

エステーロアチェというお店について

ルーデンスというお店と姉妹店で店舗は2階にあります。

「The feel meal」をコンセプトに料理を作られています。

「The feel meal」とは「感じる食事」を意味します。

コロナ禍で外食が制限され、お家で食事をする機会が増えたことで、食への関心が改めて高まっています。

食材の産地、旬のお野菜やお魚、健康への影響。

せわしない日々の中で見落とされていた様々なことへ目が向けられるようになりました

関心の高まりを受け、LUDENS のシェフである田淵 章仁がこれまで出会ってきた様々な食材をご家庭の食卓に届ける場として The feel meal を新たに立ち上げました。

The feel meal では日本国内の様々な食材を販売します。

田淵シェフが地域食材ディレクターとして各地を巡りセレクトした旬の食材や珍しい食材が集います。

さらに、LUDENS と estilo h のシェフたちが開発したオリジナル商品も取り揃えています。

食事には味、香り、色、音、温度があり、五感の多くを刺激してくれます。

時間に追われて蔑ろにされた食事ではなく、食材の持つ多様な個性が感じられ、皆が集い、会話し、心から楽しめる食卓になって欲しいと願っています。

エステーロアチェ・シェフ 畑下 公平

日本ソムリエ協会認定 SAKEDIPLOMA 取得

食の提供者として美味しさだけではなく、安全性や食文化にも責任を持ち、料理に専念致します。

食材となる生き物の命と生産者の方が大切に育てた野菜や果実、そのすべてに耳を傾け、そのすべてがお客様の前で最大限輝けるよう、日々精進いたします。

ベースとなるのはスペイン料理と日本料理が融合した独自の畑下スタイル。

店名のエステーロアチェは日本語では「畑下スタイルのスペイン料理」を意味しています。

ここでしか味わう事ができない料理と空間で豊かな時をお過ごしください。

京都市中京区間之町通二条上る夷町 560-8 2階

estilo-h-kyoto.com

