

HOTELERES

2009.12.4 ¥1950

www.ohtapub.co.jp

平成21年12月4日発行（毎週金曜日発行）但し第5週は除く（第14巻45号・通巻第1851号）昭和42年4月21日第3種郵便物認可



TOP INTERVIEW

ホテル・ニッコー・サンフランシスコ 総支配人 アンナ・マリー・プレスティ氏

ホテルJALシティ関内 横浜 総支配人 山本 智恵子氏

特集
本誌独自調査

全国ホテルオープン情報

特別企画

2008年度主要16ホテル経営分析パート5
「有利子負債・連結財務諸表・減損会計」



祝 日本ホテル協会
創設100周年



28年同じ厨房で働いた2人。上柿元勝(左)と鎌田雅之

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

開業1周年記念「美食の饗宴」開催

上柿元勝氏と鎌田雅之氏のデュオ



〈ワイン〉

ニコラフィアット プリュットロゼ/サンセール グランキュヴェ ラドゥセット/サントネーブラン 上柿元セレクション/シャトーラランドボリー サンジュリアン/パロス コルヘイブ



料金は、昼1人1万6000円、夜2万5000円。昼夜とも定員60人を即完売。鎌田氏はもとより、総支配人、スタッフたちの顧客らがイベントを盛り上げる



スタッフたちと。両シェフは、フランスの伝統を継承し、研ぎ澄まされた感性で、地元の選び抜いた食材を生かした料理を披露した



1周年を迎えたラ・スイート神戸ハーバーランド

2皿目は同じく鎌田氏の「シヤラン産鴨と雑穀米のガレット スパイスソース」。雑穀米に、シヤラン産鴨の胸肉の

シユな一皿。

豆を盛り付け、野菜は、道の駅で手に入れたものだ。野菜、海の幸ともにフレッシュな一皿。

ディナーのスタートは、鎌田氏の冷製オードブルの「淡路島に水揚げされた海の幸のジュレ キャビア添え トマトのクーリーと共に」から。地元・淡路島で水揚げされたマナガツオをボシエした上にアオリイカをのせ、さらにうにと合わせた。上にはキャビアと一緒に丹波の枝豆を盛り付け、野菜、海の幸ともにフレッシュな一皿。

イベントの冒頭に鎌田氏は、「長年の夢であった上柿元ムツシユとコラボレーション企画を行なえることになり、非常にうれしい」とあいさつした。

イブントの冒頭に鎌田氏は、「長年の夢であった上柿元ムツシユとコラボレーション企画を行なえることになり、非常にうれしい」とあいさつした。

11月1日に開業1周年を迎えたホテルラ・スイート神戸ハーバーランドは、同ホテルの鎌田雅之の総料理長と「カミユー」の上柿元勝氏のコラボレーションによる「美食の饗宴」を10月23日に開催した。上柿元氏と鎌田氏は、厨房のダヴィンチといわれたアランシヤベルに従事。その後、神戸のポर्टピアホテルで11年間、ハウステンポスで17年間共に同じ厨房に立つてきた。

Dorade de Setouchi aux épinards, et tomate au thym en feuilleté, deux sauce

「瀬戸内産天然鯛、ホウレン草、タイム風味のトマト入りパイ皮包み焼き 2種のソース」



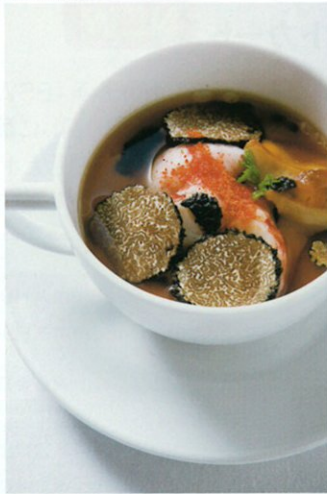
Filet de boeuf de Kobe poêlé sauce jus de veau à l'ail et gratin de pommes de terre

「神戸牛フィレ肉のポワレ ガーリック風味の仔牛のジュ ポテトのグラタン添え」



Royale de bomard et petit quenelle de crustacés aux truffes

「オマール海老と甲殻類のクネル入りトリュフのロワイヤル」



Gelée de fruits de mer d'Awaji au caviar et coulis de tomate

「淡路島に水揚げされた海の幸のジュレ キャビア添え トマトのクーリーと共に」



Masaru Kamikakimoto



Masayuki Kamada

Crème légère de chocolat blanc et marron de Kumamoto "Camille"

「スペイン産最高級チョコ、熊本産マロン入りムース、"カミュー風"」



Galette de canard challandais et riz cereals à la coriandre, sauce aux épices

「シャラン産鴨と雑穀米のガレット スパイスソース」



Masaru Kamikakimoto 1950年鹿児島県生まれ。74年から渡仏、「ル・デュック」[ジャマン][アラン・シャベル][ピック]で修業。81年から神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」[グラン・シェフ、91年ハウステンボスホテルズ総料理長、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。2003年フランスから農事功労章シュバリエを受章。メートルキュイジニエドフランス名誉会長並びに日本エスコフィエ協会常任理事。05年「ミディソレイユ」[ポルトカーサ]プロデュース。08年「パティスリー・カミュー」開店。

Masayuki Kamada 1960年和歌山県生まれ。神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」にて、上柿元勝氏に師事。1991年からハウステンボスホテルズ迎賓館、ホテルデンハーグ、ホテルヨーロッパ料理長、ハウステンボスホテルズ副総料理長を務め、2008年からホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長。09年同副総支配人を兼任。

ポワレを乗せた温かいオードブル。中心にはフォアグラのテリーヌが入っていて、食べてほっとする。

3皿目は、「オマール海老と甲殻類のクネル入りトリュフのロワイヤル」。これは上柿元氏のスペシャルリテ。オマールエビとアカザエビのだして取ったコンソメスープに、粉を加え、中には帆立で作ったクネルが。秋を感じさせる一皿。

4皿目は、同じく上柿元氏の「瀬戸内産天然鯛、ホウレン草、タイム風味のトマト入りパイ皮包み焼き 2種のソース」。旬の瀬戸内産天然鯛を使い、地元ホウレン草とトマトを入れたパイ皮包み焼きで、ソースはシャンパン風味のソースにウイキョウを入れたもの。皿の奥にある付け合わせは神戸の山をイメージしたチャツネ。タイをかたどったせんべいが上柿元氏のエスプリを深わせる。

メインは再び鎌田氏の作品。日本が誇るブランド牛を使った「神戸牛フィレ肉のポワレ ガーリック風味の仔牛のジュポテトのグラタン添え」。

最後にデザートは、上柿元氏の「スペイン産最高級チョコ、熊本産マロン入りムース、カミュー風」。円形のフォルムのスペイン産のホワイトチョコレートにナイフを入れると、中から熊本産の栗が。真っ白なムースとのコントラストが鮮やかだ。

アラン・シャベルのエスプリを受け継いだ上柿元氏と鎌田氏。28年という長きにわたり、共に働いてきた師弟コンビが織りなすデュオは、美しい旋律を奏で、美食に慣れた神戸の顧客らをも感動させた一夜となった。

(取材・本誌 松森純子 撮影 東谷幸二)