

Le Menu nature et dialogue 2010 “自然と対話”

minéral

自然への Hommage (敬意)、そして Minéral (ミネラル) への表現。

雨のひと雫が、山の上からひとつひとつ集まり、様々な地層を通り、力を抱え、川をつくり、海へと流れていきます。

大地の力を吸収するのは légume (野菜)。それぞれの野菜の必要な成分を吸収し、その残りのミネラルが海へと流れていきます。海でミネラルと出会うのは貝類。貝のミネラル成分は水に溶けやすい為、貝のエキスのみを使用します。

大地と海からのミネラルを合わせたこの一皿は、地球からの人へのメッセージのような気がします。

saba

脂がしっかりと乗った三陸・金華山周辺の「金華さば」。その鯖の脂肪の融解温度を狙います。鯖は皮目に美味しい脂を持っています、その脂を生かしながら、身の方にもしっとりと火が入るように温めていきます。繊細な味には、三種の柑橘を使ったヴィネグレットと苦みと酸味がアクセントのレモンのチャツネを合わせています。ポイントとして紅玉とフヌイユを添えて。

foie gras au naturel

フォワグラ本来の味とは何か。それを表現すべく、シンプルに焼塩のみで調理をしました。風味、味を損なわせない為にゆっくりと0.1度単位で温度を管理しながら、丁寧に火を入れています。まずは、フォワグラだけを食べてみてください。香り高きフォワグラを感じたあとに、付け合せのヴィネグレット、クロカンノワゼット、カボチャのピューレで、違う側面を味わうことができます。マダガスカル産の独特の風味を持つ黒胡椒がアクセントになります。

oignon

大地の力を十分に吸いあげた玉葱。その中でも甘みが特徴の淡路島の玉葱を使用しています。

水分を飛ばしながら、じっくりとオープンでローストしていきます。

ローストした玉葱と相性のよいトリュフをソースとして合わせています。

pigeon

丁寧に育てられた茨城産の仔鳩。持ち味を引き出すために、農場で5日間熟成をお願いしています。その仔鳩をダメージを与えないよう、驚かせないように、そっと、そっと火を入れています。さらに、鳩の香りを引き立て、人間のDNAに訴えかける為に、炭火を調理の一部で用いています。味の兼ね合いに、よもぎの新芽のピューレと香油を、香りのアクセントにオレンジの皮を乾燥させたものを添えています。内臓のソースで、滋味深き味わいを。

fromage

チーズ

olive

オリーブの活用形 — オリーブを様々な形で味わいます。ソルベ、乾燥、ソース。

poire

季節の洋梨を高温の焦がしバターの中で、うまみが凝縮するように火を入れています。

その洋梨にはカカオのみで作ったソルベを合わせています。乳製品と合わせずに作ったソルベは、