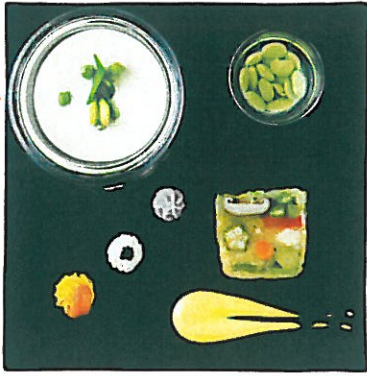


メイン4皿、はたまたデザート4皿のコースはどう？

今、フレンチで人気を集める少量多皿コース。でも、それとて、前菜、メイン、デザートと続く伝統的な流れには則っていた。が、ここに来て、そんな流れをも変える斬新なコースを打ち出すレストランがオープン。これも日本のフレンチ、成熟の証でしょうか。

photo/Shigeru Hirano



有機野菜のバリエーション

グリーンアスパラのフランマンジェとホワイトアスパラのスープ、茶豆とトマトのジュレ、野菜のテリーヌ、生ウニをのせたニンジンのみース、トンプリをのせたカリフラワーのみース、紫カリフラワーのみースが一皿に。



イペリコペリョータの黒胡椒味噌焼き シトロソリーブソース

シェフのスペシャリテ。ローストしたニンニクのペーストをベースに、西京味噌、ナンブラーなどで風味づけしたマリネ液に漬けたイペリコ豚に、イペリコ豚のチョリソーをのせた一皿。調味料は味つけというより旨つけ。ほのかに香る味噌の甘味が食欲をそそる。料理はすべて4,750円のランチから。

夏の果実のタルト仕立て ヨーグルトのソルベ

いわゆるタルト台は見えないが伝統的なタルトのおいしさを古賢流に再構築したデザート。香ばしく焼かれたシュクレ（タルト生地）のカットと、大ぶりにカットされたみずみずしいフルーツが皿の上で寄り添うように。

欲張ってメイン4皿、もありなんです。斬新なランチを展開する気鋭店登場。

★ オルタシア

前菜、主菜、デザート各8皿。なんとランチ時は計24皿の中から、自由に4皿選べるという。えっ、メイン4皿でも？ 追加料金もなしで？ そう聞くと、〈ブリーズ・オブ・トーキョー〉〈エディション・コウジ シモムラ〉を経て、同店を構えた古賀哲司シェフは、笑顔で「もちろんです」。「2人で同じコースを頼まなきゃいけないとか、そういうのってつまらないでしょう。僕はお客さまのわがままになるべく応えて、『バリュー」

を感じてもらえる店にしたいんですよ」。昼夜問わずサービス料なし、もそのためだ。

料理だって「素材重視ですけど、手をかけることで生まれる旨さを味わってほしい」と、とことん手をかける。例えば写真の有機野菜の皿。片隅のスプーン一つまで、グリーンアスパラのフランマンジェとホワイトアスパラのスープの2層にし、2種で香りを強調する。1皿でもバリュー感は相当なのに……ランチ、恐るべしだ。



●東京都港区麻布十番3-6-2 NS麻布十番ビル B1 ☎03-5419-8455。12時～13時30分LO 18時～23時LO（コースは21時LO）。不定休。交通：都営大江戸線、東京メトロ麻布十番駅1番出口から徒歩5分。ランチは24皿の中から4皿チョイスで4,750円。ティナーは8,400円と12,600円のコース2本で、21時以降はアラカルト。フランスワイン一辺倒ではなく、ヨーロッパに共通する味わいを持ったカリフォルニアワインを豊富に揃えているのも特徴。リストを開くと、よりヨーロッパ的なカリフォルニアワインを“積”のマークと、その数で表示。ナバ・ウェレールでソムリエの経験を積んだ千葉和外さんがセレクト。

♡ グルメ男子はランチテートで力量発揮。

¥ 昼、飲んで食べて1人6,000円前後。

