

# OKOZe 虎魚 神保町

(おこぜ)

世界最大規模の書店・古書店街として知られる「神田神保町」に  
2020年10月5日リニューアルオープン。

古くより食されていた「おばんざい」からインスパイアされた  
一皿をエクスクルーシブなホテルのフレンチ・イタリアン  
レストランで研鑽を積んだ“ソウマ ヒロユキ”が完成させます。  
季節の旬な食材を「おばんざい」タパスポジションで  
お召し上がりいただきます。

こだわりは小豆島蔵造りのしょうゆ、ヤマシン金完熟の白しょうゆ、  
昆布＋宗田鰹＋あご節＋干し椎茸＋かつお節の蕎麦だし、  
昆布＋かつお節の和出汁…

昼は「揚げ茄子 蕎麦」「浅利蕎麦」「銀鱈の西京焼」を  
おばんざい、サラダ、和出汁ご飯とともに定食として提供いたします。  
夜はワインがどうしても飲みたくなる「おばんざい」を中心に  
他とは違う自家製の味噌やタレで楽しむ肉料理や魚介料理をご用意。  
神保町でひと味もふた味も違う和のビストロを  
ワイン片手にお楽しみください。



## INFORMATION

OKOZe 虎魚 神保町 (おこぜ じんぼうちょう)

住 所：東京都千代田区神田神保町 1-32 出版クラブビル 1F

電 話：03-5843-9162

営業時間：ランチ 11:00～ラストオーダー 14:00

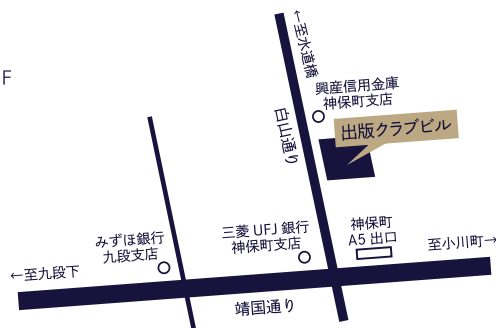
ディナー 17:00～ラストオーダー 22:00

定休日：日曜・祝日

\*営業時間、定休日は変更になる場合がございます

アクセス：東京メトロ半蔵門線／都営地下鉄新宿線・三田線  
神保町駅 A5 出口より徒歩 2 分

WEB <http://eh-foodservice.com/>



虎魚  
OKOZe  
神保町

昼のお品書き (一例) …………… (\*税込価格)

- ・揚げ茄子蕎麦の定食 ￥1,000
- ・浅利蕎麦の定食 ￥1,300
- ・銀鱈の西京焼きの定食 ￥1,300

夜のお品書き (一例) …………… (\*税込価格)

- ・ヴェジタブルおばんざい盛り ￥550
- ・水茄子とツルムラサキ 煮浸し ￥500
- ・生ハムと叩き胡瓜 パルメザンチーズ ￥550
- ・牛スジと揚げ芋の旨煮 トリュフオイル ￥750
- ・海老の網焼き 黒にんにくダレ ￥800
- ・黒豚 塩麹生姜焼き ￥750
- ・国産牛ミスジ網焼き くるみ味噌 ￥950
- ・ボンゴレビアンコかけ蕎麦 ￥650

お飲物 …………… (\*税抜価格)

- ・生ビール ￥600
- ・日本酒 ￥550～
- ・グラスワイン ￥600～
- ・焼酎 ￥600～

ご予約承ります：03-5843-9162



New York

Hawaii

Italy

Paris

Kuala Lumpur

Beijing

Tokyo

City of Respect

ソウマ  
ヒロユキ  
Director  
HIROYUKI SOMA



都内外資系ホテルのシェフを経て、  
ハワイのレストランで  
エグゼクティブシェフを務め、  
凱旋帰国したソウマヒロユキ。  
食への探究心からニューヨークやパリ、  
北京など世界中に足を運び、  
その土地の食材、その都市の料理から  
インスパイアされた数々のアイデアを  
自分の一皿に落とし込む。