

美食の FOR GOURMET

アンテナ

VOL.35

鮮度抜群の食材と共に鳴しつつ
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アージュ
(シェフ西川のおすすめコース 6500円より)
ワイン ブイ・フュイッセ 5000円

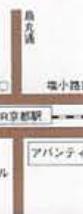


取材・文／大塚祐希 撮影／ハリー・中西



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・ラフィエ
●京都市南区京都駅八条口
新・都ホテル1F
TEL 075・661・7111
●11:30~14:30
17:00~22:00/無休



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アージュ」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じみスパイアされ、素材そのものが持つ力と共に鳴しながらひとつの料理を磨き上げてゆく。

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アージュ」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じみスパイアされ、素材そのものが持つ力と共に鳴しながらひとつの料理を磨き上げてゆく。

このコースは、西川シェフが得意とする「マリアージュ」の技術を駆使して作られた一皿だ。オマールの甘さとサーモンの柔らかさが、ハーブの香りで調和されて、複数の味覚が同時に楽しめる。また、オマールの殻を剥いて、中身をそのまま一口で食べることで、その食感や風味を楽しむことができる。最後に、デザートとしてフルーツのタルトが提供される。



①オマール海老は400~500gのカナダ産。メルヴューのサーモンや北海道のホタテなど。鰯は静岡の鰯が用いられる。

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オマールのソメや頭をダイナミックに両手で引きちぎり、ソテー。酸味が苦くなる時でも軽くはオマールに酢割り。④バージンオイル、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、ホタテを加えて一同炒めます。