



シェフ 古賀達彦さん



～ シェフのおすすめ ～

静岡発祥である「旬香亭」の店舗の名前の通り、その時々の「旬」の食材を丁寧に調理しています。

世代を超えて親しまれている「洋食」を幅広く取り揃えています。思い思いのシチュエーションで、お食事をゆっくりと楽しんでください。



～ 取材者のつぶやき ～

「ふじのくに食の都づくり仕事人」にも選出されている焼津市出身の齋藤元志郎氏がオーナーを務める「目白 旬香亭」。開店とともにシェフを任せられているのがメディアでも活躍する古賀達彦シェフ(写真)です。

静岡でも「静岡 旬香亭」、「駅前スタンド湯気with旬香亭」を展開しています。古賀シェフが作り出す洋食の数々は、楽しさと懐かしさ、新しさも感じられ、どれにしようか迷うこと間違いなし！気軽にくつろげる優しい雰囲気の中で、こだわりの洋食を楽しんでください！



電話: 03-5927-1606

住所: 東京都豊島区目白2-39-1 トラッド目白2F

最寄駅: 目白駅

営業時間: ランチ: 11:00～15:00 (L.O.14:00)

ディナー: 17:00～20:00

定休日: 年中無休

席数: 30席

URL: <https://www.shunkoutei.com>