

Restaurant & Food

レストラン & フード



ディナー8,400円のプリフィクスコースから。上 しっかりとロゼに焼き上げた「エゾ鹿ロースの岩塩焼き赤すぐりのポワブラードソース」。まわりには、フォウグラを忍ばせて丸く焼き上げたじゃがいものパンケーキや栗かぼちゃのピューレーなどを添えている。下左「紅玉のタタンのミルフィーユ仕立て 焼林檎のアイスパウダー」りんご形のあめにパウダーを閉じ込めるなど、伝統菓子を現代風にアレンジ。

遊び心と巧みな技が光る フレンチ「オクタシア」

主体はプリフィクスコース。といってもこちらは少々ユニーク。前菜、メイン合わせて18品の料理から4品を選ぶスタイルで、メイン4品という贅沢なチョイスもできる。「おいしさだけでなく、時間、空間、すべてを楽しんでいただきたい」と話すシェフの古賀哲司さんは、東京・丸の内「ブリーズ・オブ・トウキョウ」の総料理長、「エ디션・コウジ シモムラ」を経て現職に。宝石をち

りばめたような美しい料理には、メニュー名からは想像できない食材の組合せの妙や調和を堪能できる仕掛けが随所に盛り込まれている。夜9時以降は、ア・ラ・カルトでも注文可能。「子どもたちにも楽しくフレンチを」と、月に1度「KIDS DAY」も用意。昼4,750円、夜8,400円から。

●12時～13時半、18時～23時(共にラストオーダー)。不定休。東京都港区麻布十番3の6の2 NS麻布十番ビルB1 ☎03-5419-8455

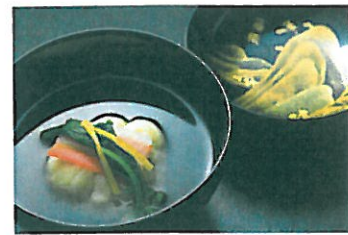


いずれもコース料理の一例。上 かつおのわら焼き。にんにくとわさびのをせ、塩を少しつけ。吉澤さん自身、修業先でこの料理を初めて味わったとき、あまりのおいしさに衝撃を受け、1,500円のランチでも味わうことができる。下左 お椀。拍子にんじん、大根、めかぶ、松葉えた、かにしんじょのすまし仕立て。かつお節とまぐろ節を合わせた、だしのおいしさが光る。

温かなもてなしと心に残る味 「ぎんざー二岐(いぶぎ)」

すっきりとした白木のカウンター。凜とした空間の中、店主・吉澤定久さんとの会話に心がほぐれる。「人と人の和を大切に」という思いが込められた、カウンター7席と個室1室の店。京都で8年間修業し、東京の有名店でも腕を磨いた吉澤さんが作り出すのは、伝統的な形にのっとりた日本料理だ。かつおのわら焼きは、高知から毎朝届くかつおをわら火であぶった一品。皮は香

ばしく、レアな身からは肉のような濃みされる。ほかにも土鍋で炊いた白ふくよかな味わいのお椀など一品一品にみる。「顔を見に来たよ、と言ってくれるのがうれしいんです」和やかなにもひかれて、二度、三度と訪れ、夜のコース9,450円から。昼は1,000円 ●11時半～14時、17時半～22時(ラストオーダー)。日曜休み。東京都港区2の14の6 第2松岡ビルB1 ☎03-8110



かくれた味、うまい味 ●牧田敬子さん(料理研究家)

「小林商店」の塩うに3種

うにを中心に、長崎の海の幸を50年間丁寧に手作業で瓶詰めしてきた「小林商店」。うには、長崎の平戸産。そして塩は、うにがとれた場所の塩を合わせるのが特徴。水揚げされたその日に製品化することで、保存料も添加物も不使用で日もちする商品に仕上がるとか。生うにももちろんおいしいが、「塩うにの味は、ほかのものとは比べるとおいしさの違いがよくわかります」と料理研究家の牧田さん。大粒で甘い赤うに、香ばしい紫うに、小粒で濃厚なばふうに(がぜうに)の3種類。冷蔵で2週間、冷凍で3か月もつ。

●10時～20時。日曜休み。長崎県長崎市榎山町1618 ☎FAX095-850-2900 <http://akauni.com>

左から 粒赤うに(60g 3,780円)、
純紫うに(60g 2,835円)、
がぜうに(50g 2,625円)。



「フォション」より、贈り物 最適なボンボンショコラ

0から9までナンバリングされたオベネズエラ産のカカオを使ったコレートとコートジボワール産カクチョコレートで作られた2種類の様々なガナッシュを組み合わせたにFマークのボンボンは、フルークリームを合わせた10種類のレートボックス2粒630円～16粒5,000円(上旬から14日までのヴァレンタイン)

●「フォション」 ☎03-3512-27