

## 旬感料理 “今を感じる”

素材は全て動植物の命。

命を敬う心で、命である素材を決して無駄にせず、  
美味しい料理を作り、全て食べてもらう。

シェフになったきっかけは、憧れのパリに行く為だった。  
そして、夢を叶えて料理人として生きる中で、自らが作ったものに対しお金を出して頂けるだけでなく、心からの喜びの言葉をかけて下さる人達と出会えることに驚きを感じた。人の心も身体も癒し、“食を通して夢を売る”ことの出来るこの職業への誇りは、今でもますます高まっている。私にとって料理とは、自らの修行体験、環境、人生観、思想、体感、その人の生き様が全て相まって具現化されたもの。一つの皿には、料理人本人が映し出されている。加えて、素材の鮮度、質、状態、その日の湿度や気候など、人間の五感が感じとる多彩な要素が集結して、料理は完成する。そんな全てのバランスを感じ、素材を尊重し、お客様に美味しく提供出来る - それが私の目指す料理人の在り方である。

「美味しくて身体に良くて安心」をモットーに料理造りに  
励んできました。今後は若手料理人の育成だけでなく、農業・漁業・畜産業など、料理に関わる全ての“作り手”たち皆の意識を高める活動にも取り組んでいきます。

## “Feeling the Now” Seasonal Cuisine

Our ingredients are the life of animals and plants.

My delicious foods are made and intended to be eaten with a respect for that life so that it is not for naught.

My motivation to become a chef came from a longing to visit Paris. I realized my dream and now living as a chef, I am always struck by the people who are not only willing to pay money for the food I make, but who share with me such heartfelt words of gratitude. I am filled with ever more pride because in this line of work you can “sell a dream through food” that soothes both the body and soul. Cooking, to me, is the culmination and realization of one’s own training, environment, philosophy, ideas, experiences and way of life. The chef himself is on display in each dish. Add to that the freshness, quality, and condition of the ingredients, the humidity and weather that day, and all the other elements that people experience with their five senses, and then your dish is complete. Bringing all that in to balance with respect for your ingredients to be able to serve delicious food - that is my goal as a chef.

I have always strived to cook by the motto “delicious, healthful, safe”. I would like to direct my efforts now to not only nurturing up and coming chefs, but also to improving knowledge and awareness amongst everyone engaged in cuisine-related fields, be it in agriculture, fishing or stock farming.



熊谷 喜八

1946年12月13日生まれ  
「KIHACHI」総料理長

■プロフィール  
セネガル、モロッコ日本大使館 料理長を歴任後、パリの「マキシム」などで研鑽。その後「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める。帰国後、東京南青山に「KIHACHI」をオープン。現在、東京、横浜、名古屋、大阪などの10店舗を束ねる。

Kihachi Kumagai

Born 13 December 1946  
The chef of KIHACHI restaurant group

Profile:  
Worked as the executive chef of the Japanese Embassy in Senegal and in Morocco. Cultivated his cooking skills at Maxim in Paris, and worked at Hôtel Concorde La Fayette as a section chef. Returned to Tokyo and opened KIHACHI in Minamiaoyama. Now directs 10 restaurants in Tokyo, Yokohama, Nagoya and Osaka.



すき焼き風ボイルド・ローストビーフ 卵黄ソース わさび添え

Roast beef sukiyaki style, wasabi flavor



キハチ銀座本店

東京都中央区銀座 2-2-6  
電話 1F カフェ&バー 03-3567-6284  
2F レストラン 03-3567-6281  
http://www.kihachi.jp

KIHACHI Ginza  
2-2-6 Ginza Chuo-ku Tokyo  
Tel. +81-3-3567-6284 (café&bar)  
+81-3-3567-6281 (restaurant)

フュージョン KIHACHI

熊谷 喜八