



(相模湖) 懐石料理 寿麴庵



JYUKUAN

寿麴庵



(城山) 島村ファーム

ストロベリーフェア

(2/1 ~ 3/31)

懐石料理といちごが会う

相模湖の懐石料理店 寿麴庵と、近隣のいちご農園 島村ファームとのコラボが決定！！
寿麴庵の小林料理長が、島村ファームの新鮮ないちごの美味しさを引き立たせる料理に腕を振ります。期間中、コース料理のほか、一品料理でもいちごを使ったメニューをご提供し、皆さまのお越しを、心よりお待ちしております。

寿麴庵のストロベリーフェアが紹介されます

懐石料理 寿麴庵一同

tvk(テレビ神奈川)『旬菜ナビ』

2/2(日)朝9時~放送



島村ファームの摘み立て苺
ゴルゴンゾーラジェラート添え



苺の天ぷら 生ハム添え



キングサーモンと苺のカルパッチョ

※ デザート、一品料理のみのご利用はできません

寿麴庵 小林正明料理長

京都の老舗料亭で10年間修業の後、東京の名店で腕を磨き、活躍の場を海外へ。懐石料理の高い技術で海外要人をうならせてきました。コロナ禍の帰国により、故郷の相模湖で、2020年の寿麴庵の開業に立ち上げから参画。

今回、島村ファームのイチゴはデザートでの提供を予定していましたが、あまりの美味しさに、料理のメニューも開発することに。



島村ファーム 島村悠樹さん

相模原市の園芸農家の後継ぎとして、野菜や花の苗を栽培。コロナ禍の中、この農園で、もっとお客様を笑顔にしたいと、2022年、一念発起して、いちごの観光農園をオープンさせ、今年で3年目。

小さい子どもでも楽しめるように、畝の高さを低くするなど、思いやりのあるサービスを心がけています。今回 寿麴庵とのコラボで、懐石料理の食材としてのイチゴの魅力を再発見。



ご予約・お問合せ 寿麴庵(じゅこうあん) 電話：042-649-0608