

**保存料・化学調味料は不使用！薪窯で調理する自然派グリル**  
**ジビエや自然栽培の野菜など厳選素材をナチュラルな調理方法で提供**

## 『薪火グリル azer（アゼル）』 11月22日(金) 代々木八幡へオープンします



人気NY系グリルレストランにて長年勤めた川端康介が独立し、11月22日（金）、小田急線「代々木八幡駅」と東京メトロ千代田線「代々木公園駅」からほど近い場所にへ、『薪火グリル azer（アゼル）』をオープンいたします。

azerという店名の由来は、ペルシャ語のアゼル=炎という言葉から。その名の通り店内の中心にはオリジナルで制作した薪窯があり、そこでできる熾火や炭で調理します。保存料や化学調味料は一切使用しない調理法が特徴です。料理はエゾシカや軍鶏などのジビエ、短角牛（和牛）、豚、鶏などのお肉や、自然栽培で丁寧にゆっくりと育てられた季節の野菜のグリルやサラダなどを提供致します。薪窯では400℃にもなる高温調理が可能で、外はこんがり、中はジューシーなお肉やお野菜をお楽しみいただけます。

また、ドリンクはオーナー川端の出身地である兵庫県・明石市のブルワリー、「明石ブルワリー」のクラフトビールや国内外から厳選したナチュラルワインなどをご用意しています。ジューシーなお肉との相性は抜群です。

店内は、窯を囲んだU字型のオープンキッチンとモルタルの壁で、シンプルながらもゆっくりと寛げる空間となっています。落ち着いた雰囲気漂う店内は、大切な人とのデートや記念日にもおすすめです。

azerは大量消費・大量生産ではなく“命を大切にいただく”ということをコンセプトに、世の中に貢献できるサステイナブルな飲食店を目指します。

今回の出店は、飲食店の独立・開店支援を行う株式会社 上昇気流がサポートしています。

### 【店舗概要】

店 名 : 薪火グリル azer（アゼル）

住 所 : 東京都渋谷区富ヶ谷1-51-12 代々木公園ハウス 1F

営業時間 : 17:00～23:00 (Food LO.22:00、Drink LO.22:30)

定休日 : 月曜、第一・第三火曜

座席/坪数 : 20席 / 10.4坪

開店日 : 11月22日(金)

公式SNS : Instagram @azer2019fw <https://www.instagram.com/azer2019fw/>

## 主なメニュー

蝦夷鹿や軍鶏、短角牛や季節折々の旬の野菜をオリジナルの薪窯でじっくり焼き、素材本来の味を最大限に引き出します。



蝦夷鹿ロース 2週間熟成 約4,000円 200g～

短角牛 約5,000円 200g～

季節野菜のグリル 500円～

※肉のグリルは計り売りの為、カットにより価格差があります。  
※写真はイメージです。

旬の素材を使ったスープ 800円

ひとつの野菜を主役し、その野菜本来の味や香りを大事にしたシンプルなスープ。

季節のサラダ 1,400円

旬の野菜やフルーツのサラダ。素材に合わせてエクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、ワインビネガー、バルサミコでシンプルに仕上げます。

フレッシュマッシュルームとカリフラワーのロースト オーガニックチーズと一緒に 1,200円

薪火のグリルで香ばしくローストしたカリフラワーとフレッシュなマッシュルームに濃厚なオーガニックチーズを合わせました。ドレッシングにはホワイトバルサミコとハチミツなどの香りと甘味をプラス。

カボチャとcacao nibsのガトー 1,200円

ホクホクした食感のロロンカボチャやバターナッツカボチャを使用したデザート。上品な甘味と滑らかな舌触りのカボチャにローストして砕いたカカオとココのあるチョコレートフレークをトッピング。フランボワーズ風味のソースで召し上がっていただきます。

短角牛のブレザオラ 2種のソースで 1,500円

ブレザオラとは牛肉の生ハムのこと。そのままでも召し上がれますが、梨とホワイトバルサミコのソース、純胡椒を使った赤ワインソースがおすすめです。

サツと茹でた旬の葉物と鹿のモルタデッラを鹿のコンソメのジュレと一緒に 1,200円

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルと鹿のコンソメのジュレでシンプルに味わっていただきます。

シャルキュトリとピクルスの盛り合わせ1,800円

鹿のテリーヌ ブーダン ポム、豚のテリーヌ ピスタチオ ガトー、豚のサラミの盛り合わせ。

その他、チーズの盛り合わせ 1,800円や野菜やフルーツを使ったazerパイ 800円などの自家製デザートもご用意しております。

ドリンクは、クラフトビール、ナチュラルワイン、ソフトドリンクを各種ラインナップしています。

※メニュー内容は変更する場合がございます。

※表示の価格は全て税込み価格です。

## オーナープロフィール



### 『azer』オーナー 川端 康介（かわばた こうすけ）

兵庫県出身。

祖父母が漁師、農家という「食」に関する職業に従事していたことから飲食業に関心を持つ。

大手飲食企業に10年間勤務した後、2019年秋、独立。『薪火グリル azer』を代々木八幡へオープンする。

『命を大切にいただく』をテーマに、ジビエや和牛のほか自然栽培で育てられた野菜を使用したメニューを提供。保存料や化学調味料を極力使用しないナチュラルな調理法にこだわる。

## 株式会社 上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。

創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に160店以上の飲食店を共につくりあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

### 【会社概要】

- 社名：株式会社 上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24-8 新南平台マンション301
- 代表：笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- URL：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 上昇気流 広報担当：大城・伊藤

Mail：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp) 電話：044-819-8157