

VOL.35

## 鮮度抜群の食材と共鳴しつつ 華あるひと皿へと昇華させる

ハーブの香りのするオマールとサーモンのマリナーージュ  
(シエラ西川のおすすめコース65000円より)  
ワイン ファイ・フュイッセ 50000円



にしかわすえあき  
**西川末明さん**

1955年京都市生まれ。都ホテルから1975年新・都ホテルへ。昨年6月のリニューアルを機にシェフに就任。過去2度渡仏し、料理を研究。

### ル・ラフィネ

●京都市南区京都市八条口  
新・都ホテル1F  
☎075・661・7111  
●11:30~14:30  
17:00~22:00/無休



取材・文/大塚祐希 撮影/ハリイ中西



こうした西川シェフのおすすめコースは「ハーブの香りのするオマールとサーモンのマリナーージュ」から始まる。素材そのものの持ち味を決して損なわないギリギリの線まで手を加え、さらに盛り付けではしっかりと魅せてくれるオー・ド・フルだ。ホテルオリジナルのテーブルウェア(ヘアウエッジウッド)の上にはメルヘンの世界。マリネすることによってより魅力的な歯応えとなったオマールをコリアンダーの香りやエシャロットの風味とともに頂く逸品だ。フオイクを口に運ぶたびに、次の皿への期待感はいっせう高まってゆく。

良い食材、特に魚介類はそのままで食べても旨い。というより、あまり手を加えて欲しくないというのが本音である。しかし、レストランで食事をする時は、少々事情が異なる。清潔なテーブルクロスの上に据えられた皿の上には、やはり華が欲しいと願う。

ル・ラフィネは新・都ホテルにある気軽にフレンチを味わえるレストラン。「パリの華やかさを料理に表現する」というのが信条だ。しかし、魅力は華だけではない。「何はさておき、素材が大切」と西川シェフ。彼の口調は九州、明石、そして京都中央市場の水揚げ・入荷状況のチェックから始まる。時には割烹のように「とりあえず新鮮なものを」という大胆で豪快な仕入れも行うという。そんな西川シェフは自分のことを「刺激を求めるタイプ」の料理人と自己分析する。ジャズやアドリブの名演があるように、彼もまた緊張感の中から数々の傑作を生み出してきた。素材にインスパイアされ、素材そのものが持つ力と共鳴しながらひとつの料理を磨き上げてゆく。



- ① オマール海老は400~500gのカナダ産。メルヴェーのサーモンや北海道のホタテなど、産地も詳々たる産物。
- ② ズッキーニやブチオニオン、キャロット、コリアンダーなどをソテーする。
- ③ オマールのツメや脚をダイナミックに箸で引きちぎり、ツメ。脚の色が赤くなる時点でも動くほどオマールは新鮮。
- ④ パージンオイル、ハーブ、塩、コショウ、エシャロットの中にオマール、サーモン、ホタテを加え5分間マリネする。