

オデュール

焼き鳥 Odeur



未来の起業家へヒトコト



代表
日下部 正博さん

夢や理想を声に出すことが大事。その言葉や思いが広がって、きっと実現に向かっていくと思います。

ワインと焼鳥に魅せられ、東京・銀座の銘店の門を叩いたのは34歳の頃。技術を磨くと共に、各界のスペシャリストたちとの出会いとつながり…約10年を過ごした。久々に帰省した際、様々なつながりから今の物件と出会う。「言霊ってあると思うんです。夢や理想を語ることで、人を通じて広がり、そこに向かっていく気がする」と日下部さん。〆機会〆を大切に考えるからこそ、定番ではなくこだわりのコースのみで提供。自慢の「熊野地鶏」を使ったコースは5000円、7500円、10000円の3種類。各国から取り揃えたワインと共にごうぞ。夜はバーとしても営業。



所 和歌山市元博労町53

☎073-463-4642

☑ディナー18:00~22:00、バー22:00~24:00

☑日曜

▷インスタ@odeur_wakayama