

中東 久人

摘草料理 美山荘

野草一味庵

中東 久人

1969年3月16日生まれ
美山荘 四代目主人

プロフィール

高校卒業後、アメリカ、フランスでホテル経営学を学ぶ。
帰国後、金沢の料亭「つる幸」にて日本料理修行。
1995年、四代目主人として「美山荘」へ。



Hisato Nakahigashi

Born 16 March 1969
The forth owner/chef of Miyamasou

Profile:

At the age of 18, went to France and worked as a waiter at various well-known French restaurants. Came back to Japan in 1993 and trained at Tsuruko in Kanazawa. Returned to Miyamasou in 1995 as the restaurant's fourth owner.

食材の存在感を追求した料理

京都の奥、山川に囲まれ、
自然の恵みを日々に摘み、食材とする。
何一つ“添え”はない。全ての存在感を最大に表現する。

美山荘の在る環境は、常に私たちを守り、恵を与えてくれる源。その恩恵無しには私たちの料理は表現出来ない。自然からの知恵は何よりも深く、目の前の事象が現実で、本物で、真実であると気づかせてくれる。私たちの料理への自信は、自然の知恵を享受し、時流を理解し、本物を知ることの現れなのだ。自然と共に生きることを選んだのは、フランスで過ごした時代にも由来する。外から母国日本を見て、日本の素晴らしさを知り、日本の自然を守りながらその存在感を表現したいと思った。時の流れと環境の変化により、自然を守ることは刻々と難しくなっているが、私たちの料理を通して、より多くの方々に、自然の大切さを感じ取っていただきたいと願っている。

時季と自然の本質を大切にとらえ、お客様一人ひとりに自然の持つエネルギーを感じていただける料理を提供していきたい。自然から得られるものを絶やさないための努力を、料理活動を通して広めたいと考えています。



銀杏味噌

Ginkgo nuts miso

Endless Pursuit to Exhibit Ingredients

Amidst the mountains and rivers of the Kyoto hinterland, I seek to harvest nature's delights and use them in my cooking. Nothing is an accompaniment - I make the presence of every ingredient known.

Miyamasou exists in an environment that both protects us, and provides us with the gifts of nature. Without these blessings we could not express anything with our dishes. The wisdom that comes from nature is the deepest. It makes us realize that what we have before us is reality and truth. The confidence we have in our dishes comes from accepting that wisdom from nature, understanding the way things work and being able to recognize the genuine article. The idea of living with nature came to me while I was living in France. Looking at my home country from afar allowed me to see the splendor of Japan; I desired to express the essence of Japan's beauty while also protecting her natural environment. The passage of time and changes in the environment make the preservation of nature more difficult all the time. Through our food we hope to convey to as many people as possible a sense of the importance of our natural world.

We cherish the essence of nature and the seasons, and seek to offer each and every customer the chance to sense nature's vitality through our food. Another part of our mission is to prevent the loss of the gifts that nature bestows on us and to spread this endeavor through our cooking.



野草一味庵 美山荘

京都市左京区花背原地町 375
電話 075-746-0231
<http://miyamasou.jp/>

Tsumigusa (freshly harvested herb) cuisine
375 Daihizan Hanaseharachi-cho
Sakyo-ku Kyoto 601-1102
Tel. +81-75-746-0231