

Restaurant

EDITOR'S REPORT January レストラン——お

■クリエイティブだけどしっかりおいしい。フレンチレストランの進化形



「目指すのは素材同士の味わいと食感が程よく調和した、和みを感じていただける料理」と話す、エグゼクティブシェフの古賀哲司さん。その言葉どおり、フォウグラやブーダン・ノワールといったフレンチではお馴染みの料理でもシェフならではの解釈の美しい一品に変化。それぞれのテーブルに料理がサーブされるたびに笑顔と歓声に包まれ、心地よい活気に満ちています。写真はディナーメニューより「北寄貝、雲丹、鰯のクレビネット包み」「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」。ランチ4750円、ディナー8400円、1万2600円。フランス料理店では珍しく、アメリカワインが充実。

●オルタシア 東京都港区麻布十番3-6-2 地下1階 ☎03(5419)8455 ⑩12時～13時30分(LO)、18時～23時(LO) 不定休



■おいしいそばとつまみとともに、名酒を一献傾ける

伊豆・修善寺のそばの名店「朴念仁」のオーナーでもあり以前銀座で営んでいた「古拙」を閉め、新たに日本橋に私る店をオープン。「銀座から離れたこともあり気楽に来てもらえる店を目指しています。最上級の食材と旬の身近な食材を工夫して織り交ぜた季節の味を堪能していただければ」とご主人。まぐろの鉄焼きなど素材のおいしさをしみじみ楽しめる肴や、椀代わりのつゆそばなどがコースで楽しめます。締めはもちろんそばで。全国から取り寄せたそばの丸抜きを毎朝石臼で挽いて独自にブレンドし、水を多く含ませながら打った細めのそばは、独特のこしと清冽な喉ごしが特徴。数種の醤油を使ったかえしで食します。「鄙願」をはじめ、



そばに合う日本酒が充実し夜コース4200円～。

●仁行 東京都中央区日リービル4階 ☎03(56)分～13時30分、18時～21時は4名からの予約のみ営業

■ビル内ながらも趣ある空間。特別な日に華を添える料亭の美食

上方の味を今に受け継ぐ料亭「味吉兆」の新店が、豪華ホテルの誕生で注目を集める大阪・本町にオープン。ビル内にありながら、日本建築と自然の庭の美しさを取り入れ、打ち水



した石畳の路地、樹木と苔、自然石の壁が、座敷5室とテーブル席を贅沢な空間に演出しています。また、料理食材を月替わりの献立で供し、お客さまのリクエストに合わせて細やかに対応。集いの席には盛り込み料理も(写真は夜のコース1万2600円の八寸と炊き合わせ)。また、和室のうち2室は茶室としても使えるので、今後は茶事もしていきたいとのこと。昼のコース5250円、夜のコース1万2600円、座敷使用料1室2000円。要予約。

●味吉兆ぶんぶ庵 大阪市中央区本町3-6-4 本



町ガーデンシティ 地下1階 ☎06(62)45)1055 ⑩11時～14時30分(LO)、17時～20時30分(LO) 日曜 年末年始休

■辛いだけでない豊かなスパイスづかい。四川料理の奥深

四川といえば担々麺や麻婆豆腐がまず思い浮かびますが、理も盛んな地域。銀座の名店「趙揚」で長年研鑽を積んたのほどオーナーシェフとして開いたこちらでは、四川料理の定番に加え、スパイスを駆使した奥深い逸品の数々が味わえます。写真上は香辛料と牛肉のうまみをもち米が含んだ「粉蒸牛肉」2100円。右上手前は旬の味覚、上海蟹の味噌で海老を炒めた「蟹黄明蝦」2415円。奥はスペアリブをジャスミン



茶と葛の葉で燻製した「樟茶排骨」1575円。お昼のセットは1000円。夜はアラカルトに加えコース5250円、おまかせ6300円～。

●四川料理 蜀郷香 東京都新宿区舟町5-25 ☎03(3356)0818 ⑩11時30分～14時(LO)、19時～21時45分(LO) 日曜 不定休

