

Feature

初春の銀座

「あらためて
和の美と心をめぐる」

銀座あけぼの／鳩居堂／銀座くのや／香十／銀座かなめ屋

Regular

8 銀座憧憬「銀座は川に囲まれた島だった」川本三郎

10 楽しむ歌舞伎「歌舞伎座のある街を語る」大谷信義

23 銀座の通りの物語「帰りたくなる風景 記憶の中の銀座三原通り」酒井新

35 銀座マティーニ「バー・オーチャード」吉村喜彦

38 インタビュー・わたしの銀座

「女優樋口可南子の出発点」

Column & Information

32 ギンザ八丁たてよこ散歩 山口正介

34 ギンザアート・ギャラリー 日動画廊

43 Welcome to Ginza

特約店情報／銀座イベントレポート／カード・インフォメーション

62 銀座ダイナースクラブカード会員様限定 特別イベントのご案内

「フランス料理の夕べ」ホテル西洋銀座／「銀座画廊めぐり」柳画廊／「ふく料理会食会」やま称

66 Gの伝言板



銀座ヨソノヤ 銀座四丁目店
photo by T.Ashizawa

G

銀座ダイナースクラブカード会員誌
The Magazine for Ginza Diners Club Card Members

2011 Winter

アートディレクション 松田剛
デザイン 東京100ミリバルスタジオ
表紙制作 グラビティーン
企画制作 DECK

 Diners Club
INTERNATIONAL

総支配人・総料理長の山口浩氏だ。「このような歴史的瞬間に、日本人として参加できたことを心から嬉しく思います。僕個人だけでなく、日本のフランス料理人たちがこれまで積み上げてきた技や志が認められたということ。過去、現在、そしてこれからフランス料理に携わる人にとって、大きな意味があることです」

料理は、ブルターニュ産のオマール海老、鱈、シャラン産の鴨などを素材に、六十人のシェフが三人ずつチームを組み、各チームが四卓分の前菜・魚料理・肉料理を作るという方法で行われた。同じ素材ながら、テーブルによって違う料理が供されるわけだ。前菜を担当した山口シェフが選んだのは、神戸北野ホテルのスペシヤリテであり、師であるベルナル・ロワゾー氏のエスプリが詰まった「ブルターニュ産オマール海老のサラダ仕立て」だった。

ブルゴーニュ地方のソリュエにある三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」(現「ルレ・ベルナル・ロワゾー」)で二十代に修業を積んだ山口シェフは、バターや生クリームを排し、あくまでも素材を活かすことを重視したロワゾー氏の「水の料理」を日本に持ち帰った。

「フランスで師匠の料理と出会ったとき、今後も日本にフランス料理が

根付いていくのならば、この手法は大きな流れになるだろうと確信しました。だから、日本で広めたい」と

晩餐会で供した前菜は、そんな山口シェフにとって思い入れのある一品だ。食材は、オマール海老とキャビア、キュウリ。オマール海老の身は輪切りにし、爪肉はソテーに。ソースは、オマール海老の卵と味噌を合わせたものに、炒めた頭を煮詰めて取った濃厚な出汁を加えたもの。極めてシンプルであるが、素材が響き合う。

ソースの絡まり方、口に入れるキャビアの量、その中に含まれるキュウリの量などひと口ごとに変化する躍動的な味わい。師の精神と己のフィロソフィーが行き着いたひと皿が、ゲストを魅了した。

今回、その世紀の晩餐会での料理が、銀座の歴史と格式を象徴する「ホテル西洋銀座」で再現される。「フランスでは、料理は文化として認められています。食だけでなく、人と人をつなぐものでもあり、そうしたことがユネスコ無形文化遺産



右ページ上:晩餐会で供した「ブルターニュ産オマール海老のサラダ仕立て粒々キュウリとキャビア添え 海老味噌のドレッシングソース」。

下2点:ヴェルサイユ宮殿、ギャラリー・ド・パティユでの晩餐会風景。

当日は、選ばれたシェフたちが世界8か国から集まった。

上右:神戸北野ホテルで総支配人、総料理長を務める山口シェフ。

上中:ロワゾー夫人のドミニク・ロワゾーさん。

上左:「ルレ・ベルナル・ロワゾー」のシェフパティシエ、ブノワ・シャルベ氏。今回の会食会ではデザートを担当。

参加者募集

ユネスコ無形文化遺産登録を記念して「フランス料理の夕べ」

神戸北野ホテル総料理長の山口浩氏による、ヴェルサイユでの晩餐会を再現した特別なディナーをご用意。前菜「オマール海老のサラダ仕立て」にはじまり、メイン料理へと続きます。デザートは「ロワゾー」のシェフパティシエ(上写真)が担当。また、ロワゾー夫人(上写真)の出席も予定されています。

開催日時 2012年1月27日(金) 19:00 ~ 21:00 (受付開始 18:30)

会場 ホテル西洋銀座 / フランス料理「レパトワ」 東京都中央区銀座1-11-2 2F

*料理:「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長 山口浩氏

募集人数 50名様

参加費 25,000円(税・サ込) (注)「オマール海老のサラダ仕立て」で使用する海老はハーフポーション。※写真(右ページ上)はイメージです。

お申し込み・お問い合わせは ☎ 03-5794-3488 ▶ 詳細はP62をご覧ください。



会場の「レパトワ」



日本人シェフ・山口浩の思い入れ ヴェルサイユ宮殿、 晩餐会での ひと皿

二〇一一年四月六日。パリ郊外のヴェルサイユ宮殿で、一夜限りの華麗な晩餐会が繰り広げられていた。

フランス料理が、料理として初めてユネスコ無形文化遺産に登録されたことを祝い、サルコジ大統領の後援のもと開催されたガラディナー……。会場となったのは、世界遺産であるヴェルサイユ宮殿のギャラリー・ド・パティユ(戦闘の間)。六百八十人のゲストのために、八か国六十人のグランシェフが腕を振るった。日本から参加したのは二人。そのひとりが、「フランス料理の価値や質の高さを正確に日本に伝えた」と評される神戸北野ホテルの



銀座ダイナースクラブカード会員様限定 特別イベントのご案内

〈特別イベントに関するお申し込み・お問い合わせ〉
 (株)ヒューマニケーション 銀座ダイナースクラブカードイベント担当まで
 ☎ 03-5794-3488 月~金 9時30分~17時 / 土日曜、祝日休
 *銀座ダイナースクラブカードのイベントは(株)ヒューマニケーションが企画・主催・運営しています。
 *会食会でお召し上がりになれないものがある場合は、事前にお知らせください。

【注意事項】各イベント共通・満員に達し次第お申し込みの受け付けを締め切らせていただきます。参加確認書は、各開催日の二週間前を目処に発送を予定しています。参加確認書発送後のキャンセルは、承りません。万が一不参加の場合も参加費は全額請求させていただきますので、ご了承ください。お席は、会場の方向上での相席となります。お入場は、未就学児童の参加は、遠慮願います。天変地異、その他急な変更などは参加費には含まれません。お申し込みを延期中止する場合は、当日会場でお客様に迷惑をかけるような行為があった場合、ご連絡いただく場合があります。また、銀座ダイナースクラブカードの特典を体験するために銀座ダイナースクラブカード会員以外の方が参加する場合があります。