



デンマーク・ザ・ロイヤルカフェ

カトラリー・クラスはジョージ・ジェンセン、コスタボダ、オレフォス。家具はフリッツ・ハンセン、カール・ハンセン、コスタボダなど。北欧デザインを集結した空間。カフェとしても、食事をするにも便利。パンがおいしい。デンマーク皇太子所有のフランスワインがあるなど意外な発見も。ディナーには¥2940～のコースあり。●東京都中央区銀座 4-6-16 銀座三越 1F ☎03-3561-7018 営業11:00～23:00 ※百貨店に準じる

1. ディナー¥2,940のメインより、フォーロンファー（デンマーク風ミートローフ）。ベーコンで巻き、スモークをかけたミートローフ。素材だけでも重くない。2. 伝統的なオープンサンドは大きなパンにのせるが、ここではひと口サイズのスムッシーを考案。ランチ¥1,890（11:00～15:00）は週替り4種のスムッシー、サラダカスプ、プチデザート付き。ライ麦のパンはフーランジェリーに特注。3. デンマークのシンボルをデザインした壁の絵をメニューに。4. 緑の椅子はフリッツ・ハンセン。5. ダブルロースト製法のコーヒー ¥735、チーズケーキ ¥840。上質な味わいを再現。ロイヤルコペンハーゲンのオリジナルカップも可愛らしい。



CONCEPTUAL CUISINE

作り手が楽しんでいるのが伝わる新しい味とコンセプト。

Text: Yumiko Inukai

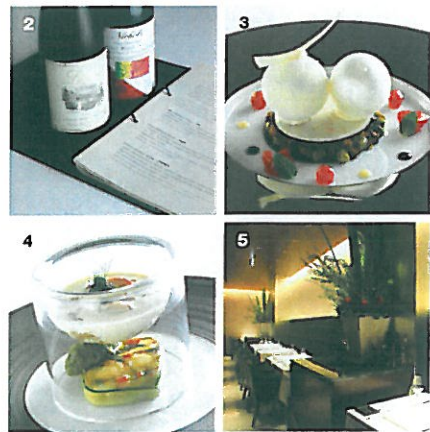
犬養裕美子

レストランジャーナリスト。この秋はスウェーデン、デンマークでの仕事の合間に、ドイツ、オランダ、ベルギーにも足を延ばそうと計画。今まで知らなかった北ヨーロッパの交通事情やレストラン事情も調べました。前倒しの締め切りが大変だが、車窓からの景色が楽しめる列車の旅が今から楽しみ。ただ、街中の寒さだけが心配だ。

レストランがつまらなくなるのは、守りに入ったとき。作り手が恐る恐るだと、私たちゲストも気持ちが凹む。でも久々に作り手が楽しんでいるのが伝わってくる。攻めの店に出会った。

この秋、話題となった銀座三越のリニューアルの中で気になったのは「デンマーク・ザ・ロイヤルカフェ」。コペンハーゲンにある本店は、2007年5月にオープン。デンマークでも個性的な店として注目されている。というも店内はピンクやブルーをふんだんに使ったファンタジーの世界。オーナーのルド・クリスチャン氏はパスタ世界大会の審査員の経験者でコーヒーの専門家でもある。来日中にお会いしたとき「とってもファンタジックな空間ですね」といったら「いやファニーと言ってくれ」とご機嫌。息子のフレドリックは料理人として日本料理店にも研修、ここではシェフを務めている。おすすめは寿司をヒントにした小さいサイズのオープンサンド、スムッシー。伝統的な料理にアレンジを加えたディナーも平日は2940円と手頃。椅子や食器など北欧ブランドで統一された空間は、とても新鮮だ。ショッピングの合間だけじゃもったいない穴場だと思う。

麻布十番「オルタシア」。正直、最初はのり気じゃなかった。人気のダイニング「ブリーズオブ東京」の総料理長を務めたシェフが「エディション・コウジ・シモムラ」のスーシェフを経てこの店のシェフに。そこがどうもじっくりこなかつた。総料理長を務めた料理人が、人の下につくことがあるのか。しかし、そのモヤモヤは料理を見た瞬間からどうでもよくなった。細かい作業の آمィューズ、豊富な素材、バラエティある調理法、精密な盛りつけを施した前菜や魚、肉。作りたてでなければ表現できないデザート。すべて“ここまでやる？”というやる気満載なのだ。「盛り込みすぎなのはわかってます」と古賀哲司シェフ。この確信犯は全力疾走を楽しんでいる。スーシェフを務めたというのも、ターボをかける前に冷静に自分を抑えられたからこそ。ちなみにシェフソムリエ・千葉和外氏（カリフォルニアでワイン修業）の間口の広いリコメンド能力と、聞きはれてしまうほど流麗な料理説明を行うクール・ビューティ、横堀玲那さん（全国サービスコンクール優勝!）など、スタッフも精鋭揃い。面白い、そしてもっと面白くなるレストランだ。



以下、¥12,600のコース（前菜2、魚、口直し、肉、デザート2）より。1. フォウグラと帆立、マンゴのソース。フォウグラに海の幸、帆立、しかもトマトを組み合わせた発想は大胆極まりないが、なんとも調和のとれた一品に。2. ワインリストに注目! カリフォルニアから始まるリストには、フレンチスタイルのものをフリッジマークで表示。千葉氏のアイディアもクリエイティブ。3. ホワイトチョコレートのタルト仕立て-196℃のクーベルチュールアイスパウダー。4. オマール海老のバリエーション。上がスープ仕立て、下が野菜とナスとアンチョビタブナード。オマールを贅沢に堪能。5. 天井の高いダイニング。個室もあり。



オルタシア

古賀シェフは料理だけでなくお菓子も経験。ひとつひとつの料理に細やかなアイデアが施されているのはそのため。昼も夜も料理の素材は違えど、コンセプトは同じ。スタイリッシュなレストランでフルサービスにもかかわらず、サービス料なし、というのも新しい。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 NS 麻布十番ビル B1 ☎03-5419-8455 営業12:00～13:30L.O.、18:00～23:00L.O. ※不定休