

# いつも予約でいっぱい の 恵比寿「賛否両論」が 3日間限定で幕張へ。

笠原将弘マスターによる、春色満載のメニューに  
「賛否両論」の味が自宅で楽しめるテイクアウトも登場！



ホテルニューオータニ幕張  
恵比寿「賛否両論」フェア

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/sanpiyouron/>

ホテルニューオータニ幕張では、恵比寿の日本料理「賛否両論」よりマスターこと笠原将弘(かさはらまさひろ)氏を招聘し、『恵比寿「賛否両論」フェア』を2022年4月15日(金)～17日(日)の3日間開催いたします。

### ■いつも予約でいっぱいの人気店が幕張へ。

「万人に好かれなくていい。自分の料理とやり方を好きだと言ってくれる人が来てくれれば…」そんな笠原将弘マスターの考えのもと、2004年、東京・恵比寿の静かな住宅街に「賛否両論」は誕生しました。メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。独創的な感性で作る料理は訪れた人の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店に。オープンから17年経つ現在も、毎月1日の予約開始日には、翌月の予約がほぼ埋まってしまうほど…。そんな多くのファンを魅了してやまない「賛否両論」がこの度、3日間限定でフェアを初開催いたします。毎週月曜日の朝に出演しているテレビのレギュラー番組をはじめ、多くのメディアでも活躍中の笠原マスター自ら厨房に立って料理を振る舞うほか、ご来店いただいたお客さまへのご挨拶も(4/17は除く)。いつも予約でいっぱいの人気店の味を幕張で味わえるチャンスをお見逃しなく！



### ■子どもの頃のワクワク感を献立にも…。

「賛否両論」では、お料理のお品書きは用意せず、コースの内容は、お召し上がりいただく直前までのお楽しみ。子どもの頃、友達と遊んだ帰り道、「今日の晩ごはんは何かな？」と問いを巡らせた、あのワクワク感を感じてもらうのが狙いです。今回のフェアでも「賛否両論」同様、事前にコース内容の開示は避けませんが、季節は春真っ盛り。竹の子、山菜、桜海老、空豆、桜マス、春キャベツ、新玉ねぎにフレッシュいちごなど…あちらこちらに春色満載の食材がお目見え予定です。お皿の上で美味しい春を探してみませんか？



### ■「賛否両論」の味が自宅で楽しめるテイクアウトも登場！

「賛否両論」での食事の楽しみのひとつが、季節ごとに変わる炊き込みご飯。今回のフェアでは、ふっくら炊き上げる熱々の炊き込みご飯を店内でお召し上がりいただけるほか、おこもり派やご家族へのお土産用に「生桜海老と新竹の子炊き込みご飯」(写真・1折¥2,500)と、「牛フィレ山椒焼きと新竹の子炊き込みご飯」(1折¥4,300)をご用意。ご自宅でも「賛否両論」の味が気軽にお楽しみいただけます(事前予約制)。



## ■販売概要

### ホテルニューオータニ幕張

#### 『恵比寿「賛否両論」フェア』

[期間] 2022年4月15日(金)～17日(日)

[場所] 日本料理『千羽鶴』(ロビー階)

[内容] ランチ 11:30～14:00(L.O.) ¥7,150・¥14,300(予約制)

ディナー 17:00～20:00(L.O.) ¥14,300

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/sanpiryouron/>

[笠原将弘(かさはら まさひろ)氏プロフィール]

1972年 東京生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。

高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。

店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年9月、恵比寿に自身の店【賛否両論】を開店。

メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。独創的な感性で作り上げる笠原の料理が、訪れた者の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店となる。

2013年、満を持して名古屋に【賛否両論名古屋】、2019年金沢に【賛否両論金沢】を開店。

私生活では、ビールをこよなく愛する3児の父。

愛称は「マスター」。その昔、父親が焼鳥店の常連客にそう呼ばれていたものが現在の笠原にもそのまま受け継がれ、定着。店の客はもちろんのこと全従業員からもこの愛称で呼ばれている。

『腕・舌・遊び心』をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。「日本で一番、人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と、後世に名を残せることを目標に日々邁進中。