

# 特集×6

心豊かな時間が流れるお気に入りの場所。  
柏に暮らす日々を上質の彩りを添える  
厳選6店舗をご紹介します。



「北京ダック・香港式焼き物総菜」



シックな雰囲気が漂うダイニング



柏市東上町2-2  
tel.04-7164-5211  
営 Lunch 11:30~14:30 (LO14:00)  
Dinner 17:30~23:00 (LO22:00)  
休 月曜 ※祝日の場合は翌火曜

MAP | B-2



「味付けしていないスープ」

## KASHIWA Selection 1

### 文菜華

中国料理 / プンサイカ

旨味と香りの表現者が放つ、  
最先端の広東料理。

予約困難な店として名高い広東料理の名店。柏で抜群の存在感を放つ同店を牽引するのは、「旨味」と「香り」の表現者として知られるシェフNOBU。素材から丁寧に旨味と香りを抽出し、それらを活かした百菜百味の醬で仕上げる独自の料理は、今や業界最先端として注目を集めている。スペシャリテは、フレッシュの鴨を使用した「北京ダック」。オリジナルの「仕込み醬」によりサクサクのテクスチャーを表現した北京ダックは、20種以上の調味料からなる「鴨醬」との至福のマリアージュで食通を魅了する。その他にも、金華ハム、鶏、豚肉のエキスと水のみで仕上げた「味付けしていないスープ」や、店名のイメージにつながる鮮やかな一皿「天然車えびと旬の野菜の炒め」など、ここでしか味わえない料理が充実している。店内は、スタイリッシュな内装が印象的な大人の空間。大切な家族や友人と過ごす日常の折々を豊かな時間で彩ってくれる。



「天然車えびと旬の野菜の炒め」



「アミノ酸を凝縮した清純の煮込み」



オーナーシェフ 西田 航久 さん



「和牛モモ肉のタタキ ビクルス添え」



「フォアグラのポアレ 土まみ風味」

# Gastronomie



「特製ハンバーグ(ランチセットメニュー)」



「宴会コース2,980円〜」



和洋折衷のオシャレな店内



柏市柏5-3-24 宝ビル1F  
tel.04-7160-2300  
営 Lunch 11:30~15:00 (LO14:00)  
Dinner 17:30~22:00 (LO21:00)  
休 火曜

MAP | B-1



## KASHIWA Selection 2

### Gastronomie 銀花

洋食 / ガストロノミー / ギンカ

本格フレンチをベースにした、  
気軽に美味なる洋食店。

柏のフレンチの名店「Le Couple」の姉妹店にあたる洋食店。ここは、赤坂の「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ」で料理長を務めたオーナーシェフの佐々木清恭氏が「もっと多くの人に気軽に美味しいお料理を!」との想いでオープンしたお店だ。料理は、子どもから年配客まで楽しめるシンプルで優しい味付けが基本。それでも見た目以上のコクや香りが感じられるのは、そのレシピがソースを重んじるフレンチの技法をベースにしているか

らだ。おすすめはランチセットの「特製ハンバーグ」。黒毛和牛と幻霜豚の合い挽き肉でつくるジューシーなハンバーグは、季節によって異なるソースやトッピングを楽しめる。ディナーは「スモークの盛り合せ」や「フォアグラのポアレ」などのオードブルの他、メンチカツやロールキャベツ、焼きカツレツなどしっかりめのメニューが充実。カウンターでのひとりご飯から、お得な宴会まで、多彩なシーンで活用したい。