

九州 味めぐり

福岡市中心部を東西に横断する国道道路は、警固四つ角の西から「けやき通り」と呼び名を変える。通りに面したその名も「オークビル」の5階、扉を開けると正統派のパールを思わせる大人のための空間が広がっている。かすかに鼻腔（びくろ）をくすぐる油の香りがなければ、天ぷらの店だとはわからないだろう。

料理は4000円の天ぷらコース1つのみと潔

Tempura Cuisine あら木 警固



イラスト・広野 司

天ぷらとワイン うまさ共鳴

い。カウンターとバックバーには美しく磨かれたグラスとソムリエである。店主の荒木剛さんが選んだその日のワインが並ぶ。グラスでも頼めるが、せ、ペアリングのワインもシャンパンから白、そして赤へ。「食材とワインの相性だけでなく、香りの要素も組みあわせて産中心の5杯のペアリングを組み立てる」という。しグコース（5500円）めの食事も五島うどんを使ったカッペリーニなど、斬新な発想が光る。

シイタケの笠に乗ったエビのすり身とアオサ、軽い火入れで美しいロゼ色を保った本マグロに合わせるワサビソース。工夫を凝らした料理は「普通の天ぷら店にななもの」と考案した。コースの流れに合わせる。個性あるワインと独創的な天ぷらが互いに引き立て合う組み合わせの妙を存分に堪能できる。

（山田和馬）

〈てんぷらきゅいじー

ぬあらきげご〉福岡市中央区警固2の18の13②092・715・1610