

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第59回)

お花見風情で赤坂へ、転石亭の「春の味」

2021.03.26



桜の見頃の季節ですが、今年の東京はまだ例年通りとはいかないようで、花見スポットには立ち入り制限がかけられている所も少なくありません。とはいえ、密を避けて歩きながらも、ゆっくり花をめぐる時間くらいは持ちたいですね。

そこで今回は、都内の桜の名所として知られる赤坂サカスの周辺にあって、のんびりと過ごせる店へと出掛けてみましょう。



赤坂サカス

東京外口千代田線「赤坂」駅、東京外口銀座線・丸ノ内線「赤坂見附」駅から歩いて約5分、飲食店が林立するエリアを抜けた閑静な場所に「赤坂 転石亭 HANARE」の看板を見つけました。赤坂サカスの敷地内を通る桜の並木から北側へ少し外れた場所にあり、今の時期は春めく気分になりながらアクセスできます。



通りで控えめに光る「転石亭」の看板が目印

地下階に続く階段脇で今日のランチメニューを確認。月曜から金曜まで異なる「今週の日替わり膳」(1000円)と名物「海鮮タルタル丼」(1000円)、贅沢海鮮タルタル丼(1500円)、そして「四季の彩り弁当“春味”」(1000円)の4種類あるようです。ランチのご飯はコシヒカリ、かつ大盛り無料と大判振る舞いです。日替わり膳にそそられました、やはり、四季の彩り弁当“春味”をいただくことにしましょう。割烹(かっぽう)らしい上品な雰囲気ワクワクしながら、店内へと向かいます。



ランチ激戦区の赤坂にあって、値打ち以上の満足感が味わえる



降りた先にくつろぎの空間



調理場と一体化したカウンターは奥向きがありゆったり座れる

「春夏秋冬」季節を味わう彩り弁当

扉を開けた先のフロアには、調理場とカウンター、半個室のテーブル席があります。案内に誘われるまま席につくと、思った以上に余裕のある空間ですっかり気持ちがほぐれていきました。

四季の彩り弁当“春味”は、春を感じさせる9つ仕切りの松花堂御膳です。見た途端に「わぁ」と、声が漏れるくらい心が躍りました。おかずは見ての通りで盛りだくさん、彩りあふれる構成に感激です。調理場に立つオーナーは、大きな日本料理店の料理長の経験もされた和食一筋の達人だとお聞きしました。



華やかな器に盛られ、少しずつがうれしい「四季の彩り弁当“春味”」

「季節に合わせた旬の味を詰め込み、お客さまを飽きさせない工夫をしています」とランチの御膳にも、そのこだわりを忘れません。ご飯は炊きたてのコシヒカリ、添えられたおわんの豚汁も麦味噌を使って手間暇かけた一品。じっくり煮込んだ汁とあって、野菜に味がしっかり染み込んでいます。

コロナ禍の中で生まれた新しい味… 続きを読む