

聖夜を前に賑わいを見せる街角。ときにはエスコートされて、素敵なレストランを訪れてみたい。シェフの人物のよさがにじむ、美味しくて気持ちのよい店であれば、嬉しさもひとしお。例えばこんな店をと、カレに見せてしまうのも、奥の手かも……。

Navigato | フードジャーナリスト。“食”を中心に雑誌の記事の執筆や、書籍の編集を手がける。近刊に
小松 宏子 | フレンチレストラン「ミラヴィル」のシェフ・都志見セイジさんの「野菜ひとつだけのレシピ」(文化出版局)。

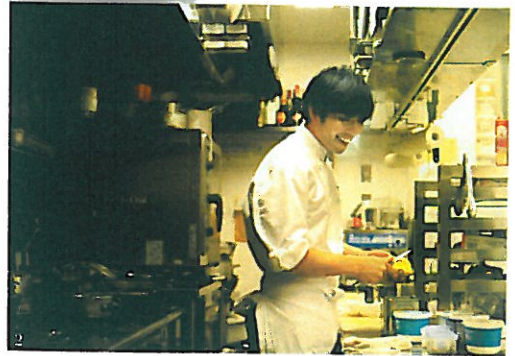
hortensia オルタシア・麻布十番

一方、最新のおしゃれなレストランにエスコートされるのもやっぱり心弾むものだ。今年の6月に、麻布十番の新しいビルの地階にオープンした「オルタシア」なら、そんなわくわく感を裏切らない。シェフの古賀哲司さんは、38歳と若手ながら、「フリーズ・オブ・トウキョウ」でシェフを務めたのち、「エディション・コウジシモムラ」でも腕をふるった実力派だ。ディナーメニューを開くと、おまかせで、「主素材と他素材の組み合わせの妙を楽しむコース」と「主となる素材の魅力をさまざまな部位を使って表現するコース」の2通りが並ぶ。たとえば、今回ご紹介する料理も、ふんわりと柔らかく煮た大穴子の下に、クリーミーな白子のフリットを潜ま

せた皿は、組み合わせの妙を楽しむコースの料理。また、オマール海老の殻を煮出した濃厚なスープと、オマールの身と野菜のテリーヌを組み合わせた「オマール海老のバリエーション」は、オマールの一尾を味わい尽くす、後者のコースの一皿。どちらもモダンで洗練されていていながらも、食べるとどこか懐かしい、ほっと和めるおいしさが魅力となっている。それもそのはず「昔ながらの料理を、現代の料理法で洗練させたい」というのが、シェフの意図だから。そして、「皿の中に、和、つまり調和の和と和みの和を感じていただけたい」と意欲的。オープンまもない、洗練を極めたインテリアの中で、旬の勢いを感じさせる料理をいただくのも格別の楽しみだ。



1 イベリコ豚ベジョータの黒胡椒味噌焼き 柚子胡椒ヴィネガーソース。ローストしたにんにくのペースト+黒ごまペースト+白味噌の中に漬け込んだイベリコ豚をカリッと焼き上げる。2 古賀哲司シェフ。「今の時代だからこそ、わざわざ足を運ぶ価値のあるレストランを目指したい」



若い力を存分に発揮した 新星フレンチで エレガントな料理に舌鼓

5 ソムリエの千葉和外さん。カリフォルニアワインのエキスパート。
6 細長い店内に一列に並んだテーブルはコンパートメントのよう。



①東京都港区麻布十番3-6-2
NS麻布十番ビルB1
☎03-5419-8455
※12:00~13:30(L.O.) 18:00~23:00(L.O.)
不定休
ランチ¥4750 ディナー¥8400、¥12600
(昼夜ともサービス料なし)
テーブル24席、個室6席
※月1回、子供同伴OKのキッズテイあり



3 オマール海老のバリエーション。オマール海老のコンソメの中で煮たオマール身の季節野菜とオマールの身をテリーヌに。上に重ねたビスケットの中にはオマールのカルパッチョと翼の目に切ったマンゴーなどがたっぷり。4 大穴子のやわらか煮と白子のフリット カレーボールブランキノ・ノワールソース。素材の組み合わせの妙を楽しむ一皿として味わいたい。漆黒の皿全体をキャンバスに見立てた大胆な盛りつけが素敵。