



## 犬養裕美子の 冒険するレストラン

No.8

# 4750円ランチで人気集めるフレンチ 味と品質は、まさに「豪華ディナー」並み

レストランが提供するランチは、ディナーよりも安く、軽く、手間をかけない料理であることが多い。特にフレンチやイタリアンは廉価な素材を使い、仕込みや盛り付けに時間のかかるものは扱わない。なぜなら、お客はランチには時間もお金もかけようと思っていないから。しかし、そんな「常識」を打ち破っている店がある。8月、麻布十番にオープンした「オルタシア」だ。

モダンな空間と料理、サービスはすでに評判的。何よりランチに4750円のコースを設定していることが特徴だ。最初はずいぶん強気な価格だと思ったが、実際に試してみたら、この値段じゃ安い！とすっかり

感激してしまった。

前菜8種、メイン8種、デザート8種の中から好きなものを4品(皿)選ぶスタイルである。このほかにアミューズ(ひと口サイズの料理が3品)、口直しのグラニテ、パン、飲み物、小菓子が付く。「メイン4皿でも、デザート4皿でもかまわないですよ」とスタッフが冗談交じりに説明してくれる。私は前菜2皿、メイン2皿を注文したが、最初のアミューズからプレゼンテーションが細かい。デザインが美しい皿の上に、実にバラエティのある素材とスパイスが使われている。

前菜の有機野菜は、野菜を切っただけの、流行のバーニャカウダ風か

と思いきや、ピューレにして絞ったり、グリエしたり、ゆでたり。ソースもさまざまに手が込んでいた。食べ終わってよく考えてみると、料理は一皿1000円ということになる(アミューズやパン、飲み物、小菓子をセットで750円と考えた場合)。

古賀哲司シェフは言う。「昼に時間をかけて食事をしたいお客さまがターゲットなので、価格を安くする必要はないと思っています。それにランチだと手を抜いていると思われるのが嫌。夜と同じレベルで昼だって作れるんですから」。

真っ白なクロスの上に、次々に運ばれてくる皿やカトラリー。すっかり贅沢をしている気分になるが、最後のお会計でまた一つ驚く。サービス料を取らないのだ。「料理やワインの料金に、それを運ぶ、サービスする分は含まれている、という考え方です」。今までの常識を、若い世代は自分達で感覚で変化させていく。常に自分だったらどう思うかというお客と同じ目線になることで改善すべきところが見えてくる。「若いレストラン」には、それを恐れず実行する使命があると思う。



蒸した大穴子とタラの白子のフリット。白と赤のワインソースが2種。皿に盛り込む要素が多いのは、古賀シェフのサービス精神の表れ

### オルタシア

●東京都港区麻布十番3-6-2  
麻布十番ビルB1 ☎03-5419-8455 ●営業時間12:00~13:30  
L.O.、18:00~23:00L.O.、不定休



写真=前田 宗晃

犬養裕美子◎レストランジャーナリスト。北海道の素材を取り寄せ、「北海道フレンチ」を提唱する神宮前「ル・ゴロワ」。そのシェフとマダムに同行して北海道上川郡上川町に行った。大雪山を臨む素晴らしい場所にレストランを出すプロジェクトが、町の協力もあって進行中

R