

ナチュラルセンスいのせ

二人の日本一シェフのいるレストラン。それが、ナチュラルセンスいのせです。兄はソムリエ資格を持つ中華シェフ。神泉、文琳で修業後、台湾でも修業。自然派ワインに造詣が深くメディアにも寄稿。弟は、横浜の十番館で修

業後、渡仏。パリをはじめ各地の星付きレストランで修業。茨城の地に戻り、父の創業したそば店を継ぎ、現在は和洋中の店として地域に根差し、日々お客様の笑顔のために料理を作っています。

お手頃なお弁当もご予約でご用意。各種会合や説明会等に重宝されています。また、ランチは1,000円台～ご用意。コース料理は4,000円～15,000円以上、お客様のご予算に合わせた特別料理をご用意しております。もちろん、ソムリエのワインとあわせてお楽しみいただけます。また、年末だけの特別テイクアウトとして、【コダワリ生おせち 極（きわみ）】を、35,000円で予約販売しております（詳細は食べログ当店HPを）。

日々の疲れを、当店のお料理と親しい方々との楽しい時間で癒すことができれば、これほどうれしいことはありません。

どうぞお気軽にお問い合わせください。

【住 所】〒308-0856 茨城県筑西市伊佐山125

【電話番号】0296-28-0400

【営業時間】ランチタイム 11:00～14:00

ディナータイム 17:30～21:00

【定休日】月曜日

【H P】<https://tabelog.com/ibaraki/A0806/A080602/8001180/>

