

絶対また行く料理店101

横川潤・著

集英社インターナショナル ウェブ立ち読み

# 目次

## 1 ワインではなく、ひとに恋して

- サービスに恋して——このご恩、死ぬまで忘れない 6
- オープンキッチン——顔が見えるがゆえの哀楽 14
- シエラが一人で切り盛り——一人料理の千変万化 20
- フレンチ、イタリアンのホルモン——百獣の王のお気に入り 26
- 一軒家レストラン——大人のレトロなテーマパーク 33
- 美味しい野菜料理——食評論家泣かせの難問中の難問 40
- スターシエラ——人気の上にあぐらをかかない 47
- 今どきの和食のかたち——キーワードは「まじめな店主」 54
- 生涯を貫いたレストラン——世の中で一番楽しく立派なこと？ 62

## 2 さあ、ショウの始まりだ

- イケメンシエラ——ショウが活気づく演出(&仕事) 70
- イタリア料理店の仔牛料理——牛ファイルばかりがメインじゃない 77
- 東京チャイニーズ・キュイジーヌ——中国料理との深い関係 83
- 看板料理——お目当てはやっぱり、こいつ 90

隠れ家―情報の希少性で店の価値高騰 97

リーズナブル・フレンチ―オヤジも認めた大繁盛の中身 103

ミシュランと繁盛の関係―ミシュランは信じられるのか? 108

「ニューワールド」のレストラン―海外からやってきたスゴいやつ 115

いまどきのイタリアン―本場の味とメニュー構成が鍵 122

ハワイの日本食―話題の土地の旬なレストラン 127

### 3 人生さいごの午餐と晚餐

寿司―世界の言葉「スシ」にみる多様性 136

イタリア料理店の絶品ステーキ―ステーキフエチにはいい時代 143

スパゲティ―日本人が偏愛するイタリア麺 150

隠れていない穴場―日本人が食べ歩きを好むワケ 157

裏メニューで知る底力―使い勝手のいいホテルダイニング 164

テイクアウトは「美味しい」―ヘビーユーザーたちの気持ち 171

ラーメン―自他ともに認める日本のソウルフード 178

さいごに、タイトルのお話。 186

# サービスに恋して

このご恩、死ぬまで忘れない

## 空港で見つけたサービス

「料理に恋する」という表現こそあるが、じっさいフオアグラやらトリュフやら、あるいはカルビやらホルモンやらと恋愛関係におちいるわけにはいかない。

ひとはひとに恋する他なく、それはまた深い真実にも思える。そしてレストランで最高の感動（または失望）を与えるのも疑いなく「ひと」である。

そもそも料理にしてもそれをつくった「ひと」がいるわけで、美味しくて感動しても不味くて腹が立っても、つまるところ「ひと」に対して感情の波が立っているともいえる。

「サービス」はひと、またはそのハートそのものが「商品」ゆえ、料理に負けず劣らずの感動（または失望）を与える。

そして素晴らしいサービスを受ければ、死ぬまで忘れられない、と言っても過言ではない。あれは二〇〇〇年の夏。愚妹がスペインで結婚式を挙げたいとわがままを言うので、

それにかこつけて欧州を旅した。

最初の訪問地はロンドン。ヒースロー空港から車で宿泊先の「ザ・コノート」に向かい、到着して青ざめた。まだ買って間もないRIMOWA（リモワ）のスーツケースの車輪が一つ、抜け落ちてしまっていたのである。

これから車輪の一つ欠けたスーツケースでスペイン中を回るかと思えば、じつに気持ちいが萎なえた。そういうわたしをコノートのスタッフたちは同情にたえないといった表情で見つめていた。

コノートは一見して地味なホテルであるが、使い込まれて艶の出たアンティーク類など見れば見るほど味わい深い。観光にも便利なロケーションながらホテルの周囲は閑静な佇まいで、故辻静雄氏がこよなく愛したのも宜なるかな。

愉快的滞在を終え、タクシーに乗ろうとして驚いた。なくなっただけの車輪が、丁寧にボルトで留められている。

いぶかしげな顔の私に、スタッフ氏は涼しげな顔で言った。

「空港で見つけましてね」

私は呆気にとられ、手品でも見せられた気分だったが、とりあえずチップを渡そうと、ポケットをまさぐった。スタッフ氏は穏やかな微笑を浮かべ、しかし断固とした雰囲気ですらなく「いらぬよ」というように手をふった……。

まあ、これは世界的に優れた例外ともいうべきケースで、以下に触れるレストランでこういう待遇を期待されても困る。

とはいえ「サービス」にもいろいろな在り方があるなと思わせる、その意味で興味深い繁盛店だ。

## 人気ソムリエの忘れえぬ「お茶」

私の大学および大学院の恩師、村田昭治先生はわが国のマーケティング研究の草分けにして第一人者といわれ、「オレは骨の髄までマーケティング。血液型もマーケティングだ」と豪語して人を煙に巻いておられた。

ことにサービスやホスピタリティについての言説は峻烈をきわめ、褒めておられたと記憶しているのは唯一、今は亡き赤坂「ビストロサンノー」のマダムくらいで、あとはボロクソ、ケチヨンケチヨンだった。

とつても、怖い方なのである。

あるときゴルフ場でバツタリ恩師と再会し、ほぼ直立不動の私に対して彼は言った。

「おい、おまえ、中本はイイなあ。ほら、『ロオジエ』の」

師は私がグルメに関して駄文を労しているのをご存じで言われたのであるが、「ハイッ！」と答えるのがやっとだった。

で、その中本聡文氏。

このうえ私が褒めても「おくじょうおく屋上屋を架す」のそしりは免れえまいが、サービスと**いって**すぐ頭に浮かぶのは「**すし匠**」の中澤圭二氏、そして中本氏である。

「優れたサービスマンとは何か」ということを、たとえばフランスを始めとするヨーロッパの名店にならって考えれば、まずその「**立ち姿**」を外すわけにはいかない。

客に「見られている感（＝威圧感）」を与えるような立ち姿では、失格。

ほどよく離れたところで静かに立ち、お客を見るともなくよく見えて、何かあればスツと歩み寄って、問題を解決して差し上げる……という感じ。

こういう立ち姿のできるわが国のサービスマンといえば、まず中本氏。歌舞伎役者のような凜とした顔立ちと厚い胸板で、サービスマンとして打ってつけの外見。もつとも近年は年相応に貫禄（または体重）が増したせいか、本人自ら「くまもん」に似てきたと認めている。

あるいはホテルオークラ東京内「バロンオークラ」の江川和彦マネージャー。同ホテルの中国料理店「桃花林」で契約社員として働いていたときからソムリエとして頭角を現し、今や彼のために創られたと言っても過言ではない、ハイエンドワインサロンを統括している。

そしてあの田崎真也氏。メディアに出過ぎの感もあるが、実は立派な立ち姿の持ち主で、

サービスマンとしても一流である。

恩師の弟子にあたる井関利明先生はつとに知られたワイン通でおられるが、先生によれば「ワインはボキヤブラリーだ」との由。そのワインを語る表現の豊富さこそ理解度の高さなのだ……という意味だそうで、まことに難解、というか奥深い。

先生は「田崎さんほどボキヤブラリー豊かなソムリエは珍しい。だからこそワイン通だろうと、半可通だろうと、ミーハーだろうと、見事に対応されている」といった意味のことをおっしゃっていた。

奇しくも三人はソムリエであるが、その店は彼らを目当てに集まる客で繁盛しているのだから、サービスの威力は凄い。

で、再び中本氏の話に戻る。彼にまつわるエピソードを書けばキリがないが、直近のもので言えば「お茶」。

私は二〇一一年八月二二日の夜（……細かいね）以来、酒を完全に断っているため、はなはだ恐縮しながら、「ノンアルで、料理に合う飲み物ってないですかね」と訊いた。

氏は余裕の笑みを浮かべて姿を消し、ほどなく戻ってきて供されたのが、ほうじ茶。

「適度に渋味があって脂を切りますし、このほうじ香が、ジビエのようなお料理にも合うと思いますよ」

確かにただの水や炭酸水、ウーロン茶などくらべ、脂っこい料理ともしっかり拮抗し、

かつ洗い流す力を備えている。

「きつと、高価なのでしょ？」

「いえ……ティーバッグです。お待ちになっと思って、急いで引き上げたので薄くはなかったですか」

まるでいたずらっ子のようにそう言い、「実は『ロオジエ』のお客さまの〇割（……いちおう部外秘）は、お酒を召し上がらないのです」とつけ加えた。

ソムリエなのに酒を飲まない客をも喜ばせるこの気遣い。ただ者ではない。

## 接客が生きがい？

若林英司氏もソムリエ。「ロオジエ」と目と鼻の先の「エスキス」で、またひと味ちがったサービス力を見せる。

エピソードは（またしても）お茶。

コース料理はウエルカムドリンク付きで、ふつうはシャンパンの由。

「お酒、呑めないのですけど……」

決して愛想がよいとは言えない氏が、なぜかキュートな笑顔で、「いいものが、ございます」と答えた。「ジャスミン茶です」。

ジャスミン茶……？

とりあえず「エスキス」は高級フランス料理店である。ジャスミン茶の味は好ましいとはいえ、個人的には千駄ヶ谷のギトギト系ラーメン屋「ホープ軒」で、自分でコップに注いで呑む代物のイメージが強すぎる。

が、ワイングラスに注がれた琥珀色の液体の見目麗しいこと！ 香りは芳醇この上なく、味わいの余韻はワイン並みに長い。

氏は目を細めて言った。

「時間をかけて、召し上がってくださいな……これ、シャンパンより高価ですから」

料理は面白かったけれども少し違和感を覚えた。帰りしな、「お料理はいかがでしたか」という氏に、そう切り出したら、彼は全身で私の言うことを吸収しよう、という感じで身構え、目がすわっていて、怖かった。

後日、再訪して今度はいたく満足した。出口で待っていた氏にそう伝えたら、「よかったです……」と言って全身の力が抜けたようだった。いやはや、これほど「本気」なサービスマンは、見たことがない。

中本氏にしても若林氏にしても、キャリアの入り口はワインだったが、今やむしろ接客のほうに生きがいを見いだして見える。

料理やワインに恋するというのは結局のところ修辞であって、ひとはひとに恋するのである。接客という仕事に惚れたお二方からは、サービスやホスピタリティという言葉の奥

深さが伝わってくる。

そして（「ロオジエ」でなく）中本さんのお店に、（「エスキス」でなく）若林さんのお店に、また行きたいなあと思うのである。

#### ロオジエ L'OSIER

東京都中央区銀座7-5-5

☎ 0120-1561051 12時～14時L.O.

18時～21時L.O. 日曜（月曜祝日の場合は営業）、

祝日（不定）、GWなど休 カード可

#### エスキス ESQUISSE

東京都中央区銀座5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座9F

☎ 03-5537-5580

12時～13時L.O. 18時～20時30分L.O.（月曜～土曜）

無休（日曜、祝日の夜は休み）

月曜が祝日の場合は日曜夜営業） カード可

# オープンピンキッチン

顔が見えるがゆえの哀楽

「顔が見える」というフレーズの人気が高い

いわく、「顔が見える野菜」「顔が見えるサービス」「顔が見える会社」「顔が見える政治」……。

裏を返して言えば、通信網や流通が発達した結果、相手の顔を見ずして事を済ましようとする社会になった証あかし、と言えようか。

「顔の見えない社会」であるがゆえ、顔の見える状況が好ましいと思えたりする。レストランでも「顔」が見えることは大切である。

以前、世界の主要都市でフュージョン料理のレストラン「NOBU」を展開し、殊にアメリカではセレブリティシェフとして知られる松久信幸氏に取材したことがある。インタビュー場所は「NOBU」のニューヨーク店だったので、「近所で好きなレストランって、ありますか？」という問いに対し、「たとえば、グレイ・クンツがやっているように、作

り手の「顔が見える」料理を出している店がいいですね」と答えておられた。

確かに料理を食べて心底「美味しい」と思うとき、そこには作り手の個性やメッセージ——すなわち「顔」——が見える気がする。そうであれば、厨房の奥にいるらしきシェフを想像しながら食べるのもよいけれど、目の前に「顔」があつたほうが、料理の魅力がダイレクトに伝わりはしまいか。

たとえばCDの音楽よりもDVDのような映像付きのソフトのほうが、プレイヤーの喜怒哀楽の表情などを通じ、いつそう生々しいメッセージが伝わるのと似て。

そして流行の「オープンキッチン」の店で食事をしてみると、何よりも「顔が見える」のは嬉しいな……という感を強める。

その筆頭といえは「オー・ギヤマン・ド・トキオ」。

木下威征<sup>たけまさ</sup>という名前からして勇ましい男が厨房に立ち、スタッフにてきぱきと指示を与え、常連に笑顔をふりまいている。

看板料理は、「トウモロコシのムースと生ウニ」。なめらかなムースの舌触りと、鼻孔に抜ける素材の風味が癖になる逸品である。

## 「オー・ギヤマン・ド・トキオ」の成功

木下氏は以前、頑なにメディア露出を拒む、白金「モレスク」でシェフを務めていた。

同店はいわゆるセレブ客の多い隠れ家バー。彼はワインやカクテルを愛でる客を相手に、緩急自在の料理をふるまった。

田舎風パテや自家製ソーセージのようなおつまみ、わさびパスタや焼きそばのような変わり種、そして骨付きラム肉のグリルや鴨腿肉コンフィのようなビストロ料理。

夜のとばりが降りる頃、常連たちが三々五々、木下氏の料理を目当てに集結してくる、まことに粹な光景であった。

店のインテリアは、すこぶる画期的。スタッフの調理場を囲むようにして、ぐるりとカウンターをしつらえている。客はおのずと彼らの仕事ぶりに接しながら、食事を楽しむ格好となる。

自信あればこそ、なしうる芸当である。

以前、とあるカウンタースタイルのイタリア料理店を訪ねたときは、シェフが目の前でケーキの飾りに苦心し、「あっ！」とか言っつてチェリーをこぼす場面と遭遇した。

最近是中国料理のオープンキッチンが登場。料理人が盛大に鍋をカンカン叩き、大声で注文を伝え、したたる汗を拭い、すこぶる食欲が萎えたのを思い出す。

オープンキッチンは正常に機能している限り、裏側をさらけ出して、客に「安心・安全」を与えうるシステムである。しかしこのようなイタリア料理店や中国料理店では、逆効果でしかない。

木下氏の成功は、「モレスク」での経験を踏まえ、オープンキッチンで成しうる料理アイテムを徹底的に考えた点にある。

満を持して開いた店だからこそ、オープンキッチンは支持を得たのである。

客は安心して料理人の仕事に見入り、いつしか食事と会話に専念し、気づけばオープンキッチンは快いBGMと化している。二〇一五年「オー・ギャマン・ド・トキオ」は恵比寿に移転したが、オープンキッチンスタイルとそこに立ち続ける木下氏の姿は健在。今や東京を代表する繁盛店の一つゆえ、彼を囲む「アリーナ席」はゲット至難のプラチナシートになってしまった……。

## 古くて新しい「すし匠」のカウンター

古典的なフランス料理の世界では、キッチンと客席は明確に分け、客は料理人の仕事ぶりなどあずか与り知らない。

著名な料理人のジョエル・ロブション氏にインタビューしたとき、その鋭すぎる目つきと、すこぶる感情的なリアクションに多大の感銘を受けた。

「フランス人に日本料理はわかるのか」という挑発的な問いに対し、身を震わせて、「日本人だってフランス料理の深奥はわからない」というたぐいの切り返しをした。

畏敬すべき点は多々あるとはいえ、目の前で料理はしてほしくない男であった。

思うにフランス料理は、貴族のお抱え料理人がフランス革命で失職し、街場で店を開いたのが発祥である。身分とは言わないが、役割分担がハッキリしている。

その点、日本では江戸の町人文化の中で、寿司、天ぷら、蕎麦が屋台料理としてスタートを切った。その後カウンターという名のオープンキッチンに「出世」するわけであるが、平等を通り越して、職人のほうが偉そうだったりする。

その点、四谷「すし匠」を訪ねるたび、中澤圭二氏の客あしらいには感嘆を禁じえない。博覧強記にして、すべてにおいて一家言を持ちながら、押しつけがましさはない。

「私は高度経済成長期、新製品や新発売の嵐の中で育ちましたから、つねに新しさを好む傾向があるのでしようね」

そう言い添えて握って出せば、彼の創作寿司のスパイスになるではないか。何より感心したのは、客が話しかけたとき、ひよいと身を屈かがめる仕草である。

中澤氏はかつてスナックで働いていたとき、「商品に頼らずしてもてなす苦勞」を味わい、接客に磨きをかけた。〴〵相手と目線を合わせる接客たまものはその賜である。

ふと手を止め、天井を眺めている中澤氏は、こう考えあぐねている顔に見える。〴〵俺の寿司は、どうしたらさらに進歩できるだろうか……〴〵。

オープンキッチンは開けっ広げだから怖い。時として心の内側まで見えてしまう。

「オー・ギヤマン・ド・トキオ」で、妙なネーミングの料理を見つけた。

「このキューちゃんソースってというのは？」

「ビストロで出しているピクルスソースの僕流アレンジです。きゅうりのキューちゃんを、細切れにして作った……」

木下氏は悪戯いたずらのばれた、子供のよ様な顔をした。こういう男でないと、オープンキツチンは務まらない。

オー・ギャマン・ド・トキオ AU GAMIN DE TOKIO

東京都渋谷区恵比寿3-28-3

CASA PIATTO 2F

☎03-3444-4991 18時～23時L.O.

日曜、祝日休 カード可

すし匠

東京都新宿区四谷1-11 陽臨堂ビル1F

☎03-3335-1163 87

11時30分～売り切れまで

(月曜・水曜・金曜、ばらちらしのみ)

18時～22時30分L.O. 日曜、祝日の月曜休 カード可

※中澤圭二氏はワイキキ店オープンのため不在となります。

# シエラが一人で切り盛り

一人料理の千変万化

一人だから安い高級和食

こう世知辛い世の中になると、ついぞ気にしたことのなかかったことを気にし始める。

たとえばホテルのレストラン。

メニューを目で追いながら、心は「この価格にはさぞ、余計なカネが乗っかっているにちがいない」と疑心暗鬼になる。

いや実際、広大なホテルの敷地にかかる使用料または固定資産税、その経費やら税金やらを計算する本部経費、あるいは数知れぬ従業員の給与および福利厚生費。新しい客を呼び込むための宣伝広告費や諸々の交際費……。

このひと皿に積み重なったカネに思い及べば、恐ろしく損をした心地になる。

もつとも食事の価値はいわゆる原価（食材コスト）だけではかされるものではない。たとえば『ミシュラン』が評価基準として「皿の上だけを見る」などとのたまえば、どうにも

眉にツバをつけたい気にもなる。その上に料理をのつけている皿の色、あるいはテーブルクロスやデザイン、そしてインテリア等々が、味に影響しないはずがない。それはそれで、れっきとした「味の一部分」だと思うのである。

とはいえ真剣に「皿の上だけ」を味わいたい好事家にとって、可能な限り料理以外のフリルをとりのぞいたレストランがあれば、好ましいことこの上ないのは確か。それでいて「美味しい」となれば、めざとい好事家の支持を得て繁盛すること間違いはない。

たとえば六本木「青華こばやし」のカウンター席に座れば、食べ進むほどに得をしている気分になる。

小林雄二氏の店であるが、店には彼一人しかいない。コストは原価プラス小林のつましい(?)生活費だけ。

彼の口上がまたいい。ウニ、アワビ、イクラの小鉢が載った盆を出し、にやりと笑って言う。

「痛風三点セットです」

二度ほど痛風発作を起こしたわたしには笑えぬ冗談とはいえ、かえって大ぶりのウニやアワビ、どっさりのイクラに対して、負けじと闘志を燃やす自分がいる。

高級食材をドサツと使うのが清々しい。

三点セットに続き、松茸と甘鯛の吸い物。けちけちせず、ざっくり切った食材だからこ

そ、お互いの旨味を十分に引き立て合い、十二分の感動を与える。

甘鯛はまた焼いて出し、分厚い身のたっぷり含むジュースに飲み、悶え苦しむ。

かと思えば、てっさのポン酢和えを出して気分を一新させ、その白子を焼いてまったりさせる。まことに心憎い配球ぶりだ。

メは当然(?)松茸ご飯。日本人に生まれた幸せを味わい、腹をポン!と叩く。完全予約制で夜は一万五千円程度。

この豪華食材オンパレードにしては破格の安さという他ない。店主の自分一人が食べていけたらOKという考えなくば、実現しえぬ価格だ。器は小林が一〇代の頃から蒐集を始め、屋号に冠した須田青華など錚々たる作家物を用いている。この費用対効果こそ、目下予約至難の所以か。

唯一の不安材料はまだ若い彼の結婚。願わくば、贅沢好きの嫁をもらわぬように……。

## 「ヴィノテカ・キムラ」という一人劇場

昔、ニューヨークで暮らしていた頃、「バスタパスタNY店」には、四回か五回ほど行った。

原宿の「バスタパスタ」は一九八〇年代半ばに一世を風靡し、初代シェフはその後、『料理の鉄人』などに出演しわが国イタリア料理界の中心人物となる山田宏巳氏が務めた。そ

の後「カノビアーノ」の植竹隆政氏や「リストランテ濱崎」の濱崎龍一氏など、現在のイタリアンの代表的シェフを輩出。斯界に甚大な影響を与えた、というか、もし「バスタパスタ」なかりせば、今日の東京イタリアンはどうなっていたかとさえ思わせる存在だ。「バスタパスタNY店」がオープンするや、わたしはハマった。ニューヨークカーの味覚に妥協しない(?)東京テイストのイタリアンであった。

同店の元シェフが営んでいる店があると聞き、いそいそと白金高輪界限に出かけた。店名は「ヴィノテカ・キムラ」。ヴィノテカはヴィーノ(ワイン)とエノテカ(ワイン倉)を掛け合わせた、ワインを楽しむイタリアンの意だ。

ニューヨーク帰りの店ゆえ、さぞかし気取った店——たとえば流行の服をまとった界限の業界人が、けだるげにバルサミコソースの鴨のコンフィなどつまむ感じ——ではないかと思っていた。

ところが、あまり整頓されていない、より正直に言えば雑然とした店内で、木村博人氏はせつせと仕込みに精を出していた。この店を一人で営む木村は、どこからどう見たってニューヨークカーには見えない。しかしそこがまた好ましい男であった。

木村氏はカウンターに座ったわたしの顔を認め、にたつとした笑顔になった。

「前にニューヨークのお店に、いらっしやいましたよね」

その記憶力たるや、神の領域。

「じゃ、ワインを」

「後ろの冷蔵庫、開けてください」

は？　と思つてふり向いたら、ワインがびっしり詰まった冷蔵庫がある。決してエノテカ（ワイン倉）ではない。ワインボトルの首には値札がついていて、値段は一目瞭然。いわゆるブランドワインはないが、木村氏が自分で納得したワインだけをそろえている。

とりあえず自家製テリーヌを切り分けてもらった。ねっとりこつてりした味わいは、木村セレクトの白ワインにぴたりと合う。

前菜の陣容は、ひこいわしのマリネ、チーズの燻製かりかりソテー、ホワイトアスパラガスのソテー等々。実にシンプルで飾り気がない。そして驚くべきは、メインらしき料理がちよこつとしかかないこと。その日は鮮魚のソテー、ホロホロ鳥、そして豚ローストの三品しかなかった。

しかしスパゲッティーニ（細めのスパゲティ）は一転してバラエティ豊富。

「帆立と空豆と蟹ととびこ」「生ウニとバジリコペースト」「からすみとシラスと松の実」「ベーコンと縮緬ちりめんキャベツ」「辛い子袋のトマトソース」「仔羊のミートソース」「フランス産ウズラと茸きのこ」……。

その質と量で完全にメインを喰っている。

お味のほうは、日本人ならきつと抱いている、「ああこういうスパゲティが食べたいな

あ」という願望を叶える出来映え。

つるつるしこしことした炭水化物は、具のタンパク質と妙なる調和を見せる。ただし盛り付けは危なっかしい。

「あれっ」とか言いながら出したスパゲッティーニは、皿の片方に寄ってしまった。この店ではそうした凡ミスさえ、なぜか許せてしまう。何しろBGMのカンツォーネが、いきなり演歌に変わってしまう店なのだ。

店の電話が鳴り、受話器をとった彼は申し訳なさそうにあやまる。

「すみません、満席でして……」

今宵また魚籃坂下の路地に小さい灯がともる。余計なカネが乗らないスパゲッティーニを求め、美味しいものが好きが三々五々集まってくる。カウンター内で孤軍奮闘中の木村氏を、常連の笑顔が取り巻いている。

東京はニューヨークに劣らず、粹な街になった。

### 青華こばやし

東京都港区六本木7-10-30 清水ビル1F

☎03-6459-2210

12時～21時30分(要予約) 不定休 カード可

※2016年2月、新宿区荒木町に移転。

### ヴィノテカ・キムラ Vinoteca Kimura

東京都港区三田5-14-17

☎03-6450-4199

火曜・水曜・金曜11時30分～13時30分L.O.

18時～22時L.O. 月曜休

カード夜のみ可(5400円以上)

# フレンチ、イタリアンのホルモン 百獣の王のお気に入り

## 今やホルモンは集客装置

ライオンは獲物を捕らえるや、とりあえずホルモン（内臓）に喰らいつく。

日本では「放るもん」扱いされていたホルモンも、もつ鍋ブームを契機として一躍ひのき舞台に躍り出た。ハラミの仕入れ価格はこの一〇年で倍に高騰、急増中のホルモン好き女子は「ホルモンヌ」などと称される。ようやくライオンの味覚に追いついた（？）わけか。今やホルモンは業種業態を超え、堂々たる集客装置となったように見受けられる。そうした流れを受けてホルモンな実力派フレンチやイタリアンも増えた。

その筆頭格が赤坂「コム・ア・ラ・メゾン」。

裏道に佇むフランス南西部の郷土料理の店で、足繁く通いつめる客は「コムアラ」と呼ぶ。

「今日はコムアラに行くぞ！」と思えば、脳裏に串焼きの映像がゆらめいている。わ

たしにとってコムアラは極上の串焼き屋といっても過言ではない。

正確なメニュー名は「鴨の心臓とピキオ（赤ピーマン）の串焼き」である。

鴨は独自ルートで調達したシヤラン産。心臓は大ぶりで、焼き上がりは、むっちりとはち切れそうだ。ライオンならずとも「がるるる……」と喉が鳴る。心臓を歯で串から引き抜き、艶やかな表面に歯を立てれば、みずみずしい肉汁と芳しい匂いがあふれ出る。

シンプルこの上ない料理でうならせるのは、涌井勇二シェフの確かな腕と豊かなキャリアであればこそ。ハツ料理の頂点に輝く、神々しいまでの串焼きである。

## 頭の中はホルモン一色

東中野「ペルバッコ」は権田雅康シェフのカジュアルかつリーズナブルなイタリアン。玉置昌久ソムリエの「アリエッタ」「イル・パラート」で、ワイン好きの食通をうならせたセンスは健在である。

カウンター席は若い人のデート、テーブル席は合コンにも使えるそうなしつらえ。スペシヤリテイは「炙った穴子と舞茸、銀杏のコンソメ仕立て」で、パスタも手堅い。

しかし「今日はペルバッコに行くぞ！」という日、わたしの頭の中はホルモン一色である。電話でしつかり打ち合わせておいた、豪快な大皿ホルモン盛り合わせが自分を待っているはずなのだ。

前菜からしてリードボーのソテー、心臓のグリル、レバーのグリル、トリツパと栗の煮込み、上ミノのタリアータと内臓オンパレードである。おいしいイタリア料理もある（？）ホルモン料理店と書きたいくらいだ。

しかしイタリア料理店のホルモンといえ、小林幸司氏に触れないわけにはいかない。イタリアのミシュラン三ツ星レストランでシェフを務め、帰国後は「マリーエ」や「ラディーチェ」に招かれ、先鋭的な料理で賛否両論を巻き起こした鬼才である。

独立後は中日黒「アンティーカー トラットーリア ノスタルジーカ」と軽井沢「フォリオ リーナ デッラ ポルタ フォルトーナ」という、とうてい覚えきれない名前の店をひらいた。前者はミシュラン一ツ星を死守し、定番料理は仔羊の内臓炒め煮。一見したところ地味な酒のつまみだが、肺（フワ）、タン、腸、ハツ、腎臓等々を味わい深く炒め煮にしてすこぶる野趣に富んでいた。

女性に媚びたりレストランテや子供だましのトラットーリアが多い中、潔いまでのオヤジ臭さがしみじみと心を打った。

二〇一五年、小林氏は突如としてこの二軒を閉め、今度は銀座ベルビア館の八階に「エツフェ」を出店した。

ちよつと見、デパートの飲食店街のような立地で、むしろアバンギャルドでさえある氏の料理にふさわしくないとさえ思える。が、その料理を食べ始めれば結局、まわりの景色は

どうでもよくなってしまう。

小林料理の集大成ともいうべき精緻かつ高雅な品々で、しかしモツに対する愛情（偏愛）は確かに脈打っている。結果として、その皿には高踏的ともいうべき、孤高の雰囲気（偏愛）が漂っている。彼の料理を前にすれば、つい背筋が伸びる。

「どうだ、オレについてこれるか？」

そういった面構えをしているから。

銀座「クロデイナー」は、閉店した「エノテーカー・ピンキオーリ」のハイブローな料理をなつかしむ向きには必見の店。

同店の元スーシェフ丸山孝一氏が料理長を務め、フィレンツェの本店勤務の経験もある元シェフソムリエの黒田敬介氏がフロアを統べる。雑居ビルの六階で、「エノテーカー……」のラグジュアリー感は求むべくもないが、インテリアやカトラリーは銀座らしい華やぎがある。

「シェフのひらめきによってメニューが替わります」と黒田氏は笑うが、シェフの十八番はホルモンではないかとにらむ。

たとえば仔牛腎臓のグリル。北海道産乳飲み仔牛の腎臓を炭火焼きにして、ポルチーニとホワイトアスパラを添えた豪華版だ。その格調の高さと完成度は、東京でトップクラスのフランス料理を含めても疑いなく最高レベルのクオリティである。

## ホルモンに賭ける情熱

わが国フランス料理界でホルモンといえは、五十嵐安雄シェフの名は外せない。

かつてメニューに「大腸」だの「脳みそ」だのと書いて、いたいけな乙女客をのけぞらせたものであるが、久々に氏の「ル・マノアール・ダステイン」を訪ねると、すっかりホルモン色が薄まっついていて驚いた。「いい輸入物が手に入らなくて……」との由<sup>よし</sup>。

看板料理は「人参のムースとコンソメジュレウニ添え」。「ル・マノアール・ダステイン」はあまたの料理人を輩出したが、彼らがこぞって自店のメニューに載せる逸品だ。人参の楚々とした甘みとウニの優しい旨味、コンソメの奥深い味わいのめくるめく響き合い……本家はいまだ弟子たちの追随を許さない。

隠れ看板というべきが突き出しのブーダンノワール。スプーンにちよこんとのせてサーブする。今でこそレア感は薄れたが、五十嵐シェフが出し始めた当初は、「えっ、豚の血と脂のソーセージ!？」と、紳士淑女を狼狽させたものである。リンゴのピュレがブーダンの怪しい風味に甘やかな表情を与え、狂おしい味わい。ホルモンの扱いにかけては天下第一品、五十嵐シェフ面目躍如のアミューズだ。

フランス料理のホルモン真打ちといえはフォアグラ。ガチョウを首だけ出して生き埋めにし、たらふく喰わせて肥大させた肝臓……ゆえ、動物愛護者の指弾対象となるのもむべなるかな。とはいえその濃厚にして豪華な持ち味は他の食材では替え難い。

もつとも日本では上等のフォアグラが手に入りにくく、素直に美味しいと思える料理とは出逢えずにいた。

しかし「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のフォアグラにはやられた。フォアグラ入りハンバーガーなのである。ぱくつと食べればフォアグラが口の中で溶け、ソースの役割を果たしていると気づく。恐ろしく高貴な（かつ高価な）ソースといえる。

実はニューヨークの三ツ星「ダニエル」のダニエル・ブールもディフュージョン版ビストロの「デイー・ビー」でフォアグラ入りハンバーガーを出していた。美食を極めた彼らの行き着いた先がハンバーガーとは、すこし意地悪な皮肉にも思える。

今やフレンチ、イタリアンの実力派入り乱れてのホルモンぶりを見れば、あらためて人間さまがホルモンに賭ける情熱に恐れ入る。百獣の王もしっぽを巻いて逃げる執念ではあるまいか。

コム・ア・ラ・メゾン COMME À LA MAISON

東京都港区赤坂6-4-15

☎03-3505-3345 18時～23時L.O.

日曜休 カード可

ペルバッコ イタリアーノ per Bacco ITALIANO

東京都中野区東中野3-10-3 1F

☎03-5937-4439

12時～15時(14時L.O.) 18時～23時(21時L.O.)

水曜休 カード可

リストランテ エッフエ Ristorante Fêffe

東京都中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館8F

☎03-6228-6206

12時～14時30分(13時30分L.O.)

17時30分～22時(21時L.O.) 無休 カード可

リストランテ クロディーノ ristorante KURODINO

東京都中央区銀座3-4-17 銀座オプティカ6F

☎03-5557-915

11時30分～14時L.O. 18時～21時30分L.O.

日曜、第1・第3月曜休 カード可

ル・マノアール・ダスティン Le Manoir D'HASTINGS

東京都中央区銀座6-5-1ブリオーニギンザB1F

☎03-5556-8121 11時30分～14時L.O.

18時～21時L.O. 無休 カード可

ラトリエ ドウヅエール・ロブツモン

L'ATELIER de Joël Robuchon

東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズビルサイド2F

☎03-5772-7500

11時30分～14時30分L.O.

(土曜・日曜、祝日は15時L.O.)

18時～21時30分L.O. 不定休 カード可

ル・マノアール・ダスティン [銀座]…26  
Le Manoir D'HASTINGS

レストラン サンパウ [日本橋]…33  
RESTAURANT SANT PAU

ロオジエ L'OSIER [銀座]…6

## 港区

---

アンティキ・サポーリ [南麻布]…122  
Antichi Sapori

アンビグラム AMBIGRAM [南麻布]…77

ヴァッカロッサ VACCA ROSSA [赤坂]…143

ヴィノテカ・キムラ Vinoteca Kimura [三田]…20

ウルフギャング・ステーキハウス  
六本木店 [六本木]…115  
WOLFGANG'S STEAKHOUSE Roppongi

紙ひこうき [赤坂]…150

キッチャーノ CHICCIANO [赤坂]…143

キャーヴ・ドゥ・ギャマン・エ・ハナレ [白金]…150  
CAVE DE GAMIN et HANARÉ

燻 [赤坂]…90

コム・ア・ラ・メゾン [赤坂]…26  
COMME À LA MAISON

ジャン・ジョルジュ東京 [六本木]…115  
Jean-Georges Tokyo

青華こばやし [六本木]…20

ティーサロン ピカケ [芝公園]…164

天ぷら 天芝 [芝公園]…164

ナポレオン フィッシュ [麻布十番]…83  
Napoleon Fish

日本料理 太月 [北青山]…54

バンク BANQUE [六本木]…97

ヒロヤ Hiroya [南青山]…103

ラトリエ ドゥ ジョエル・  
ロブション [六本木]…26  
L'ATELIER de Joël Robuchon

# 地区別索引

## 千代田区

---

アジャンタ AJANTA [二番町]…171

アピシウス APICIUS [有楽町]…62

いせ源 本館 [神田]…33

エリオ ロカンダ イタリアーナ [麴町]…77  
Elio Locanda Italiana

カントニーズ 燕 ケン タカセ [丸の内]…83

招福楼 東京店 [丸の内]…33

大観苑 [紀尾井町]…164

中国料理 北京 帝国ホテル店 [内幸町]…164

## 中央区

---

アロマフレスカ Aroma fresca [銀座]…47

ヴェンタリオ VENTAGLIO [日本橋]…157

エスキス ESQUISSE [銀座]…6

割烹 室井 [銀座]…70

銀座 芳園 [銀座]…90

坐来 大分 [銀座]…157

すきやばし次郎 [銀座]…108

すし善 銀座店 [銀座]…136

たて森 [銀座]…54

BLTステーキ 銀座店 [銀座]…115

ラ・ボンヌテーブル [日本橋]…40  
LA BONNE TABLE

リストランテ エッフェ [銀座]…26  
Ristorante Fèffe

リストランテ クロディーノ [銀座]…26  
Ristorante KURODINO

新宿割烹 中嶋 [新宿]…108

すし匠 [四谷]…14

中華 の弥七 [荒木町]…83

中国菜膳楽房 [神楽坂]…83

天ぷら蕎麦亭 [余丁町]…97

とんかつ三金 [四谷]…62

沼津港 新宿本店 [新宿]…136

フレンチ割烹 ドミニク・コルビ [荒木町]…54

ボン・グウ神楽坂 [矢来町]…103  
bon goût kagurazaka

蒙古タンメン中本 新宿店 [西新宿]…178

## 目黒区

---

オー・コアン・ドゥ・フー [上目黒]…103  
Au Coin du Feu

メッシタ Mescita [目黒]…150

モンド Mondo Cucina Italiana [自由が丘]…77

龍天門 [三田]…90

## 文京区

---

井泉 本店 [湯島]…171

イル・テアトロ IL TEATRO [関口]…77

## 台東区

---

どぜう飯田屋 [西浅草]…33

## 品川区

---

なかのや [西五反田]…54

ラ・ベル・エポック／バロン オークラ  
[虎ノ門]…164

リストランテ濱崎 [南青山]…47  
RISTORANTE HAMASAKI

レフェルヴェソンス [西麻布]…40  
L'Effervescence

ワカヌイ グリルダイニング バー 東京  
WAKANUI Grill Dining Bar Tokyo [芝公園]…115

## 渋谷区

---

翁 [恵比寿]…108

オー・ギャマン・ド・トキオ [恵比寿]…14  
AU GAMIN DE TOKIO

クニオミ ル・ネオ・ビストロ [恵比寿]…103  
QUNIOMI le néo bistrot

ゴッサムグリル GOTHAM GRILL [東]…90

魚のほね [恵比寿]…97

ベッド SHIBUYA béd [道玄坂]…97

タイ料理セラドン [幡ヶ谷]…178

トラットリア・シチリアーナ・  
ドンチッチョ [渋谷]…47  
Trattoria Siciliana Don Ciccio

ブノワ BENOIT [神宮前]…157

ボガマリ・クチーナ・  
マリナーラ [千駄ヶ谷]…122  
Bogamari Cucina Marinara

ポンテ デル ピアット [広尾]…122  
PONTE DEL PIATTO

ラ・ブランシュ La Blanche [渋谷]…40

## 新宿区

---

エンジン [神楽坂]…83

懐石 大原 [荒木町]…54

ジャスミンタイ 四谷店 [四谷]…171

## 大阪

---

ふぐ料理 太政 千日前本店 [中央区]…136

## 長野

---

オーベルジュド  
プリマヴェーラ [北佐久郡]…70  
Auberge de Primavera

シーダーヴィラ [茅野市]…40  
Guest House Cedar Villa

ハルピンラーメン [諏訪市]…178

## ハワイ (オアフ)

---

ヴィンテージ・ケーヴ・  
ホノルル [ホノルル]…127  
VINTAGE CAVE HONOLULU

ウルフギャング・  
ステーキハウス [ホノルル]…90  
Wolfgang's Steakhouse

凜花 [ホノルル]…127  
Japanese Restaurant RINKA

鮓 佐々舟 Sushi Sasabune [ホノルル]…127

レストラン和田 [ホノルル]…127  
Restaurant WADA

## ニューヨーク

---

ピーター・ルーガー・  
ステーキハウス [ブルックリン]…90  
Peter Luger Steak House

## 世田谷区

---

テラウチ [玉川]…143

ホスタリア エル・カンピドイオ [桜丘]…150

## 中野区

---

ペルバッコ イタリアーノ [東中野]…26  
per Bacco ITALIANO

## 杉並区

---

トラットリア29 trattoria29 [西荻北]…143

トラットリア  
ピエモンテ 荻窪南口店 [荻窪]…62

## 国立市

---

いたりあ小僧 [東]…150

COWBOY家族 国立店 [富士見台]…157

## 神奈川

---

小田原 籠清  
小田原江の浦店 [小田原市]…171

回転寿司 海鮮 [三浦市]…136

## 京都

---

新福菜館 本店 [下京区]…178

鯖街道 花折 下鴨店 [左京区]…136

絶対また行く料理店 101

横川潤・著

発行：集英社インターナショナル（発売 集英社）

定価：1,000 円（本体）＋税

発売日：2016 年 1 月 26 日

ISBN：978-4-7976-7309-8 C0095

ウェブでのご予約・ご注文は [こちらにどうぞ！](#)