

# おいしいお告げ

今月のお告げ

Photo: Muneaki Maeda  
Direction & Text: Yumiko Inukai Editor: Sanae Sasaki (MISS)

## 「お母さんといっしょにフレンチランチ」

話題のフレンチは  
まずランチで楽しむ

最近、よく見かけるのが母娘での旅、お買い物、食事。お母さんは娘となら最新スポットに行きやすいし、娘もお母さんといっしょならおねだりもできる。両者気兼ねなく楽しめる点では、もつと母娘で出かけるべき。もちろんおすすめはちよつと贅沢なフレンチのランチです。

6月に麻布十番にオープンした「オルタシア」。高い天井に細長いゲイニング、モントーンのスタイリッシュな空間は流行に敏感なお母さん向き。ランチは4皿4,750円。そのシステムがユニークで、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皿選べる仕組み。古賀哲司シェフの料理は細かく手の込んだプレゼンテーション。「ディナー」と同じレベルで「というも納得。

### ランベリー

L'embellir



移転してさらに充実  
素材を楽しむフレンチ

本シェフの料理と森田シェフのデザートが評判の「ランベリー」が表参道へ移転してユニークなスタイルに。デトレストラン「リベルターブル」はデザートを中心とした構成。レストラン「ランベリー」と別スペースに分かれたのだ。岸本シェフは以前増して日本の素材を取り込み「東しかできないこと、それでいてフ人も認める日本のスタイルを確たい」と意欲的。ランチ¥5,250もに5種類の海の幸の盛り合わせを添えています。メインには魚と入り、森田シェフのデザートで十足。ワインはもちろんですが、ミルウォーターを8種類揃えていて、お酒が苦手な方に好評。



ランチ ¥5,250より。上 北海道芽室産乳飲み仔牛のバラ肉 ロメインレタスのファルシー。優しい甘さの乳飲み仔牛に3日間火を入れたレストランならではの料理。中 和梨のマリネ、ウェルフェーンのジュレとヨーグルトのソルベ。ホワイトチョコレートと雪。下 氷の上にちりばめられた魚介類の宝石箱「フラトードゥ・フリュイ・ド・マー」。アワビと長芋、ウニとトウモロコシ、エビとトマト、カニとナス、タコと柚子。

### オルタシア

hortensia



若き精鋭スタッフがもてなす  
情熱のフレンチダイニング

麻布十番のビルの地下。入り口が控えめでちょっと戸惑うかも。ところが中に入ると、高い天井のスタイリッシュな空間にスマートなサービスで出迎えます。カリフォルニア・ナバで修業したソムリエの千葉氏や、サービスコンクールで優勝した横堀マネージャーなど若くても実力派のスタッフが勢揃い。そのメンバーを率いる古賀シェフの料理は一皿の中にさまざまな要素を盛り込むのが特徴。有機野菜のバリエーションはビュレやグリル、蒸した野菜が10種類以上。ランチでも夜と変わらないクオリティを誇るのも、古賀シェフのこだわり。しかもサービス料なし。新しい考え方のレストランとして注目したい。



ランチ ¥4,750より。上 フォウグラを包んだフランス産鶏のロースト カレンズポットワインソース。古賀シェフはパティシエの経験もあり、フルーツもよく使う。中 マスカルポーネとエスプレッソのティラミス風アマレットソース。ティラミスの要素を分解して表現。下 大穴子のやわらか煮と白子のフリット カレーブルブランピノノールソース。白子のサクサク感と、穴子のふわっと感が絶妙。



### L'embellir

6月「ランベリー」、7月「リベルターブル」がオープン。土曜のランチは1か月前から予約が入るほど。ランチ ¥5,250、¥10,500 (要予約)、ディナー ¥12,600~ (コースは2種類)、サービス料10%。●東京都港区南青山5-2-11 R2-A棟B1 ☎03-6427-3209 営11時30分~14時L.O.、18時~21時L.O. 不定休 (http://www.lembellir.com/にて営業日を確認できます)

### hortensia

6月にオープン。今までの形にとらわれない新しいレストランを目指す。月1回キッズデーもあり。ランチ4皿 ¥4,750、ディナー7皿 ¥8,400、¥12,600。●東京都港区麻布十番3-6-2 MS麻布十番ビルB1 ☎03-5419-8455 営12時~13時30分L.O.、18時~23時L.O. 不定休 個室1

