



Our Standards Concept

コンセプト(考え方の軸)

あなたのお店のキーワード

例)貝殻(シーフード)・庭園(野菜・花・ハーブ・フルーツ)



五味五色五法(組み立て方の軸)

辛苦酸甘鹹

味わいのバランス

辛い・苦い・酸っぱい・甘い・えぐみ



黄緑赤白黒

色のバランス

黄色・緑色・赤色・白色・黒色



蒸煮焼揚生

調理方法のバランス

蒸す・煮る・焼く・揚げる・生



シェフの心得

3つ星シェフに共通する5つの性格



素直で謙虚な性格

(自然を愛しみ、四季を楽しみ、素材を大切に出来る)



生来の前向きな性格

(仕事を楽しむ、仕事をするのが幸せである)



星を背負う運命に生まれる

(代々3つ星を受け継ぐ家系、歴史と変化を重んじる)



心の軸は故郷

(幼少時代、愛情いっぱい家庭と多くの自然に触れて育った)



原理原則を掴む推察力

(料理を音楽、彫刻、小説と他のもので例えることが出来る)