



## "一期一会"の洗練された料理

広島県の日本料理界の第一人者、総料理長北岡三千男さんが心を込めた懐石料理を用意します。今月の料理は、備後生まれで恋しきをこよなく愛した小説家の井伏鱒二さんを想いながら、米、味噌、アスパラガス、諸田ごんぼう、原木しいたけなど府中の食材をふんだんに使用しています。同氏に思いをはせながら、「そ 恋しき」でしか味わうことができない料理との一期一会の出会いをお楽しみください。



### 総料理長

北岡 三千男さん  
1948年広島県生まれ。東京や京都、大阪の老舗料亭で修行後、故郷の広島に戻り、28歳で日本料理「喜多丘」をオープンした一流料理人。2013、2018年にミシュラン1つ星を獲得。「ラ・リスト2020」「ゴ・エ・ミヨ2020」に選出。



## 好評の声、続々と



60代・男性

恋しき料亭再開を楽しみにしていました。料理は想像以上に美しく、おいしく、素晴らしいものでした。サービスやロケーションも抜群で大満足の内容でした。



40代・女性

料理、庭、部屋、サービス全てが見事でした。井伏鱒二さんがいらっしやったことを想像しながらに、料理をいただきました。鱒の府中味噌漬け焼き、生涯忘れられない味です。

# 恋しき再生 料亭「そ」オープン

問い合わせ先 観光ブランド課 (☎44-9020)

## 「そ 恋しき」に込められた思い

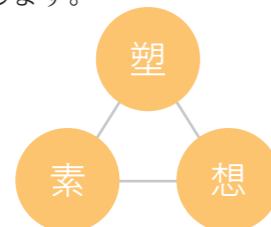
屋号である「そ」には「塑」、「素」、「想」の3つの思いが込められています。

**塑** 土をこねて形をつくるということです。こちらの押し付けではなく、来訪者が本当に欲しいものを提供する心地よいおもてなしの信念を表します。

**素** 手を加えていない本質を意味します。恋しき、府中というまちが持っている魅力を引きだします。

**想** 歴史ある府中のまちにある恋しきが残すべきものは人の思いであり、その思いを大切に受け継ぐ場所を目指します。

恋しきでやるべきことを名に乗せてこれからの未来を切り開いていきます。



## こんなシーンにお使いくください

(一社) 府中市観光協会  
会長 高橋 良昌さん



歴史ある恋しきにふさわしい料理を楽しむことができる「そ 恋しき」には、素晴らしい日本庭園を眺めながら最高の時間を過ごしていただきたいという思いを込めて、一枚板の府中家具でカウンターを設けるなど、心から楽しんでいただける工夫を凝らしています。会社でのおもてなし、家族や親戚のお祝い事などにぜひ利用いただきたいと考えています。1人でも多くの人に訪れていただき、恋しきの素晴らしさを実感していただきたいです。ぜひご予約をお願いします。

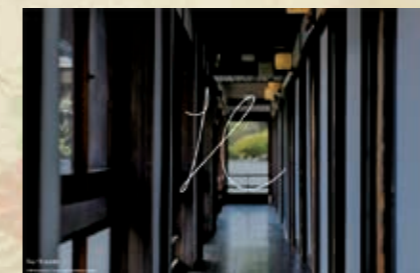


府中市長  
小野 申人

## 「恋しきは、府中市の宝」

市制70年の節目に、恋しき料亭のブランドオープンの日を迎えることができ、大変うれしく思います。恋しきにふさわしい優れた料理、美しいお庭やお部屋とともに「恋しき、一期一会」として、訪れていただいた方との出会い、その瞬間を大切にする「おもてなし」など特別な空間、時間の提供をしていただけるものと期待しています。

恋しきは、高級料亭旅館の面影が色濃く残り、府中市にとってかけがえのない施設。府中の宝として、府中のランドマークとして、磨き続け、将来の備後、広島の迎賓館を目指したいと考えております。また、地域や企業、家庭での行事にもご利用いただけます。時間や料理内容は調整可能ですので、お気軽にご相談ください。引き続き、恋しきをよろしく願いいたします。



地域、企業、家庭の行事などでも利用できます。内容などはご相談ください。

そ 恋しき 府中市府中町178

開店日 水・日曜日、祝日  
※来店3日前までに予約をお願いします。

開店時間  
▷昼…12時～(最終入店13時)  
▷夜…18時～(最終入店19時)

料金 13,000円  
※税金・サービス料別。

予約 特設サイトから予約してください。

問い合わせ先 そ 恋しき  
▷特設サイト内問い合わせフォーム  
▷✉info@so-koishiki.jp

「そ 恋しき」  
特設サイト▶

