



**緑あふれる庭で味わう
フレンチシェフによる炭火料理がはじまります！**

夜風を感じながら、フレンチベースの素材を生かした炭火料理を。渋谷駅から徒歩からほど近い緑に囲まれた茶食堂「SAKUU 茶空」(JINNAN HOUSE内)では、10月1日(金)17時より提供を開始いたします。



その日おすすめの各種肉類や旬野菜はもちろんのこと、炭火で焼くハンバーグはここでしか味わえない一品。その他、さまざまな前菜や麺類がラインナップ。ドリンクは、店長セレクトの日本のワインやクラフトビール、お酒を飲めない人もその場を楽しめるようSAKUUならではの日本茶や自家製シロップソーダーが揃います。

秋の夜空の下、渋谷にありながら、
その喧噪を忘れさせる空間で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

■茶食堂【SAKUU 茶空】

OCHA and GOOD THINGS、

お茶と何か楽しいことをテーマにした日本茶と料理を提案する食堂です。

所在地 : 〒150-0041 東京都渋谷区神南1-2-5 (渋谷駅/原宿駅 徒歩8分)

営業時間 : 11:30 - 23:00 (日祝のみ17:00まで)

*連休の場合は、最終祝日が17時までの営業となります

定休日 : なし

公式サイト : <https://jinnan.house>

Instagram : <https://www.instagram.com/jinnan.house/>

<鮭とごはん> 8:00-11:30 (土日祝のみ営業)

・鮭とごはん 1,200円

・ワンクッキー 350円 ~お散歩中にひと休み、ワンちゃん用クッキーもご用意~

<茶と定食> 11:30-17:00 (無休)

・定食各種 950円

・日本茶各種 700円~

・デザート 500円~

・自家製シロップソーダー 700円 など

<肉と炭火> 17:00-23:00 (日休み)

・炭火プレート (肉・野菜) 2,500円~

・ザ!ハンバーグ 1,250円

・グリルベーコンのシーザーサラダ 850円

・パテ 750円

・大人の焼きそば 塩 OR ナポリタン 1,500円

・夜のプ・リ・ン 800円

・日本のワイン各種 650円~ など

*連休の場合は、最終祝日がお休みとなります

*緊急事態宣言や施設の利用状況等により営業時間に変更になる場合がございます

*お支払いはキャッシュレスのみです。クレジットカード、交通系IC、paypayがご利用いただけます

*上記の情報は状況により変更する可能性があります



▲炭火プレート (肉・野菜) 2,500円~



▲大人の焼きそば ナポリタン 1,500円



▲グリルベーコンのシーザーサラダ 850円



▲夜のプ・リ・ン 800円

■JINNAN HOUSE



渋谷と原宿の間一、緑に囲まれた裏道にJINNAN HOUSEがあります。日々寄り添った茶食堂【SAKUU茶空】、ギャラリー&イベントスペース【HAUS STUDIO】、食の文化を発信する季刊誌『RiCE』と連動するフードトラック【RiCE TRUCK】が入る、庭付きのミニマルな複合施設。

オンラインストアも展開しています。

■スタッフプロフィール



店長 佐藤 奈緒美 Naomi Sato

山形県出身。ファッション業界を経て、BARの世界に入る。その後、「HIGASHIYA」や「八雲茶寮」など、シンプルシティーが運営する各店を通して、日本の詫び寂びを学ぶ。【SAKUU 茶空】立ち上げより参画。



シェフ 島袋 有希 Yuuki Shimabukuro

沖縄県出身。フレンチレストラン「エブリーヌ」「ジョージアンクラブ」など名店を経て、「ル・プティ・トノー」「オーバカナル」で総料理長を務める。2021年9月より【SAKUU 茶空】シェフに就任。フレンチから定食まで、食への探究心に日々向き合う。

■本件についてのお問い合わせ先

E-mail : contact@jinnan.house 担当： 浅井