



～和食～

紀乃家 茶寮 様

ご使用機器

- CSI3A-GW5**
(5 段式スチームコンベクション)
【製造終了品】
- XY-12605T**
(ガステーブル)
- CF3-E18R**
(ろ過機付きフライヤー)



住所：〒102-0074

東京都千代田区九段南 2-2-8

TEL：03-6910-0170

営業時間：【ショップ】 10:00～18:00

【レストラン】

ランチ 11:00～14:00 (LO.14:00)

ティータイム 14:00～18:00 (LO.17:30)

定休日：日曜日

席数：テーブル席 32 席

おすすめ御膳をいただきました！



紀乃家の籠盛り御膳

かれいの揚げ出し御膳

東京都九段下にある紀乃家 茶寮は創業 80 年の歴史を持つ川辺食品が経営する和食店。長年にわたって梅干や漬物製造販売で培った経験を生かし 2024 年 12 月にオープン。ランチとカフェの営業で、ゆったりと和の魅力を感じることのできる温かみのある空間。カウンター席から見える厨房にはコメントカトウのスチコン、ガステーブル、フライヤーが並ぶ。

「スチコンでは主に低温スチームをよく使用します。茶碗蒸しは毎日作りますし、器ごと温めたり、鶏肉を柔らかくしたりするのに温度調整が細かくできるのはかなり便利ですね」とお話をいただいたのは料理長の高野様。オープン機能で大きめの鶏つくねや焼き魚も美味しく仕上がっているそう。

おすすめのメニューは茶碗蒸しやお漬物が乗った“籠盛り御膳”と、ほろっと柔らかい鶏の手羽元がのった“紀乃家特製梅カレー”。「今後は梅を使った焼き菓子を考案してカフェメニューに取り入れたいです」と高野様。

また、コメントカトウの機器導入のきっかけとなったのはフライヤーのろ過機能。油が長持ちするコメントならではの機能が気に入り、導入後は毎日ろ過機能をお使いいただいている。

店内には、飲食スペースと紀乃家定番の梅干しが並ぶ物販スペースを併設。一番人気の梅干し“和歌山県産「幻の梅」”や珍しい梅のドライフルーツなど様々な種類の梅干しが並ぶ。気になる梅干しは試食でき、お気に入りの梅干しが見つかりそう。

“日本の食文化をもっと身近に”をコンセプトに、国産食材にこだわったカジュアル和食を提供する紀乃家 茶寮。ゆったりと心安らぐひとときを過ごすことができる。



店内で漬けている梅



物販スペース



スチコンで焼成前の鶏つくね

