

上等な野菜料理を食へに行くなら、腕利きシェフのいるレストランへ。

エミユ 恵比寿

野菜が主役の皿をスペシャリテにした、ミシュランの一つ星レストラン。



昨年6月に独立し、自店を構えた田嶋さん。

オーブン半年足らずでミシュラン一つ星を獲得したフレンチレストラン。スペシャリテとなっているのが、野菜の皿だ。「能登島の赤し野菜や、土浦の完全無農薬野菜は、かれこれ6年ほど使っていて、こんなにも香りが良く、味が濃いものかと思っていましたから、独立したら、野菜が主役の皿を作ろう」と、シェフの田嶋伸幸さん。

「大地の恵」と書かれた皿は、それぞれに仕事が施された30種近い野菜を、カリフラワーのソースで一つ一つ素材の持つ水分を逃さないよう、水を一滴も使わず作られる。一方、コンボテでは、6種の夏野菜をとりりと蒸込んで一つの小さなデザートにし、コクのある深い味わいに仕立てる。野菜が主役の皿に限らず、魚料理にもさまざまなテクニクチャーを変えた野菜の付け合わせが、白ワイン一本で通せるように、と考えられたコース料理は、なるほど、どれも華やかにして軽やかだ。



●東京都渋谷区恵比寿南2-25-3 EBISU H ANA BLDG.2F ☎03-6452-2525 営業12:00~14:00L.O. 18:00~21:00L.O. 月曜休 ランチは3,150円~の3コース。ディナーは6,000円~の3コース。ワインはフランスが中心で、ボトル4,600円~。

オルタシア 麻布十番

リピーターの心をつかんで離さない、「家では作れない」にこだわった野菜料理。



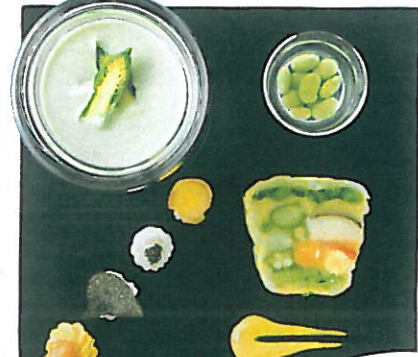
日本全国から野菜を取り寄せている古賀さん。

ランチは24種類の中から、自由に皿、しかも、何を選んでも追加料金なし。昼夜、サビキスタイルなし、とここん客目線に立つた店作りで、オーブンを1年足らずながら、高いリピート率を誇るフレンチレストラン。その姿勢は、野菜料理にも表れる。シェフの古賀哲司さんは言う。「わざわざ足を運んでいただくのですから、家では絶対に作れないものを考えます。まったく違う形になっているけれど、口にするはその野菜のおいしさがしっかりと伝わる。そんな野菜料理を目指しています」。

たとえば、トマトのひと皿。長野県産の自然栽培のトマトをビュレにして、透明な汁を取って、ジュレやソルベに。赤い果物はムースに。さらにマリネやコンフィにしたトマトが、5種類のフレッシュジュレと、ひと皿になっていく。難しいことばかりではなくても、食べた瞬間、温度や食感が異なるさまざまなトマトが迫ってきて、目が覚めるようなおいしさだ。



●東京都港区麻布十番3-6-2 NS麻布十番ビルB1 ☎03-5419-8455 営業12:00~13:30L.O. 18:00~23:00L.O. 不定休 昼は24席の中から4皿コースで4,750円。夜は8,400円のプリフィックスと1万2,600円のシェフお任せコースで、21時以降はアラカルトも。



有機野菜のヴァリエーション トマトのひと皿

上、右/昼4,750円、夜8,400円のコースでフォイスできる。上のグリーンアスパラガスのスープは、カリフラワーのムースと2層に。小さなムースも4種の野菜で。

ロティスリー・ラ・レガラード 自由が丘

炭火で引き出した国産野菜のおいしさを、種類豊富なワインと味わうレストラン。



「Vin Bleu」などでシェフを務めた西浦さん。

黒いクロスに赤いナプキンが映えるシックな内装。「こぼれペリー」などでシェフを務めた西浦泰之さんをシェフに迎えて構えたワインレストラン。ニューヨークやフランスで調理経験を持つ西浦さんは、「以前と違い、日本の生産者の方も、フランスに負けない素晴らしい野菜を作っている。だから、国産でこそおいしい野菜料理を作りたい」と、シェフの西浦泰之さん。

「国産でこそおいしい野菜料理を作りたい」と、シェフの西浦泰之さん。理法の一つが、店名にもなっているロティスリー「炭火焼き」だ。たとえば、朝採りのホウイトアスパラガスは、遠火の直火でじっくり火入れをしてうま味を凝縮させ、薄皮を取ってひと皿にする。トリュフの香りと共に口にするアスパラは、みずみずしさを残しながら、ほっくり。神奈川県奈野町の清水水産園や、京都府京丹後市から届くおいしい野菜に、最適な火入れを施して、香りやスパイスを添え、ワインに合うひと皿に仕立てている。



●東京都世田谷区奥沢2-11-8 ☎03-3723-5414 営業18:00~24:00L.O. (日曜17:30~23:00L.O.) 月曜休 料理はアラカルトで、前菜、メインがそれぞれ10種。チーズとデザートが5種。グラスワインは15種そろい1,000円~、ボトルは400種余り。

外苑前

菜に魅了されたシェフの子で、力強い野菜料理を。

自然栽培野菜のデクリネゾン 温装サラダ仕立て ジュド・ヴィアント



上ノボタージュール(8,500円)のひと皿。さまざまに調理した野菜を、仔牛の肩肉のコンフィと人参のビュレ、かぶの葉のクーリと。左ノ昼3,500円~の全コースで。



自然栽培野菜のミジョテ バルサミコをきかせたフォン・ブランソース

●東京都港区南青山2-13-7 マトリスIF ☎03-5440-0400 営業12:00~13:30L.O. 18:30~21:00L.O. 日曜休 昼は3,500円~の4コース。夜は6,000円~の4コース。自然栽培野菜を主役にしたコース「ボタージュール」は8,500円。



以種類の有機野菜「ボタージュール」



長野県産 朝採りホウイトアスパラガス 帆立の炭火焼き 黒トリュフのヴィネグレット

ー1,000円も。一つ一つ最適なコースに。トマゾなどで作り800円。

オーナシェフ、蜂須賀賢八郎さんが自然栽培の野菜に出合ったのは、7年前。以前、以来、農業はもろろん、有機肥料さえ使わない自然栽培野菜の、体に染みわたるようなおいしさに魅



蜂須賀さんは「プロノ」副料理長を経て独立。

培野菜が主役のコースが載る、そして、どのコースにも入るスペシャリテが、「自然栽培野菜のミジョテ」だ。実はこれ、何げないように見えて、技も手間も要されるひと皿。時間をかけてオーブンを調理された野菜、それらが最後に鍋の中でバルサミコのソースをとりまとめて、一つになる。その皿の力強い「こぼれ」

えっこれがあの野菜!? 一つの野菜が多彩に姿を変えていたり、調理法を変えて何十種も並んでいたり。せつかく食へに行くのなら、家では作れない野菜料理を! そんな願いをかき立てられる東西8軒。撮影/平野 尚、湯山タチ子、取材/文/西村 陽子、西村陽子