

サフィール踊り子

長谷川 在佑氏 監修ヌードルについて

監修者の想いとヌードルコンセプト

旅を彩る優しいラーメンがあればいいのにと、思っていました。
家族でお弁当やサンドイッチと一緒に食べても負担にならないような、そんな存在感で。
奇をてらうのではなく、滋味にあふれた素直なラーメンで、ひと口味わった瞬間、
「わ、これ、本当に美味しい」と思えるような一杯です。

私の母の実家が伊豆稲取でした。
そんなこともあり、幼い頃から何度も訪れたこの地で得たハートウォーミングな思い出を
素朴ながら、本格的だと感じていただけるように丹精込めて作りました。
もちろん、そのために無理はしていません。本当にいいと思うものを使って、
良くないものや、未来に不要だと思うものは用いない。
スープに使用しているものは、昆布と鰹、醤油に鶏油。ごく普通の食材です。
しかし、そこにかける手間と時間は、
懐かしくも美しい、おもてなしの心でもあると思います。
昔ながらの方法で丁寧に作るスープが、このラーメンの決め手です。

「サフィール踊り子」で、このヌードルをお楽しみいただきながら、
本物の伊豆へのご旅行をご堪能ください。

「傳」料理長

長谷川在佑



長谷川在佑 (はせがわ ざいゆう)

東京出身。神楽坂の老舗日本料理店「うを徳」で修業したのちに28歳で独立。神保町に自身の店「傳」を構える。伝統的な日本料理店の味わいと居酒屋が持つ楽しさ、そして海外からの訪日客でも気負いなく過ごせる居心地の良さを併せ持つ稀有な店として話題に。2016年、現在の外苑前に移転。「ミシュランガイド東京2020」では二つ星を獲得し、「Asia's 50 Best Restaurants 2020」では国内最高位の3位を誇る。今、世界から最も熱い注目を浴びる料理人の一人。

※写真はイメージです。実物は変更される可能性があります