

おかげさまで 30 周年



仙匠

YAKINIKU SENSYO

SINCE 1992

皆様に感謝

たくさんのお客様に支えられ、仙匠は成長を続けることができました。

30 年前、「黒毛和牛で生きていく」と決めた私にとって、

今もなお、その道の料理人として在れること、この上ない喜びです。



@YAKINIKU_SENSYO

30周年記念コースのご紹介

1992年創業以来、赤身のうまみを最大限に活かせるよう、こだわり磨きをかけ続けている、
仙匠の看板メニュー「すき焼き」に、当店の逸品料理で最も人気の高い

「牛トロのうに巻き〜キャビア添え〜」を加えた、スペシャルコースをご用意致しました。
これまでの感謝の心を最大限に表現すべく、その日ベストの仕入れとご案内を行います。



30周年特別コース 6,600円

- ★牛トロのうに巻き〜キャビア添え〜
- ・九州黒毛和牛のすき焼き〜自家製たれ〜
- ・べのきしめん
- ★デザート



従来のすき焼きコースに、お値段そのまま、「牛トロウニ巻き（1本）」とデザートを追加しております。

※すき焼きはしゃぶしゃぶにも変更可能です。

仙匠のすき焼きは、スタッフがはじめにお作りいたします。

※期間限定 12/2（金）迄（要予約2名様より）

仙匠は、「黒毛和牛への想い」とともに歩んできました。

その道のりは、数多くのお客様、そしてスタッフや関係各社に支えられて今まで続いており、「ありがとう」だけでは伝えきれないほど、皆様のご恩を身を感じておる次第です。

～仙匠の歴史～

1981年 調理師学校を卒業後、福岡市内の洋食店に入店

おいしいものを食べる喜び、それを創れる事の楽しさに気づいた時期でした。

1982年 銀座スエヒロ（福岡店）に入店

「もっとおいしいものを作りたい」という思いが高まり、日本一有名店の集う街、東京・銀座において評価の高いレストラン系列を探しました。

「銀座4丁目スエヒロ」を筆頭に、料理人の質を高く評価され、研修制度の整ったレストランに身を置き、しっかりと学び修行すると決め、門を叩きました。

20歳の若輩者にも、情熱をもって指導くださった先輩方に改めて感謝いたします。

お客様を迎える準備、料理道具の手入れ、おもてなしの作法等、

細部にまでこだわった振る舞いを、肌で感じながら研鑽の日々を過ごしました。

そしてここで、フランス料理を学ぶとともに、ステーキ・すき焼き・しゃぶしゃぶに出会い、黒毛和牛でつくる料理に魅了されたのが、今の仙匠への想いへ至るきっかけとなりました。

1988年 東京銀座スエヒロ 福岡店料理長に（当時26歳）

料理長として、「おいしいものを、おいしく食べるには？」という自問自答を繰り返す日々を過ごしました。

お客様が楽しく食事できるためにはどのような環境が良いのか、心地よいおもてなしとはなどを考え、様々なことを試行錯誤しながらより良い店舗を目指しました。

赤身のうま味がしっかりした佐賀牛・宮崎牛の魅力に気が付いた時期でもありました。

1991年 ステークラウンジ煉にて、改めて修行。

九州一円の黒毛和牛について、品質はもちろんのこと、

仕入れのルートなど、様々なことを教わりました。大変感謝しております。

1992年 福岡市「大濠」の地に「仙匠」をオープン

カウンターに大きな鉄板を設置した、ステーキ・すき焼き・しゃぶしゃぶのお店として誕生。多くのお客様に訪れていただき、ダイエー・ホークスの選手をはじめ、一部の著名な方にもたくさん足を運んでいただけたことも思い出に残っております。

このころからすき焼きは特に好評いただいております、冬にお座敷の間がすき焼きで満席になる12月の光景は今でも目に浮かびます。

「味わい深い赤身と甘いサシ」「タレ等が全部自家製」のこだわりがご評価いただけたようで、お客様の笑顔から、料理人としてひとつひとつ、手ごたえを重ねた時期でもありました。

2008年 「仙匠」は「白金」へ移転。新しいステージへの挑戦

より多くの方々に、自分が選んだ最高の黒毛和牛を、最高の形で提供したい。

この想いが原動力で、すき焼き・しゃぶしゃぶは残したまま、鉄板焼きよりも馴染みやすい焼肉の領域へとチャレンジすることを決め、移転いたしました。

「味わい深い赤身と甘いサシ」・「タレ等が全部自家製」これらのこだわりは必ず焼肉にも通ずると思い、改めて研究を重ね、各部位に適した素材、カット、タレなど、細かくおいしさを追求してきました。

その過程で、焼肉×しゃぶしゃぶ「仙匠名物 やきしゃぶ」が生まれました。

こちらも最適な部位、焼き加減、タレ等の食べ合わせまで、こだわった逸品となり、

「仙匠名物 牛トロのウニ巻き」とともに当店の名物となりました。

大切なお客様へ

本日はご来店いただきまして、誠にありがとうございます。

仙匠は、とにかく「本当においしいもの」を追求し続けたお店です。

多数焼肉店がある中で、差別化のポイントが「味」というのは、厳しい領域ではございますが、必ず店主自ら、目利きをして仕入れ、タレの作成、精肉のカット、すべて行っております。

これからも「本当においしいもの」を提供すべく、最大限努める所存でございます。

もしよろしければ、引き続きご愛顧いただけますと、料理人として幸いです。

店主 木村 建支