

拝啓

新緑の候、皆様方には益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

さて、この度ご報告とお願いがあり一筆執らせて頂きました。実は、去る5月9日に私共の長男小手川誠(せい)が、横浜関内・みなとみらい線馬車道駅の近くに「和食 くて川」をオープンしました。

日本人として初めてアメリカの100人のシェフに選ばれ世界の数々の銘店で腕を奮ってきた齋藤健氏を料理長に迎えて、天ぷらを中心とした和食を提供させていただきます。

息子は、1981年生まれの36歳、九州学院中学校・高校(S52回)の出身で、明治学院大学社会学部を卒業しました。大学時代からDJをする傍ら横浜の総合サービス業(株)エイト(飲食部門)に17年間お世話になり、この度良きご縁に恵まれ自力で同料理店を開店するに至りました。

とはいえまだまだ若輩の未熟者であり、諸先輩方のご指導ご鞭撻なしではとてもやって行くことは出来ません。どうか宜しくお願い申し上げます。

皆様のお支えによって末永く地域に愛されるお店となれるように、親としても心から願っております。



携帯:080・3401・6363

これから、次第に気温も上がり暑い夏へと季節が移ろいで行きますが、どうかご自愛下さい。皆様のご健康をお祈り致します。

敬具

2017年5月吉日

料理屋と営んでいた私の両親  
の血を受け継いだよりです。  
是様、宜にお祈り致します。

小手川 誠

営業時間：(月～金)ランチ 11時～14時 デイナー17時～21時 (L.O.)

(土・祝) デイナー17時～21時\*予約のみ (日) 定休日

場所：横浜市中区本町3丁目のニュー本町ビルの地下1階

電話番号：045 640 0188

# 世界の舌を魅了した天麩羅を、是非ご賞味ください。

日本人として初めてアメリカ100人のシェフに選ばれ、LA、ハワイ、メキシコ、上海、ロシア、ポーランド、ミャンマー、そして日本の数々の銘店で腕を奮ってきた齋藤健が料理長を務める「和食こて川」。目の前で揚げた食材を気軽に食せるカウンター、少人数の会食にテーブル席、大人数でも揚げたての天麩羅が楽しめるソファ席をご用意しております。

お客様のご来店を心よりお待ちしております。

## メニュー

### ランチ 小鉢、吸物、香物付き

- 天重 \_\_\_\_\_ ¥1,500
- 天井 \_\_\_\_\_ ¥1,000
- 野菜天井 \_\_\_\_\_ ¥1,000
- かき揚げ丼 \_\_\_\_\_ ¥1,000
- 思い付き丼 \_\_\_\_\_ ¥1,000  
\*日替わりです

### ディナー

コース料理がメインとなります。天麩羅の内容はコースにより異なります。  
※コースは前日までのご予約をお願いします。

- 雪 天麩羅、かき揚げ、小鉢、前菜、お造り、止め碗、水菓子 \_\_\_\_\_ ¥4,000
- 月 天麩羅、かき揚げ、煮物、小鉢、前菜、お造り、止め碗、水菓子 \_\_\_\_\_ ¥6,000
- 花 天麩羅、かき揚げ、煮物、蒸し物、小鉢、前菜、お造り、止め碗、水菓子 \_\_\_\_\_ ¥8,000
- アラカルト \_\_\_\_\_ 内容は毎日変わります
- 天麩羅盛り合わせ \_\_\_\_\_ ¥1800~
- お造り \_\_\_\_\_ ¥1800~
- 煮物 \_\_\_\_\_ ¥800~
- 蒸し物 \_\_\_\_\_ ¥800~
- プレミアムモルツ生 \_\_\_\_\_ ¥500

その他銘酒を多数取り揃えております。

