

流のフレンチレストランとなれば、置いてあるワインもフランス産なのが当たり前!? そんな常識に反して、料理は本格フレンチ、ワインはカリフォルニア産がスラリという、西海岸フリークには実にうれしい店がオルタシアだ。

なにしろ、ヘッドソムリエの千葉和さんはナバの大学でワインを学び、現地で約3年間ソムリエを務めた筋金入りのカリフォルニアワイン通。彼が厳選したリストは、カリフォルニアをはじめとするアメリカ産が7割近くを占めている。

ちなみに、カリフォルニアのテロワールはフランスに負けないほど多彩で、フランス料理と非常によく合うワインも珍しくない。そうしたカリフォルニアワインの魅力や奥深さを実感できる品揃えと、豊富な知識にもとづいた千葉さんの解説は、この店を訪れる大きな楽しみだ。無論、サービスの腕も一流。必要に応じてデキャンタージュなどを行い、気難しい



*California. Some Wine!*

カリフォルニアのワイン産地は気候や地形、土壌が実に様々。それらがワインの風味にもたらす個性、いわゆるテロワールもフランスに負けず劣らず多彩だ。そんなカリフォルニアのテロワールを見事に表すワインとして名高いのが、ダン・ヴィンヤーズ ハウエル・マウンテン。その味わいは力強さと洗練性を兼ね備え、長い熟成によって大きく花開く。和牛の旨みをフルに引き出した岩塩包み焼きとともに、至福の食卓を楽しんでほしい。

写真=川上 守 文=高島英治  
photo: Mamoru Kawakami text: Eiji Takashima

### 牛の岩塩包み焼き

**岩塩に包んで焼いた霜降り和牛は  
抜群にジューシーで旨みたっぷり!**

ほどよく脂が乗った霜降り和牛を分厚く切って岩塩で包み、低温のオーブンでじっくり火を通したオルタシアの人気料理。全体が美しいロゼに色づいた見事な焼き上がり、肉汁があふれんばかりのジューシーな仕上がりは岩塩包み焼きならではの魅力。口に入れば、和牛らしい濃厚な旨みと豊富な脂の甘みがあふれ出す。添えられた野菜は彩りのよさに加えて、新鮮な野菜らしい歯ざわりと風味を楽しめる味の名脇役。グラスには、和牛の上品なダシが凝縮されたキノコと牛刺し入りのコンソメ。[牛の岩塩包み焼き](プリフィクスコース8400円の1品として用意)。



### オルタシア(麻布十番)

◎ 東京都港区麻布十番3-6-2 NS麻布十番ビルB1F  
☎ 12:00~15:30(L.O.13:30)、18:00~25:00(L.O.23:00)  
不定休 ☎ 03-5419-8455

# Dunn Vineyards Howell Mountain Cabernet Sauvignon



古酒も最高の状態で味わわせてくれる。また、料理は日本の四季の素材を織り込んだ本格フレンチ。厳選した素材にひと手間もふた手間もかけ、素材の持ち味以上のおいしさを生み出している。クラシックとモダンを巧みに組み合わせたその味わいは、食べ手の想像を超えるもの。まさに、フレンチの醍醐味といえよう。

「クラシックな造りを守るダン・ハウエル・マウンテンは、テロワールをよく表した力強いタンニンや鉄分の風味を備え、熟成により大きく味わいを高めます。'94年はそろそろタンニンが落ち着き、枯れ葉や葉巻の香りも現れてきました。その滑らかな口当たりは、和牛のきめ細かく柔らかな食感にピッタリ。心地よい渋みは舌に残る脂を洗い流してくれませす。また、複雑な熟成香は醤油を使ったソースと共通の要素があり、料理の味にくぐらみを与えてくれますよ」と千葉さん。

店内はモノトーンのシックな雰囲気、落ち着いて料理とワインの味を楽しめる。カリフォルニアワインが初めてという人でも、きっとその魅力に出会えるはずだ。

*Menu*

**ダン・ヴィンヤーズ  
ハウエル・マウンテン  
カベルネ・ソーヴィニオン**

*Variety*  
カベルネ・ソーヴィニオン

*Appellation*  
ナバ(ハウエル・マウンテン)

*Vintage*  
1994

*Producer*  
ダン・ヴィンヤーズ

*Price*  
ボトル3万1000円



## フランス的な味わいを備えた スケールの大きいカベルネ

カリフォルニア屈指のカベルネ・ソーヴィニオンを生む銘醸地ハウエル・マウンテン。ほかに先がけてそのテロワールを反映したワインを造り出し、ハウエルの名を広めた立役者がダン・ヴィンヤーズだ。1979年の創業以来、そのワインはスケールの大きな長期熟成型の逸品と絶賛されている。「ハウエル・マウンテンは、カリフォルニアの豊かな日差しを感じさせる一方、フランスワインに通じるエレガンスも備えた銘酒。熟成とともに醸し出される複雑な香りも大きな魅力ですね」と千葉さん。



ヘッドソムリエ  
千葉和外さん