

5th cafe Udagawa (フィフス・カフェ・ウダガワ) 店舗概要資料



住所：〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町3-12 Monostep2 5F

電話番号：03-6455-1939 / FAX：03-6455-1960

ウェブサイト：<http://5thcafe.net/>

Facebookページ：<http://www.facebook.com/5thcafeudagawa/> (2,636Likes 11月4日現在)

開店日：2013年7月19日

運営会社：株式会社Qwadate (東京都渋谷区)

業態：ダイニング・バー

営業時間：18～27時 (月～金) / 17～27時 (土) / 17～24時 (日・祝)

定休日：なし

席数：22席 / 想定客単価：4,750円

コンセプト：こだわりと情熱の造り手から届く旬の食材とスパイスを使った「素材料理」、厳選した日本酒と国産ワインが楽しめるダイニングバー

料理ジャンル：産直の素材を活かした「素材料理」

料理監修：横田渉 (辻調理師専門学校卒業後、フランス留学を経て「NARISAWA」に勤務。料理の新たな可能性を追求するためアメリカ西海岸にて5年間、研鑽を積み帰国、六本木農園のシェフを経て現在はフリーランスとして活動中、株式会社CONVEY所属)

産直の主な食材 (契約生産者)：有機野菜 (久松農園・茨城) / 荳胡麻豚 (リヤンド松浦・宮城) / 塩 (またいの塩・福岡) / もろみ・塩麴 (ミツル醤油・福岡) / 卵 (緑の農園・福岡) / 蝦夷鹿 (北海道) / 無水調理鍋「バーミキュラ」 (愛知ドミー・愛知) / 食器 (DOUBLE=DOUBLE FURNITURE・福岡) 他