

SINCE 1981

仏蘭西料亭 霧笛楼

1981年 横濱元町に仏蘭西料亭「霧笛楼」開店

■店名は、作家「大佛 次郎」が開港当時の元町周辺を舞台にした小説「霧笛」に由来する。

- ・1階は、開港当時を彷彿させるレストランバー
- ・2階は、当時横浜に実在した遊郭「岩亀楼」をイメージしたお座敷ルーム
- ・3階は、開港当時シルクの貿易が盛んだったことに由来したバンケットフロアー「シルクルーム」

明治の開港時代、元町より中華街に通じる前田橋から眺めた百段坂あたり、此处は大佛 次郎の小説「霧笛」の舞台となりました。

フランス山から外人墓地を下り、代官坂近く
元町通りから1本入った仲通りに、静かに佇む Restaurant
東洋と西洋の風が吹き向けた港町横濱
その風土を存分に享受し、創り上げる霧笛楼の味わい
そのすべてが、レストラン、パティスリー、ブランジェリー
に生かされ、親しまれております。

生糸の貿易が盛んだった頃、横濱の赤煉瓦倉庫には
大量のシルクが運び込まれました。
そうした由来から名付けられたバンケットフロアーの「シルクルーム」
遊郭として栄えた「岩亀楼」をイメージし
異人好みの調度品でしつらえられた「お座敷ルーム」
霧笛楼は、そんな横濱のノスタルジックな
歴史、文化、伝統になぞられたテーマ性を守り続けます。

港から聞こえる霧笛の響き、潮騒のざわめき
どこか懐かしい古き良き横濱の薫りを
皆様にも、是非味わって頂きたいのです。

霧笛楼・料理のコンセプト

選りすぐりの新鮮で安全な食材
ご来店頂くお客様の健康に気遣い、野菜をふんだんに使用したメニュー創り
バターや生クリームを使用せず
新鮮なオリーブ油をベースに創られる
素材の持ち味と自然の美しさを生かす野菜のソース
現代にマッチしたより軽やかな味のハーモニー
そのすべてが口の中で渾然一体となり始めて完成される一皿

仏蘭西料理の伝統を大切に温め
新しい文明を柔軟に受け入れてきた横濱の良さを知り
その土地の風土、人、街の影響を
存分に感じとり創り上げる
霧笛楼・「横濱フレンチ」

霧笛楼ではスタッフ一同、よりホスピタリティー溢れるサービスを心がけ
ご来店される皆様に「大切な人生的一幕の舞台」として
「霧笛楼」をご利用頂けることを願ってやみません。

仏蘭西料亭

横濱元町 霧笛楼

霧笛楼・総料理長
今平 茂 ご紹介