



親愛なる皆さま

富士山も霞む日が出てきて日に日に春の気配が感じられる頃となりました。

今年は少し早い春の訪れですね。

皆さま、お変わりありませんでしょうか？

ここがまだ富士郡芝川町だった頃にこのレストランビオスをオープンして
早いもので10年の歳月が流れました。

今回、私も含めてここに今集うメンバーそれぞれが次なるステップに
進むこととなり本年の5月18日の営業をもちまして、
レストランビオスを閉店することになりました。
ここに皆さまに謹んでご報告させていただきます。
今まで皆さまに支えられ営業を続けてこられたことに感謝申し上げます。

私自身がポジティブに考えて出した結論ですので、
今はとてもこの状況に満足しております。

残り2ヶ月足らずですが、それまで残った力を出し切るつもりで
皆さまをお迎えしたいと思います。

ビオスがオープンした時にいただいた梅の苗木も今は大きな幹となり
花を咲かせ、沢山の実をもたらせてくれています。
若い二人と違い私はまだほんの少し「人生の時間」が残っておりますので
悔いのないように残りの人生を続けてまいります。
引き続きご指導の程よろしく願いいたします。

最後に訪問が叶わずに終わってしまいましたが、
昨年末に閉店しました Fäviken (Sweden) のシェフ、
マグヌス・ニルソンの言葉が今の自分に重なりますので
括りの言葉とさせていただきます。



*I'm not leaving because I'm discontent with the restaurant.
I'm just leaving because I'm done with it.
Because I want to do other things.'*

2020年 春
Restaurant Bio-s
Kazuhiro Matsuki