

美食のアンテナ

FOR GOURMET



生きたオマールエビを関節ごとに切った後、身、ハサミは取っておく。オリーブオイルで色が変わるまで炒めたら、ブランドーで風味づけを。あらかじめ作っておいたリゾットをハサミや殻に詰めて、ソースをかけていただく。



VOL.4
エルゴ・ビバームス
 オマールエビのリゾット2200円
 ブルゴーニュ・シャルドネ
 (フルポト) 5000円

伊料理のエッセンスが 随所に光る仏料理レストラン。

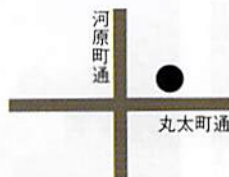
フランス料理の原型はイタリア料理であることは有名な話で、それを象徴するかのようなレストランが、河原町丸太町東入ルにある「エルゴ・ビバームス」だ。20年前にオープンして以来、このメニューにはバスタ料理があるということが、他のフランス料理レストランと大きく違う点だ。聞くところによると、本場フランスでもイタリア料理のいいところが吸収されているケースが多く、これは伝統に縛られず、おいしいものは柔軟に取り入れていくこととする意欲、とだけ

は語り尽くせない。フランス料理とイタリア料理の間、因縁浅からぬ関係があったらばこそこの話といえよう。今回紹介するオマールエビのリゾットも、そんなメニューのひとつだ。リゾットには、別名「香り米」と呼ばれるインド産のバスマチ米が使用されている。これを玉葱、にんじんのみじん切りと炒め、オマールエビの汁に水を加えたスープで炊いた後、生クリームとすりおろしたバルメザンチーズでとろみをつけさせたものを、オマールエビのハ

サミや殻に詰めたもの。そして、最後の決め手になるのがオマールエビのミソを使ったソース。オマールティーンヌだ。生の状態では灰色のグロテスクなそれが、オマールエビの煮汁に生クリームを加えたソースに混ぜ、加熱すると、みるみるうちに鮮やかなオレンジ色に変化する。ブランドーで風味づけられたエビと、バスマチ米のエキゾチックな風味が溶け合った一皿には、あっさりした白ワイン、ブルゴーニュ・シャルドネがお似合いだ。

大塚及さん

東京イン、高輪プリンスホテルで働いた後、'85年に渡仏。フランス各地のレストランで修業を積み、'90~'92年はホテルレストラン「ノルマンディー・ファーム」のシェフとして活躍。帰国後、「エルゴ・ビバームス」のシェフとして迎えられる。



京都市上京区河原町丸太町東入ル ☎075・222・2368
 ●12:00PM~2:00PM、6:00PM~10:00PM
 (日祝 5:00PM~9:00PM) / 水・第二火休