

中国料理 茶禅華 料理長 川田智也



「真味只是淡」～真の味は淡に宿る～

この言葉は、私が中国料理を作る上で、とても大切にしている概念です。

中国を旅し、完成度の高い伝統名菜に出会うたびにいつも感じることは、

「清らかで、ふくらみ、奥行きがあり、澄み切った味である」ということです。

中国料理の本質は、巧みな調理、調味によって「素材の持ち味を活かしきる」ところにあると考えています。

そのために大切にすべきは「先天須知」（食材の天性を知ること）という言葉です。

四川には四川の、広東には広東のその土地の恵みを最大限に活かした名菜が存在するように、日本には日本の食材たちを活かした「日本の中華料理」が存在して、しかるべきだと思います。

美味なる食材が点在し、四季のある日本。日本の食材と中国料理の本質を重ね合わせ、少しでも「中国料理の真髄」といわれるものに近づけたら...という思いを込めて、茶禅華らしい料理を作っていきたいと思います。

～プロフィール～

2017年 2月 茶禅華オープン

2017年 ミシュラン東京2018二つ星獲得

2018年 MADRID FUSION 2018参加

2018年 DINNINGOUT Kunisaki with Lexus参加

2018年 ミシュラン東京2018二つ星獲得

2019年 アジア50ベストレストラン 23位ランクイン

2019年 ミシュラン東京2018二つ星獲得

2020年 アジア50ベストレストラン 29位ランクイン

2020年 ミシュラン東京2018三つ星獲得

2021年 アジア50ベストレストラン 12位ランクイン