

美食のアンテナ

FOR GOURMET



① 溶かしバターを鍋にし、根を削ぎ、皮だけ残した筍の表面に焦げめがつく程度に焼く。



② 鍋ごとオーブンに入れ、蒸し焼きにする間、木の芽・フォアグラ・ソースにとりかかるとい。



③ 鍋をオーブンから出し、再び筍をソテーした後、カットする。木の芽・フォアグラのソースをかける。

VOL.11
エヴァンタイユ
 筍のロースト 3000円 (税、サ別)
 POMMERY '89年物 8000円
 (フルボトル)

京野菜を使ったフランス料理を追求し続けて12年。

賀茂茄子、壬生菜、九条葱...。京の地元で採れる京野菜は、今やブランドとしてすっかり定着した観さもある。京野菜をおいしく賞味するには、伝統的な調理法によるおぼんさいも良いが、フランス料理の食材として使ってみてはどうだろうか？ そんな試みを12年間続けているのが、エヴァンタイユの森谷之雄シェフだ。

フランスの名門料理専門学校・コルドンブルーで学んだという彼は、正統派フランス料理に向かわず、京の伝統的味覚に向かった。

「お客はフランス人ではない。日本人の、それも京都人のための、素材選びと味付けを」というのがモットーだ。

今回素材に選んでくれたものは、今が旬の筍。筍自体の味は超薄味で、和食でも煮じめたり木の芽和えにして味付けることで口になじみやすくなる。それを森谷さんは、ソースをからませることで食べやすくさせた。皮を付けたままソテーし、オーブンで蒸し焼きにした筍には、木の芽とフォアグラの二種類のソースを用意。木の芽ソースはバター

風味であつさりめ。フォアグラソースはポルト酒とマテラ酒のコクと甘みの特長で、好みに合わせて使いわけ。

ラリックの器に盛られた筍のローストは、繊細な筍の歯応えも程よく残り、洋風のソースとの組合せも不思議なくらいしっくりいっている。'89年物のポメリーとの相性も完璧だ。京野菜とフランス料理の幸福な結婚に、拍手喝采。

森谷之雄さん

56年生まれ。京都府出身。大学卒業後、フランスのコルドンブルーに入学。二年留学した後、帰国。'83年に東山二条にエヴァンタイユを開店。今年3月岩倉に移転。



京都市左京区岩倉西五田町1-2
 ☎075-712-0750
 11:30AM~2:00PM (ラストオーダー)
 5:30PM~9:30PM (ラストオーダー)
 / 月休

