管理の難しい調理も簡単に行えます。テイクアウトも始めましたので、芯温管理で安全に調理を行えるのは良いですね！」とおっしゃっているのはシェフの佐藤様。**mukuraf** は日替わりメニューが多く、前日の営業終了後に翌日のメニューを考えるのだそう。常連さんが多いので来るたびに新しい発見があるのは、とても嬉しい。

「当店は料理もさることながらクラフトビールにも力を入れています。是非クラフトビールと共に、当店でお食事を楽しんでいただけたら嬉しいです」と店長の石本様。ヨーロッパ研修でビールの楽しさにはまってしまったのだそう。**mukuraf** では奥深いビールの世界も楽しめる。

お二人のお人柄、女性1人でも入りやすい雰囲気のため、近くに行った際に必ず訪れたいと、ひそかに筆者は誓っている。そういった女性は今後も増えていくだろう。



お一人様でも
入りやすい雰囲気
ビールの種類
豊富です！



～ビアレストラン～

mukuraf 様

ご使用機器

CSI3A-G5
(ガススチームコンベクション)



住所：〒135-0007

東京都江東区新大橋 3-7-5 1F

TEL：03-6659-3069

営業時間：火～土 15:00～23:00(Lo22:00)

日・祝 13:00～21:00(Lo20:00)

定休日：月曜日、隔週日曜日

席数：18席



ピケがしっかりと！
美しいです

焼成中

焼成後



スチコンで作った
お料理の数々。
ビールと相性抜群！

日替わりメニュー黒板



店長の石本様と
シェフの佐藤様

USBフ サイロイ 250g サイロイ 2,000円	仔牛のカルパ 1,300円
鴨のロースト カラシ仕立て 1,200円	ラム肉のPMD 1kg.ミート付 1,000円
パンフレットの キッシュ ミックス付 830円	レンズ豆の ポテト 650円
自家製子豚 450円	ブルネズの サルテ 830円
リオレヒ 塩キノコ 900円	豚肉のレンズ豆 塩州から 200g付 550円