

料理名のないコース!?西三河初イノベータィブ料理 “思考する食体験”「innova;」を提供開始

愛知県安城市の築80年の古民家レストラン「花の宴（hana no utage）」にて、2025年7月より、西三河初となるイノベータィブ料理コース「innova;（イノーバ）」の提供がスタートしました。テーマは、“美味しい問いかけの時間”。ジャンルや常識にとらわれない、新たな食体験を提案します。



花の宴（hana no utage）は、地元・安城に根付く古民家の空間を活かしながら、“食を通して風土や記憶と向き合う時間”をコンセプトに掲げるレストランです。

このたび提供が始まった“innova;”は、西三河地域では初の試みとなるジャンルに縛られないコーススタイル。フレンチ・和食・イタリアンなどの技法を融合しながら、地元・三河の旬素材を主役に据えて構成された全7品のコースです。味覚・視覚・香り・温度といった五感を通じて、“美味しい問いかけの時間”を体験いただけます。

メニューに書かれているのは、料理名ではなく“ヒント”だけ

初回テーマ：「境界のゆらぎ」

“和と洋”、“山と海”、“古と今”——

異なるものの境界がゆらぐとき、新しい感性が生まれる。

そのため、メニューには料理名をあえて記載せず、＜海×冷×伊×旨味＞など、“キーワードのみ”が並びます。

お客様ご自身の味覚と想像力を働かせて、料理との対話をお楽しみいただける流れとなっています。

【イノベータィブ料理とは？】

人は「味覚」だけでなく、「知覚」「感情」「物語」まで食べている。

イノベータィブ料理は、それらすべてを満たす“多層的な食体験”を提供します。

【提供コース概要】

提供期間：2025年7月15日～9月30日（完全予約制）

コース価格：13,200円（税込）／全7品＋コーヒー

※平日ディナー限定での提供

- ・＜海×冷×伊×旨味＞ 旬の魚介のカッペリーニ
- ・＜魚×フレンチ×香×日本＞ 真鯛のパピヨット 発酵バターとあおさの香り
- ・＜和蒸×発酵×伊技法＞ 鮑のヴァブール 黒にんにくのバーニャカウダ仕立て
- ・＜大地×和×海×伊＞ 平貝のカプレーゼ 梅酒風味のトマトコンソメジュレ
- ・＜クラシック×仏×三河×野焼き＞ 知多牛とフォアグラのロッシーニ仕立て 藁の香り
- ・＜和記憶×伊想像×クロスオーバー＞ 一色産うなぎのリゾット ひつまぶし風
- ・＜和文化×仏文化×余韻＞ 日本酒のムース 赤紫蘇とグリオットのソース
- ・＜珈琲×和要素＞ FUKUSUKE COFFE

【特長】

- ・地元三河の食材と、ジャンルレスな技法の融合
- ・「静けさ」と「もてなし」を追求した古民家空間
- ・記念日・接待・少人数貸切など柔軟な対応が可能
- ・毎シーズン料理テーマが変化し、リピート体験も充実



※料理写真(キーワードのみでの提供のためinstagram等では公開なし)

【店舗情報】

店名：花の宴 (hana no utage)

所在地：〒446-0065 愛知県安城市大東町17-8

アクセス：JR安城駅より車で約10分／駐車場あり

電話番号：0566-72-0390（担当：柴田）

公式サイト： <https://saryou-sakura.com/>

Instagram：@hananoutage

提供コース：イノベティブ・フュージョンコース「innova; (イノーバ)」

価格：13,200円（税込）／全7品＋コーヒー

予約方法：公式サイトより事前予約制

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社イチテンゴLife Styles

広報担当：川口

Email： kawaguchi@ichitengo.co.jp / TEL：080-6984-5073

※「西三河初」については、2025年7月時点、自社による飲食店公式サイト・SNS・グルメサイト等の調査に基づいています。