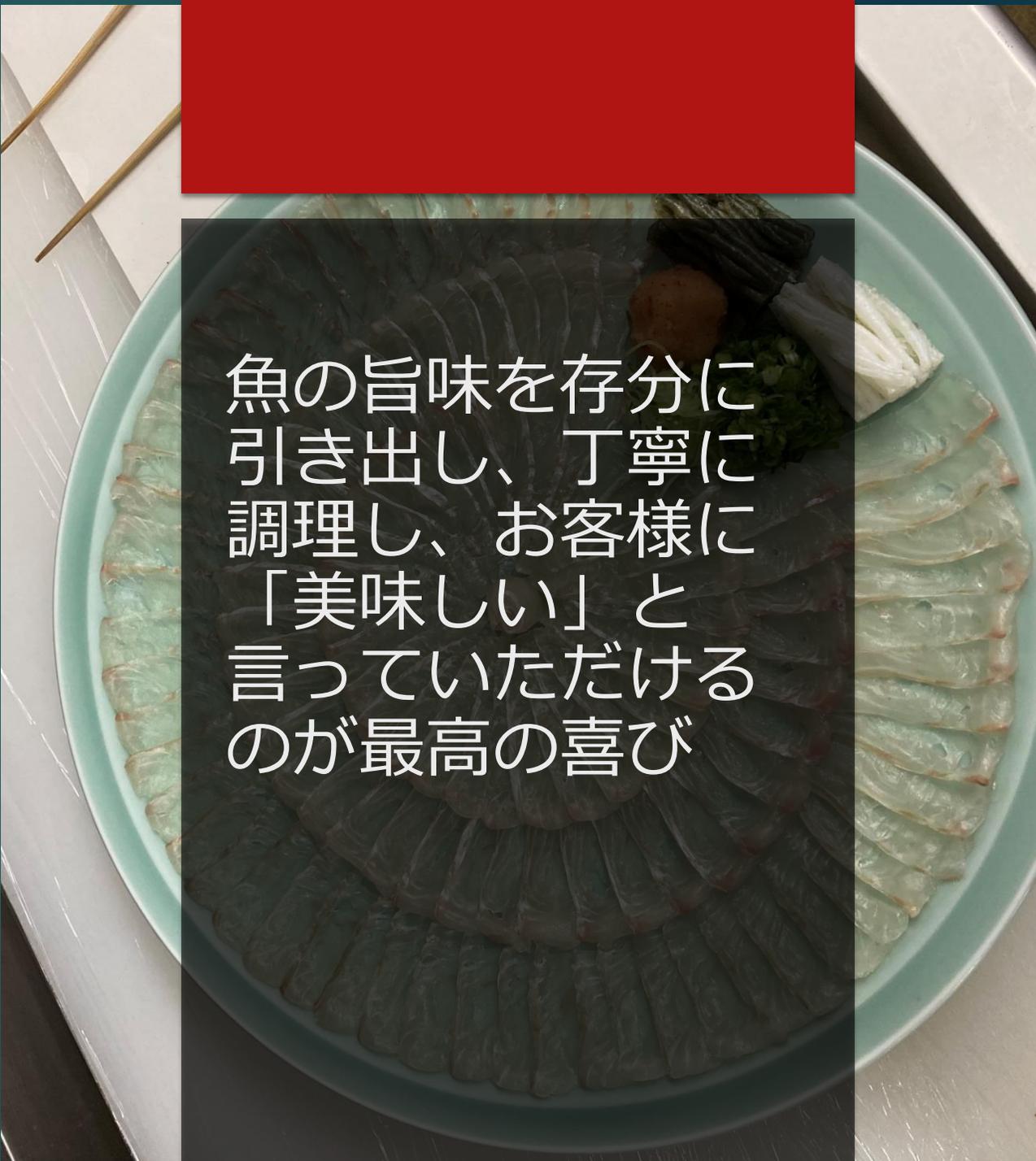


日本料理調理人

師井 清明

株式会社O3dining
ルポの森





魚の旨味を存分に
引き出し、丁寧に
調理し、お客様に
「美味しい」と
言っていただけ
のが最高の喜び



出汁が命

和食において、出汁は料理全体の完成度を左右するほど重要である

