

ウクライナと日本が 融合した創作料理店も！



1.ウクライナ人のスタッフは全員が避難民。2.日本語が堪能なルバさん(左)と「勉強中！」というオレーナさん。



避難民のスタッフたちが 働く“憩いの場所”

今年 9 月にオープンしたばかりの『スマチノーゴ』は、ウクライナから避難してきた人たちが働く店だ。中にはひと月以上かけて日本に辿り着いた人もいし、家族を祖国に残してきたままの人もいる。皆それぞれ辛い思いをしているはずだが、店内には笑顔があふれ、むしろこちらが元気づけられる。

提供する料理のコンセプトは「和食とウクライナ料理の融合」だ。京都の『割烹恵比寿』監修のもと、和風の味付けをベースにしたウクライナ料理が堪能できる。親日家で有名なセルギー・コルスンスキー在日本ウクライナ大使も太鼓判。12 月にはオリジナルのクリスマスメニューも登場する。

スマチノーゴ

虎ノ門

地下鉄銀座線虎ノ門駅B4出口より徒歩3分。
11～16時・17時～22時LO(土は18～21時LO)、日・祝休。港区西新橋1-19-8 ACN虎ノ門ビル2F ☎03・6811・1501



3.ヴァレニキやキーウ風カツレツ、オリビエ(ビーツ・じゃがいも・アボカドを和えたサラダ)などを盛り込んだウクライナ風ワンプレート1500円～。4.鯛のボワレ1800円。ソースはほんのり醤油ベースだが、添えられたサワークリーム入りのマッシュポテトがウクライナ風！



「料理をきっかけに、ウクライナの人や文化を知ってもらえたらうれしいです」とセルギー大使(中央)。