



ヨーロッパのさまざまな料理を家庭風にアレンジした「ガストロキッチン JUNBOO(ジュンブー)」が10日にオープン。料理修業を英国で7年間、日本で2年間積んだ矢田部淳さん(27)がセナルマネジャーを務める。

矢田部さんは「英国はパブ文化が盛んだが、最近では地元料理を充実させたガストロパブがトレンド。でも、自分は少しでもお客さんとの心の距

欧州の料理、家庭風に ガストロキッチン JUNBOO

つくば市研究学園1の3の3

離”を短くしたい」との思いから、オープンキッチンとカウンターの距離を縮め、来店者と気軽に会話を楽しめる空間を演出した。

メニューは常時約30種類に日替わりを加えた約35種類。ワインも各種取りそろえている。

お薦めは「やまと豚のスマークースペアリア」(2人前2600円)や「土佐赤牛内モモ肉の炭火焼き」(同3350円)。

このほか、「ウォルナッツとブドウのサラタ」(1020円)などの前菜、2時間低温調理した「レアチーズケーキ」(600円)をはじめとするデザートも人気だ。

店内は矢田部さんの第二の故郷・英国を意識した造りで、修業時代の写真やレシビなどを展示している。

客席は全38席。営業時間は午前11時半～午後3時、同5時から翌日午前0時まで(ラストオーダーは閉店30分前)。定休日なし。☎029(846)66997。