



あけくれ神田川リニューアル

インバウンドを見込んだ幅広いニーズに応え
大阪・キタ新地で京料理の真価を提供する

故神田川俊郎先生がプロデュースされた大阪キタ新地の『あけくれ神田川』が、インバウンドを含む幅広い客層に愛されるようリニューアルした。常に「お客様第一主義」で、おもてなしを追求してきた神田川先生の遺志はそのまま受け継ぎ、急速に変化する社会ニーズに合わせた革新になると期待が高まる。

具体的には、新しい料理長を迎え本格的な京料理を中心に、浪速割烹（大阪割烹）のスタイルを含み、多様化する客のニーズに細かく対応する。カウンターの向こう側で調理する料理人の庖丁捌き、煮炊きの絶妙なタイミング、盛りつけの技などを目の当たりにすることで、「実演感」のある空間を演出する。これは、まさに神田川先生のおもてなしの真骨頂といえる。

接待利用はもちろん、気の合う仲間同士の少人数グループ、仕事帰りのひとり飲み、海外から訪れる日本料理好きなど、それぞれに異なる目的に合わせた料理を、四季折々の美味なる食材を用いて提供する。

故神田川俊郎先生が提唱された「新日本料理」の次なる真価に注目したい。



料理へのこだわり

全ての料理に一切添加物を使わず全て手作りで
京料理ならではの出汁にこだわり、素材を生かす料理となっています。



あけくれ神田川

住所 〒530-0002大阪市北区曽根崎新地1-7-5 パサラビル1F
電話 06-6136-3871（要予約）
営業時間 17:00～23:00（料理のラストオーダー22:00）
定休日 土・日・祝日

