

# 美食のアンテナ FOR GOURMET



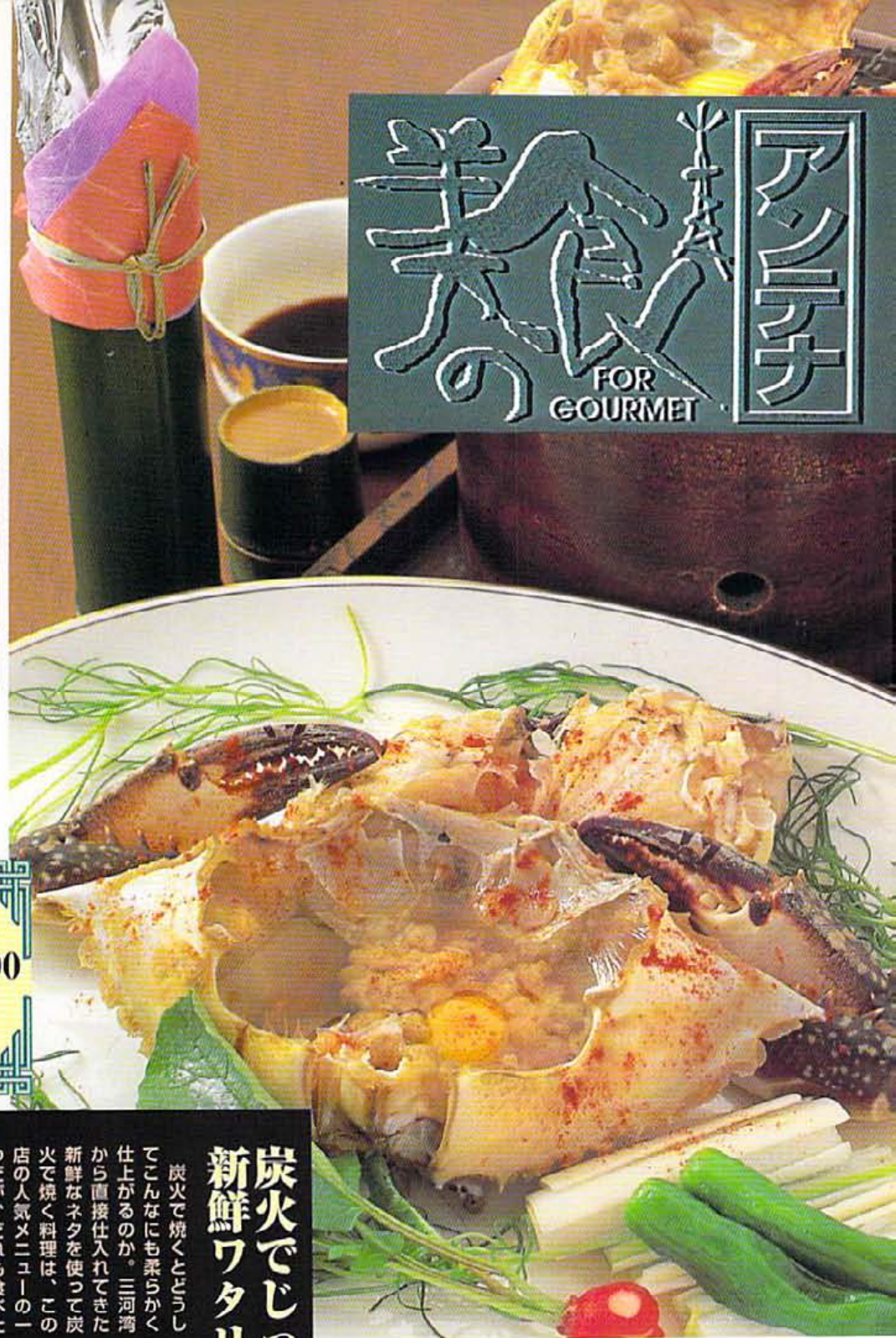
生けすからワタリガニを取り出す。



足と脚を解体する。



おかひじきと青唐、白ネギをあしらい、たまり醤油と濃口醤油、鰹節とみりん、酒、すだちを火にかけて一晩ねかせたたれをかけ炭火で焼く。



VOL.18

ワタリガニの炭火焼 ¥2600

竹酒 ¥500

## 炭火でじっくり焼き上げた。新鮮ワタリガニ。

炭火で焼くとどうしてこんなに柔らかく仕上がるのか。三河湾から直接仕入れてきた新鮮なネタを使って炭火で焼く料理は、この店の人気メニューの一つだが、どれも食べたとなん、その溶け出すような柔らかさに驚かされる。

テントスタイルのカ

ジュアルな店で鮮度抜群の肉やシーフードを、実に気兼ねな値段で提供して人気を集める「メランジエ」。続く同じスタイルの二店目として開かれた「貝」でもメニューはすべて共通のものがある。自身

**渡辺弘治さん**  
12月21日生まれ。板前の修行後、黒湖丸を開店。さらにテントニュースタイル・メランジエをオープン。好評につき、貝1F部分もテントに。趣味は食べ歩き。関西は当然、食べ歩き旅行にも出掛ける。エネルギーシユなオーナーでもある。



**ブラッスリー貝**  
京都市左京区今出川白川交差点南二筋下ル点滅信号西入ル  
TEL 075・771・8712  
5:00AM~12:00PM、不定休



板前というオーナーがアメリカに渡った時、「ちようど何か新しい店をしたい、と思っていた時で。アメリカでは本格的な素材を使った店でもファミリーで出掛けられるような店があるじゃないですか。こういうのを日本でもやれへんかと思っただけです。」

その影響もあるのだろうが、「本格的」という発想に違わぬ鮮度抜群の素材を使いながら、値段も実にカジュアル。その上こちらの期待を上回るボリュームで客を楽しませてくれる。さらにカウンターには「和」「フレンチ」に通じる料理人が六人揃い、客を待たせない絶妙なタイミングでオーダーに応じてくれる。

このワタリガニの炭火焼きに使われるのは、当然取れたてのワタリガニ。生けすの中で生かしていたものを使い、足と脚を解体。たまり醤油と濃口醤油に鰹節とみりん、酒、すだちを火にかけて一晩ねかせたたれをかけて炭火にかける。甘い美味しさで竹筒で24時間ねかせた竹酒で冬の美味しさを味わえる。