

일본 요리 '야스나 -YASUNA-'에서 맛보는 아리타 도자기 가이세키 요리

JR 아리타역에서 도보로 8분 거리에 있는 야스나에서는 유서 깊은 아리타 도자기 그릇에 가이세키 요리를 제공하고 있습니다. 1600년대 초에 만들어진 자기부터 최근 10년 사이에 만들어진 최신 자기까지 점 내에 있는 컬렉션은 지금까지 아리타 지역 자기의 역사를 망라하고 있습니다. 레스토랑 옆에는 주인이자 골동품 상인이기도 한 니시야마 야스히로 씨가 개인적으로 운영하는 쇼룸이 있어 엄선된 다양한 자기 작품 등이 전시되어 있으며, 구매도 가능합니다.

가이세키 코스는 작은 그릇에 담긴 반찬, 생선회, 생선조림, 생선구이, 육류 요리, 밥, 국, 디저트로 구성되어 있습니다. 요리는 현지에서 나는 제철 식재료를 중심으로 사용하여 일본 요리 전문 셰프가 조리하며, 요리를 돋보이게 하는 엄선된 접시와 공기에 담아 제공합니다. 하나의 코스에서 사용되는 식기는 손님마다 그릇이 다르며, 같은 연대의 식기나 같은 양식의 식기를 사용하고 있습니다. 가키에몬 가마와 이마에몬 가마 등 유명 도자기 공방에서 만들어진 그릇을 사용한 코스의 경우에는 각기 다른 디자인을 선택하기 때문에 손님들은 다양한 디자인을 즐길 수 있습니다.

각 그릇과 디자인 양식에 대한 정보는 메뉴에 기재되어 있거나 니시야마 야스히로 씨의 아내이자 레스토랑의 여주인인 니시야마 도모코 씨가 자세히 설명해 주기도 합니다. 레스토랑에 있는 아리타 도자기는 모두 판매되고 있으며, 니시야마 야스히로 씨는 옆에 있는 도자기 골동품점도 운영하고 있습니다.