

## Data

東京都港区麻布十番3-6-2 NS麻布十番ビルB1  
 ☎03-5419-8455 ①12:00~15:00(13:30LO)、18:00~  
 25:00(23:00LO) ②不定休・座席30席・オープン  
 2010年6月・要予約・カード・ほとんど可  
 ●ランチ4750円(計24品用意された前菜、メイン、デザートから、  
 自由に4品選べる)。ディナーは8400円と1万2600円の2種類あり、  
 いずれもプリフィクススタイル。クラスワイン1200円~  
 ●予算・ランチ1人5000円、ディナー1人1万3000円  
 ●地下鉄「麻布十番」駅1番出口から徒歩5分



「プロの料理人だからこそ、ひと手間ふた手間をあえてかけることによって、いかにお客さんに喜んでもらえるか、感動してもらえるかが私たちの仕事」と語るエグゼクティブシェフ・古賀哲司さん。[フリーズ オブ トウキョウ][エディション・コウジ・シモムラ]などを経て現職に

### お訪めポイント

斬新な料理が楽しめる ★★★★★  
 ワインの種類が豊富 ★★★★★



下ノ「フォアグラとカボチャのコンビネーション」。カボチャの中身はフォアグラ入りの洋風茶碗蒸しのようなイメージ。完熟のブッチーニカボチャを使用し、ほっくりとした飽きのこない甘みとフォアグラの相性が絶妙。右ノ「オマール海老のヴァリエーション マンゴマリネとオーベルジーヌキャビア」は、スープとテリーヌの2皿にオマール海老のすべての部位を余すところなく使用する。左ノ一般的なホワイトチョコのタルトの要素を再構築した「ホワイトチョコレートのタルト仕立て -196℃のクーベルチュールアイスパウダー」。球体の1つには液体窒素で凍らせたチョコアイスが仕込まれており、サラサラの粉末状だが口に運ぶとフワッと溶ける新食感が楽しい



# 既存の枠を取り払った ワクワクするフレンチを

名店がひしめく東京・麻布十番。その街に今年6月にオープンした「オルタシア」は、「フレンチだからこうでなければいけない」という既存の枠を取り払い、自由で斬新な料理でゲストを楽しませ、注目を集めている。

都内の名店で腕を磨いたエグゼクティブシェフ・古賀哲司さんは、パティシエとしての経験も積んだ人物。彼が手がける一皿一皿はデザートのような彩

りだ。日常では出会えない、計算し尽くされた奥深い味わいにも驚かされ、次はどんな皿が運ばれてくるのかワクワクさせられる。ワインは250種と豊富に揃い、ブリッジワインと呼ばれる、フランスなど欧州産の要素を併せ持つカリフォルニアワインが充実。グラスワインが12種類あるのもうれしい。料理もサービスも上質ながら、肩肘張らずに楽しめる雰囲気も魅力的だ。



## オルタシア

おたるあ

東京・麻布十番

