



誘われない理由
—
感性を刺激する料理は
もちろん、サービスも
極めてハイクオリティ

1. 賢のセラーには「フランスより
フランス的」とも言われる
アメリカ産ワインも用いる
古賀氏は、フランス オブ
トウキョウ!、「エディション
コクソンセムラ」を経て独立

hortensia

麻布十番・オールドタワー
tel.03-5419-8455
—
Budget ¥13,000~
Course ¥8,400~
—



食べ慣れた料理を味わえば、
しばし安息の時間に身を委ねら
れるが、一方、常に変化を求め
てしまうのも人間の性、刺激と
驚きのある世界を覗きたい。
そんな時は「オールドタワー」へ。
最初の驚きは、メニューを手
にした時に訪れる。コースのひ
とはプリフィクス。前菜、メ
インが並ぶ最上段に「好みの4
皿をお選びください」とある。
前菜1皿、メイン3皿でも?と
いう意味かと尋ねれば「メイン
4皿でも構いません」との答え。
それは、プリフィクスとして従
来の枠を超えたスタイルだ。
「料理もサービスも、既成の概
念には囚われたくない。ゲスト
に喜んでいただけることな何
でも挑戦したいんです」とオーナ
ーシェフの古賀哲司氏は言う。
そんな古賀氏が生み出す料理
は繊細にして大胆。パティシエ
の修業もしたという技の全てに、
創造力というスパイスをのせ、
ひとつの皿に命を吹き込む。
例えばスベシヤリのひとつ、
オマール海老のヴァリエーショ
ン。二層に分かれた皿の上にス
ープとテリーヌをセットする。
スープに浮かぶカルパッチョで
はオマール海老そのものの姿を
残すが、それは序の口。スー
プの中、またジュレの中にも海老
の香りと旨みをさりげなく忍ば
せる。気がつけば、五感でオマ
ール海老の全てを味わうことに。
ひとつの料理に、フォンをこま
まで用意するのか、と呆れられた
こともあるというが、「美味しい
と言ってもらいためにほんとな
手間も厭わないことさばり。時
を経れば客のハードルも上がっ
ていくけれど、「期待以上のもの
ので応えたい。自分も常に変化
し続けたいんです」と語る。
オープンして1年、古賀氏の
挑戦は、まだ始まったばかりだ。



東京都港区南十番3-6-2
NS麻布十番ビルB1F
※ 月曜12:01~LO1:30PM
6:00PM~LO10:00PM
※ 不定休
※ 20席 個室1室
※ カード使用可
※ ダイナースのみ不可
○ チェイナークース ¥8,400
¥12,600ほか

1. 黒毛和牛サーロインと7種野菜 冷製ポテト仕立て、料理は全てコース¥8,400の一例
4. 2度火入れたフォアグラのソテーとパンベルトン
5. オマール海老のヴァリエーション
6. 天然ヒラメのコース
7. 野菜ならすみ煮え



驚きと喜びと。
五感を刺激する
真の進化形。
フレンチ

