店名：Restaurant ai
　　レストラン　アイ
所在地：京都府京都市下京区善長寺町 139
　　AMI 四条烏丸 B1
電話：　075-708-8336
定休日：不定休

＜関西エリアフォーカスシェフ＞

シェフ　アイカワ　ヒロキ

相川 浩己（31 歳・京都府出身）

エクスプレッションディナー出演

＜経歴＞
大阪あべの辻調理師専門学校卒業。国内では東京や静岡、栃木、長野などのレストランで働く。
また、渡仏しヴァランスやアヴィニョン、ディジョンなどの星付きレストランでの修行を経て、現在に至る。

✅日本ワイン提供あり
✅おひとり様 OK

＜こだわり・その１＞
～厳選した食材を、最適な方法で使用すること～
例えば、『火入れ』はフライパンやオーブンを使用し、アナログな旨味を逃がさない行程で行う。
また、レストランで食事のスタートに必ず提供している「舞茸のコンソメスープ」。これは数時間乾燥させ、旨味と香りの変化するタイミングで『抽出』したもの。
その他、食材の組み合わせに関しては、旨味成分の相性や、 オイルを使うことによって香りの複雑性などを狙うなど『論理的な組立て』をおこなっている。 食材は生育環境や、自身の手元に来るまでの様々な行程（洗浄、絞め方、熟成など）まで気を配り、味も納得がいくものを使用。

▲京都らしさを表現「八つ橋」

＜メディア露出歴＞
専門料理、GIBIERTO（ジビエト 2021）

動画メッセージ

＜シェフ一押しの生産者様＞
Honey Woods 代表　中 島　拓さん
http://www.honey-woods.com

「彼岸山はちみつ」に乗せて、一人でも多くの方々に豊かな自然の恵みや癒しをお届けすることで、ライフワークとして取り組んできた自然環境の保全や回復にも一役買うことができるかもしれない、という考えを持たれている。

■相川シェフの追加資料①

＜こだわり・その２＞

様々な土地での、経験や出会いを料理に反映している。

接客に関しては、
料理をより愉しむワインペアリングの提案や、プレゼンテーションなどの表現。
料理説明は、お客様により楽しんで頂ける様に、その一皿のポイントとなるところをお伝えしている。

＜日本ワインの提供有＞

長野・新潟・山形・広島など

・Sail the Ship Vineyard /Mr. Feelgood（白）
・ルサンクワイナリー/カベルネ・ソーヴィニヨン
・広島三次ワイナリー/トモエ・シャルドネ・クリスプ
・高畠ワイナリー/高畠ル・トロワ・シゾ

日本ワインの優しい味わいや旨味が、繊細なフランス料理と寄り添うと考えている。

＜シェフ注目の和食材＞

① 宮崎県産　本州鹿
② 彼岸山（京都府亀岡市）産　天然はちみつ

＜この和食材を選んだ理由＞

食料が豊富で恵まれた環境下で育った鹿の健全な旨味が最大の魅力。

＜この和食材でどんな料理を展開したいか＞

その土地の情景まで表現できればと思います。

＜すでに取り入れている『和』の要素＞

八つ橋/山椒ソース/本州鹿/国産野菜・魚

＜地元・地域貢献のための活動＞

ジャンルを問わず地元の若手を中心とした飲食関係のコミュニティを作り、調理場の提供や情報共有を行っている。また、食文化や調理技術の共有などを目的にして、地元の学生へ向けても同様に間口を広げて活動。

■相川シェフの追加資料②

＜FRW2022 への意気込み＞
京都のフォーカスシェフとして、フランス料理をより身近に感じてもらえる様に盛りあげます！

＜今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス！シェフの南仏の思い出＞
修行でお世話になったレストラン、最終日にシェフの計らいで食事をさせて頂いたのですが、そこで体験したワインが最高に美味しく、今でも忘れられない経験となりました。

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞
普段通りの Restaurant ai を愉しんで頂けるように！

『共通メニュー』
ニース風サラダ、 ファルシ

＜ランチ、ディナーそれぞれの主な客層＞
ランチ／女性を中心とした友人・知人との会食
ディナー／20～60 代の利用（カップル・記念日・ご家族での利用）
＜客単価＞
ランチ 8,000 円、ディナー12,000 円 、16,000 円

美食家が頻繁に訪問！

＜おひとりさま OK＞
ひとりでも楽しめるカウンター席がある（オープンキッチン）、グラスワイン充実

■相川シェフの追加資料③

＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞
●『舞茸のコンソメスープ』で使用できない２番出汁を、ノンアルコールカクテルに活用。
●駆除対象で廃棄される事の多い『鹿肉』を使うなどの「食材の選択」
●「AUTHENSUOUS」とのコラボ商品にて
宮崎県のフルーツ生産者が持て余していた製品化出来なかったフルーツを使用し、砂糖不使用で健康効果の高い CBD を配合したフルーツスプレッドの開発・製造。

補足：
2022 年 3/4～5 に開催された松屋銀座での催事では、
AUTHENSUOUS とのコラボ商品（CBD 配合フルーツスプレッド）と、一部スペースにて Restaurant ai オリジナル商品（彼岸山はちみつカヌレ）の販売をしました

＜お客様へのメッセージ＞
京都「隠れ家」の様な私たちのレストランにご興味を持って下さりありがとうございます！

＜メディア露出歴＞
専門料理（『2016：フランス料理の５０年』
https://www.facebook.com/ENGINEINC.FRANCE/photos/a.428376600554219/1064159913642548
GIBIERTO(2021)
https://gibierto.jp/article/shops/restaurants/9389/

＜関連リンク＞
店の公式サイト:https://ai-kyoto.jp/
インスタ:https://www.instagram.com/restaurant.ai/
メッセージ動画:https://ai-kyoto.jp/