

下諏訪 駅前商店街 幸せのフレンチ

下諏訪で
最も予約が取りにくいと噂のお店がある。
2021年5月
オルゴール通り駅前商店街にオープンした
『ケンケンレストラン』だ。
坂本賢一シェフが繰り出す
創作フレンチの世界へ、さあ、ご一緒に。

昔ながらの駅前商店街
で、これほど手の込んだ
フレンチをいただけるこ
は、思いもなかった。
一皿一皿の内容が丁寧か
つ繊細なのだ。例として
ディナーコースの前菜「諏
訪味豚（スワビトン）の
自家製パテ、アスパラガ
スのムース添え」（ペー
ジ下）を挙げてみよう。
あっさりとした脂が

特徴の諏訪味豚のパテ
を、生あんずのモスタル
ダソースを絡めていただ
く。なめらかでとろける
ようなパテ、フワフワの
アスパラガスのムース、
あんずのほのかな甘味と
酸味…、多彩な食感と味
わりに魅了され、最初の
一皿で坂本賢一シェフの
世界へ引き込まれてし
まった。



上/オルゴール通り駅前商店街に灯る「ケンケンレストラン」の明かり。坂本シェフのフレンチが人と街を結ぶ

左/店内には、広く機能的なキッチンと、心静かに料理と向き合えるカウンター席のみが設置されている。ブルー＆ホワイトで統一され、日中は明るく爽やかに、夜はシックに表情を変える
※コロナ禍のため、通常はパーティションを設けている



左/「自分の技術と経験を活かし、下諏訪を賑やかにしたい」と語る坂本賢一シェフ。都内から移住したが、商業施設が近隣に充実しており不便さは全く感じないという

熱意をカタチに 駅前商店街の元気力

坂本シェフは、帝国ホテルに13年間在籍し、在ジュネーヴ政府代表部大使公邸の料理人としてスイスへ渡った。そこで世界各国からジュネーヴに派遣されたシェフたちと

交流を深め、彼らのひたむきな情熱と探究心に刺激を受けたという。

「高い高級な一品に仕上げない高級な一品に仕上げない」姿勢に感銘を受け研鑽を積んだ。

帰国後、桐生の老舗レストラン『ファンベックすずき』に移籍。オーナーシェフ・鈴木道朗氏の「その時々に入手に入る旬の食材を使い、自分の知識と技術を駆使し、高価では

三年後、出身地の日野市高幡不動にてフレンチレストラン『ブティファレンベック』を開店。本格的なフレンチが味わえるレストランとして17年間になわたり人気を博した。

そして2020年、友人の暮らす諏訪地方を旅行し、水のうまさ、食材の良さに感激した坂本シェフは、これをきっかけに度々訪れた。下諏訪の『マサヤゲストハウス』に宿泊した時、地域おこし協力隊のメンバーと話す機会があり、シャッター街になりつつある駅前商店街の再生に取り組みむ移住者たちの熱意に心が動いた。

「採れたての野菜が手に入る魅力もさることながら、これまで料理人として培ってきた自身の経験を活かすことで、多くの人を下諏訪へ呼び込むことができるかもしれない」と思ったという。

思い立ったが吉日。世の中はコロナ禍であったが、地域おこし協力隊のサポートを受け、オルゴール通り駅前商店街の店舗をリノベーションし、2021年5月に『ケンケンレストラン』をオープンした。



1 やさしい甘味とココのある「フランス産山栗のポターージュ」。刻んで裏ごししたパウダー状の山栗とシナモン風味のクルトンが香ばしいアクセントになっている



2 アミューズの「カボチャのフォンダン」。ポートワインと赤ワインを煮詰めたドレッシングを絡めていただく。トッピングのビスケットは地元酒蔵「横笛」の酒粕で作った自家製



3 国産小麦粉「はるゆたか」と天然酵母を使った自家製パン。全粒粉入りで香ばしく小麦そのものの甘みが味わえる。3種類のパンが用意され、異なる風味が楽しめる



地元食材の持ち味を活かした前菜「諏訪味豚（スワビトン）の自家製パテ、アスパラガスのムース添え」。パテは豚特有の匂いが少なく上品な味わい。生あんずは二晩砂糖に漬けて水分を除き、やわらかな食感に仕上げている

■料理の掲載写真は、スペシャルディナーコース（8,800円・税込）の一例です



諏訪の有機野菜とヨーロッパの食材を組み合わせたメインディッシュの「鴨胸肉の蜂蜜胡椒焼き、マディラ酒ソース」。バーナーで炙ってからじっくり火を通した鴨肉は、しっとりジューシー。添えられた万願寺とうがらしのソテーがキリッと力強い味でアクセントになっている



花オクラを斬新な手法で調理したメインディッシュの「海の幸の一品」。花オクラの大きな花弁、ズワイガニ、オナガダイ、アナゴ、ウニ…、大胆かつ贅沢な組み合わせが、これまでにない世界を創りだしている



よりお客様に近い場所でおもてなしできるよう、カウンター越しの厨房で腕を振るう坂本シェフ。会話を控えて食事を楽しむ新しい生活様式が定着しつつある今、丁寧かつ繊細に調理された一品をじっくりと堪能するひとときは、かけがえのないものになっている



お問い合わせ・ご予約

ケンケンレストラン
長野県諏訪郡下諏訪町広瀬町5379-2
Tel.090-2673-6447

※お電話は営業時間外にお願いいたします
接客のため営業時間中はお電話に出られません

■営業時間 | ランチ 12:00 - 14:00 L.O. 15:00 CLOSE
ディナー 18:00 - 20:00 L.O. 22:00 CLOSE
20:00 - 22:00 Wine Bar time

■定休日 | 木曜日
■料金

◎Ken Kenのランチコース:3,000円(税込)
メインディッシュ2品(本日のお魚料理+肉料理):4,000円(税込)
◎スペシャルディナーコース:8,800円(税込)前日までに予約
※ディナーコースは、5,000円(税込)からご希望の予算で予約オーダー可
「数よりもワンランク上の食材を使って欲しい」「量は少なめで品数を多くして欲しい」など
様々なお好みに対応いたします
ディナーはアラカルトもご用意しています

★WEBサイトからご予約いただけます
<https://kenken-suwa.com/>



これらは、その日その時に手に入った食材を用いたメニューなので、いつでも食べられるわけではない。坂本シェフが繰り出す一期一会の一品は、下諏訪の人たちに驚きをもって受け入れられ、瞬く間に口コミで広がった。特にヨーロッパから取り寄せた鴨胸肉、フォワグラ、仔羊などを用いたメニューが好評で、伊那や茅野など離れ

た土地から何度も通つてくれるお客様もいるとのこと。ランチタイムは連日満員。予約制ではないのだが、予約をしないとお店に入れない日が多いという。コロナ禍という逆風のさなか観光客は見込めないが、『ケンケンレストラン』は地元のお客様の支持を着実に広げ、駅前商店街に人を呼び込み始めた。

テーブルに運ばれた瞬間「おっ！」と心を揺さぶる。口に運び、思わず「おいしい！」と笑みがこぼれる。驚きと喜びに満ちた料理は、誰をも幸せにしてくれる。『ケンケンレストラン』の歩みは、まだ始まったばかり。坂本シェフが紡ぎだす美食の世界に期待は膨らむばかりだ。

取材文/山内泉
写真/平山ジロウ

驚きと喜び
華麗なる食材の共演

「下諏訪に来て一番の収穫は、今までの常識を覆すほど濃厚な野菜に出会えたことですね。特に、JAS有機認証を取得している岡谷市の『いとう農園』の野菜を食べた時の感動は忘れられません。素晴らしい食材を手にとると、アイデアが

どんどん湧いてきます」と坂本シェフ。信州の食材と独自のルートから仕入れる魚介類やヨーロッパの食材を組み合わせ、『ケンケンレストラン』でしか味わえない一品を考案している。例えばずっしりと重量感のある秋ナスは、実をソテーに、皮をフリッターに調理。今まで味わったことのない多彩な

食感が楽しめる「秋ナスと蝦夷アワビのソテー・ヴェルモットソース」に発展させている。珍しい花オクラを手に入れた時には、ズワイガニのペーストを花弁で包み、香ばしい素揚げに。オナガダイとアナゴのポアレを添えて、ウニクリームソースでいただく贅沢な一品に仕立てている。



大地と海のコラボレーション、前菜「秋ナスと蝦夷アワビのソテー・ヴェルモットソース」。添えてある糸状の「ナスの皮のフリッター」はバリバリのスナックのようで食感が楽しい。さらに地元の朝採れマツタケの香りも高く、秋の旬の極みだ



左/旬の果実を使ったデザート「安曇野産夏秋(かしゅう)イチゴのバルフェ」。小粒な夏秋イチゴは酸味と甘味のバランスがよく生クリームとの相性は抜群。キャンディの包みを模した食用ほおずきの皮がキュート

下/秋の訪れを告げる長野県産の食用ほおずき。欧米では「ゴールデンベリー」と呼ばれるフルーツだ

