

YOKOGAO 拝見

〔 酒・飯処 一路亭 〕

料理長 高橋 一郎さん

Takahashi Ichiro / 昭和52年4月20日生



「カラダに優しいお料理を、お腹いっぱい」をコンセプトに、八戸市柏崎「アパホテル〈本八戸〉」1Fに今春オープンした「酒・飯処 一路亭」。旬野菜を取り入れたヘルシー&ボリュウム満点のメニューは、女性客はもちろん、ビジネスランチとしても幅広い年齢層に喜ばれています。

「場所がオフィスビルの立ち並ぶエリアですので、毎日忙しく働く人たちに寄り添うごはん屋さんを目指してスタートしました」と話すのは料理長兼店長の高橋一郎さん。

千葉県浦安市のリゾートホテルで長年洋食シェフとして経験を積んだ高橋さん。そんな洋食を専門としていたシェフが作る

和テイストな料理に注目です。

「豚のてりやきアボカDON」他、人気の丼シリーズやグリル料理、「週替わりごはん」など、健康に配慮しつつも、特にランチは、しっかり活力チャージできることがポイントとのこと。

一方、ディナータイムはフレンチ・イタリアン&和食の多彩な創作料理が2時間飲み放題付で楽しめる宴会コースが人気。「ホテル内ということもあり、「陸奥八仙」「五釀」など八戸の地酒も用意しています。40名様までご利用いただける広々とした空間で、夏の宴を楽しんでいただけたら嬉しいです」。

宴会以外にも「週替わり夜ごはん」(定食)や丼、単品料理もリーズナブルな価格で楽しめるディナータイムは、夜の一人ごはんにもおすすめのスポット。ぜひ一度足を運んでみて下さい。



八戸市柏崎一丁目8-22
アパホテル〈本八戸〉1F
TEL.0178-38-0630