

家庭画報

11
November 2011
KATEGAHO



生誕100年記念企画

「日本美」の真髄に触れる

白洲正子の世界

オーガニックの故郷・カリフォルニア

自然派の

美食レストランへ

秋の味覚を堪能する旅―近江・信州・山形

きのこを味わう口福の宿

特別取材 長老方が案内する

東大寺の至宝

新しいお別れの形
「偲ぶ会」のドレスコード

アンチ・エイジング健診のすすめ
キッチンハウスでおもてなしを

千家十職
樂吉左衛門 茶碗師

お洒落、グルメ、習い事―
母と娘で 優雅な銀座
出かけたい

別冊付録

日本初の徹底取材！ アメリカNo.1レストランの食材へのこだわり

世界中の美食家が憧れ、アメリカで最も予約がとりにくいレストランといわれる「フレンチランドリー」。その料理すべてを司るのが、アメリカのベストシェフ賞をはじめ、さまざまな栄誉ある賞を勝ちとってきたシェフ、トーマス・ケラー氏です。世界のトップに立つケラー氏が、全身全霊を傾け、心がけていることはただ一点。「とにかくお客さまには、かけがえのない、最高の時間を過ごしてほしいのです」。たとえば七二の席数に対して配する総勢八十余名のスタッフ、自らデザインした器……、店の隅々にまで繊細なホスピタリティが感じられます。一つの目的のためにペストを尽くすというケラー氏の信念は、食材選びにおいてひとさき強く表れます。枠にはめることなく、新鮮で素材本来の味がする最上級の食材を世界中から選んだ結果、キッチンにはオーガニックの食材が多くを占めるようになりまし。生産者に対しても、常に最上級の食材を求めるケラー氏。「三〇年以上もわたってつきあひのある生産者のかたもいます。長年かけて築き上げた信頼関係は、さらに一段上の素材に、料理に、結びつきますから」。料理は、九皿からなる日替わりのコースのみ。アミューズからデザートまで、素材に、味わいに、盛りつけに、贅を尽くし、手を尽くしたチャーミングな料理が次々と登場。旬の食材の持ち味が、あらゆる方向から引き出されています。「豊穣」の意味を持つナバヴァレの大地で、この名レストランが愛されているのも、決して偶然ではないでしょう。



The French Laundry (P.91地図参照)

料理は「シェフのテイastingコース」(写真は一部)、ベジタリアン向け「テイastingオブベジタブル」の2コース。各250\$。〜。エントビルには他に、ケラー氏が携わるフレンチビストロ「ブション(BOUCHON ☎(707)944-8037)」と「ブション・ベーカリー(BOUCHON BAKERY ☎(707)944-2253)」、カジュアルなケラー風家庭料理に出会える「アドホック(ad hoc ☎(707)944-2487)」もある。

6640 Washington St. Yountville Ca. 94599

☎(707)944-2380

11時~13時(金曜・土曜・日曜)、17時30分~21時15分

(月曜~日曜) 2か月前の午前10時から予約受付



左ページ上: 定評のアペリテイフは、アイスタリーとの形を模したサーモン。同右: トマトとキャベツを多量にオカのソースで、オリジナルデザインのスライナーの器が映える。同左: メイン産のロブスターをワタで調理。アボカドやピーツを添える。同右: 日曜とチヨリソー、オレンジなどのソース。魚介類は日本産を選ぶことが多い。右: 「ランドリー」にちなんで、トレッドマークの洗濯ばさみが随所に登場。

フレンチランドリーを支える、頼もしき生産者たち



コニーさんのきのこは、ナバ周辺のシェフから引っぱりだこ。

世界に食材のアンテナを張りめぐらしているケラー氏。が、やはりメインは、海も山もある自然豊かな地元・カリフォルニア。日々、極上の素材がキッチンに届きます。たとえばきのこ。「コニー・グリーンさんは森を実によく知っているんだ。ここは以前火事があったから、きのこの味が違うとかね。コニーが収穫するきのこは、今の時代に稀少な純粋な野生の食材だ」(ケラー氏)。ペテルマの山で作られるソーヤングさんのチーズにも絶大な信頼が。「一つのチーズにかける、彼女の情熱は素晴らしい!」。12年前からチーズ作りを始めたソーヤングさん。納入するレストランのシェフのテイストに合わせ、チーズを丁寧に仕上げるという職人ぶり。最近ではバターも手がけます。



「トーマスは誰に対してもフェアでジェントル。いつも驚かされます!」