

旬の食材を活かした、こだわり・アイデア料理が評判！

～ 旬香陽風 一陽 ～



昨年12月に伝馬通2丁目にオープンした創作日本料理「旬香陽風 一陽」、こだわり・アイデア料理が評判になっています。

オーナーシェフの山田陽一氏は、名古屋の老舗料亭やフランス料理店で修業を積んだ後、8年前に和食をベースにした料理店を開店、今回より広い店舗を求め本町通から移転し新装オープンしたものです。

料亭風の店構えながら、店内は暖かみのある和モダンにまとめられ、クラシックの調子が落ち着いた雰囲気演出しています。

有機栽培・無農薬の野菜をはじめとしたこだわりの旬の食材を取り入れ、和食ベースの料理だけでなく、時には中華風やフレンチ・イタリアンにアレンジすること

も。洋食ならぬ「陽食」と呼ぶ、こだわり・アイデア料理が人気です。また、師崎の魚介類や飛騨牛を使った一品料理、日本酒・ワインなどのお酒類も充実して嬉しい限り。

落ち着いた雰囲気の中、美味しい料理を頂きながら贅沢なひとときが過ごせる、とっておきのお店です。

岡崎市伝馬通2-8サカエヤビル1F オーナーシェフ：山田陽一氏 Tel (0564) 21-5219



「旬の食材と好きなお飲物のマリージュを、是非お楽しみください。」
(オーナーシェフ 山田陽一氏)

営業時間	10:30～14:00
	17:30～22:00
定休日	毎週日曜日