

平成4年12月15日第三種郵便物認可 平成22年2月7日発行(毎月1回7日発行)第29巻第2号  
ガストロノミーの未来を拓く

# グルメジャーナル

GOURMET  
JOURNAL

2 月号

VOL.275

日本料理  
デザート  
ワインとの多様な楽しみ  
演出や造形の工夫

Food & Wine

730 yen



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
開業一周年記念

# 美食の饗宴

研ぎ澄まされた感性が織り成す贅沢なひと時



淡路島に水揚げされた海の幸のジュレ、キャビア添え、トマトのクーリとともに  
Gelée de fruits de mer d'Awaji au caviar et coulis de tomate  
(鎌田)



上柿元勝  
鎌田雅之

神戸港を一望できるハーバーランドに位置する「ラ・スイート神戸ハーバーランド」は、上質なサービスと上質な料理を提供するホテル。この「ラ・スイート神戸ハーバーランド」において、10月23日、開

業1周年を記念して、鎌田雅之総料理長と上柿元勝シェフによる「美食の饗宴」が催された。

鎌田総料理長は、神戸ポートピアホテルの「アラン・シヤベル」で上柿元勝シェフのもとで腕を磨き、長崎のハウスステンボスホテルズにおいては副総料理長として腕をふるい、現在は、「ラ・スイート神戸ハーバーランド」の総料理長として地産地消をコンセプトにシンプルでナチュラルなフランス料理を作り出している。

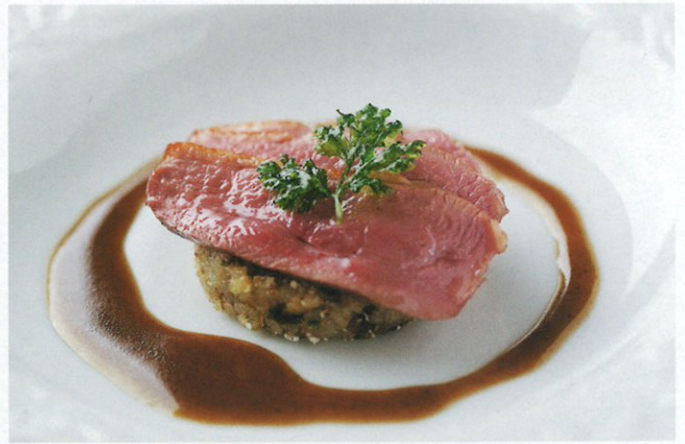
今回の「美食の饗宴」は、ランチとディナー、それぞれ、二人の料理によって構成されたコース料理が供され、ディナーのコースでは、前菜と肉料理が鎌田総料理長、魚料理とデザートが上柿元勝シェフという組み合わせになっていた。

最初の海の幸のジュレは、軽やかでありながら新鮮な魚介の旨味にあふれた一品。シヤラン産の鴨と雑穀のガレットは、しつかりした鴨の味わいとそれを生かしたソースが秀逸。上柿元勝シェフによるロワイヤルは、オマール海老などの濃厚な味覚とトリユフの香りが見事に絡み合ったリッチな味わい。続く鯛のパイ包み焼きも上柿元勝シェフならではの料理。パイ皮にナイフを入れた時に広がる香り、その食感と味わいの素晴らしさ。肉料理は神戸牛ファイル肉のポワレ。シンプルな仕上げで、最高の食材が持つおいしさをうまく引き出している。デザートは、オーソドックスなスタイルである。





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  
 Royale de homard et petit quenelle de crustacés aux truffes  
 (上柿元)



シャラン産鴨と雑穀米のガレット、スパイスソース  
 Galette de canard challandais et riz cereala à la coriandre,  
 sauce aux épices  
 (鎌田)



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



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、  
 二種のソース  
 Dorade de Setouchi aux épinards et tomate au thym en feuilleté,  
 deux sauce  
 (上柿元)



可愛い小菓子  
 Mignardises

スペイン産最高級チョコ、熊本産マロン入りムース  
 “カミーユ風”  
 Crème légère de chocolat blanc et marron de  
 Kumamoto “Camille”  
 (上柿元)



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
 兵庫県神戸市中央区波止場町7-2  
 Tel:078-371-1111  
 www.l-s.jp

#### Les Vins

ニコラ・フィアット ブリュット・ロゼ  
 N.V Nicolas Feuillatte Brut Rose  
 サンセール グラン・キュヴェ ラドゥセット  
 2006 Sancerre Grande Cuvee Ladoucette  
 サントネー・ブラン 上柿元セレクション  
 2001 Santenay Blanc “Masaru Kamikakimoto”  
 シャトー・ラランドボリー サン・ジュリアン  
 2004 Ch. Lalande Borie St. Julian  
 パロース・コルヘイタ  
 1982 Barros Colheita