

古民家レストラン、 この秋、期間限定オープン



だいが茶房

The Old folk house restaurant
in DAIGOMACHI

今だけの、
探究型
レストラン



10.22 OPEN

OLD TRADITION
BRINGS
NEW EXPERIENCE



茨城県大子町、150年の歴史を持った古民家で、

一か月限定のレストラン「だいが茶房」がオープンします。

レストラン開業の地となる古民家「旧吉成邸」は、明治の時代から連綿と続いてきた、歴史や伝統・当時の営みを感じる、趣ある邸宅。この秋、リノベーションした古民家が、大子町×食の新たな可能性を生み出す“探究型”レストランとして、一ヶ月限定でオープンします。

地産の恵みがもたらす、今だけの限定グルメ。

世界各国の料理にインスピレーションを受け、食の可能性を引き出してきたシェフ寺脇加恵氏が、大子町の地産食材や郷土料理と出会い、大子の“食”に新たな可能性が生まれます。



10月22日(金) 期間限定オープン

●営業時間／11:00～16:00(最終オーダー：ランチ13:30、カフェ15:30)

2021年11月21日(日)まで | 休業日は裏面をご覧ください。|

ハイブリッドな食体験。

古民家で味わう、

郷土の味が生まれ変わる。



「大子の町を味わえるような、地産食材の新たな可能性を探るお料理。
楽しい非日常感を味わっていただけるよう、創りました。」



Chef 寺脇加恵 Kae Terawaki

Globe Caravan代表取締役／シェフ

国内外の飲食店のメニュー開発や食品メーカー調味料開発、カスタムオーダー型のケータリングを手がける。「IWCJ財団」の副理事を務め、2015年現在まで65カ国の大使館と小学生の子供と親を対象とした、食育の共催イベントに参画。世界55カ国を旅し、各国の食文化に触れた経験を活かして、食に関するプロジェクトのコンセプト出しから現場レベルの実施まで、トータルに手がけることを得意とする。2019年6月関西テレビ「セブンルール」出演。



写真はイメージです。



NEW EXPERIENCE

歴史ある古民家が、町と人を未来につなぐ。

明治から150年の歴史をもつ山間の古民家「旧吉成邸」。雄大な自然に囲まれたこの場所が、大子町の発展や挑戦を探る“拠点”として生まれ変わります。趣きある古民家をリノベーションして活用し、大子町の風土や魅力を新たな価値として発信していきます。いよいよスタートした古民家活用プロジェクトの第一弾「期間限定レストラン」を、どうぞお楽しみください。



NAMING & DESIGN

「五瓜（ごか）に橘」の家紋をロゴマークに。

暮らしに根ざし、一期一会の心地よい時をつくる、日本ならではの茶文化。大子の茶畑に囲まれたこの邸宅で、時を越え、そんなゆたかなひとときを過ごしていただきたい思いから、「だいが茶房 一今だけの、探究型レストラン」と名付けました。家屋に刻まれた吉成邸の橘の家紋を、レストランのロゴマークとしてアレンジしています。



休業日 右記日程は休業しております 10/28(木)、11/4(火)、11/9(火)、11/11(木)、11/18(木)

〒319-3543 茨城県大子町大字左貫1369番地

- JR水戸駅で水郡線に乗り、常陸大子駅で下車後、左貫方面に車で約25分。
- 東北新幹線那須塩原駅で下車後、大子方面に車で約40分。

ご予約・
お問合せ

[メールでのお問い合わせ]

daigo_kominka@satoyume.com

○企画・運営 株式会社さとゆめ *本事業は大子町まちづくり課の委託事業です。