

# 大人組

PLATINUM

2011年7・8月号 780yen

# 山里の宿

ひっそり、ゆるり

## 東北へ行こう

第1回 岩手県平泉町〜一関市



# 神戸のホテルから 兵庫のテロワールを発信。 淡路の旬をフレンチで味わう

食材の宝庫として名高い兵庫県。

地産地消をコンセプトに

県内各地のテロワール(土壌)で育まれた

食材を主役にしたフエアが

神戸のホテルで開催されている。

今夏は、淡路島から届く旬の素材が主役。

淡路島を旅する気分で楽しんでみてはいかがだろうか。

コースディナー「兵庫のテロワール 淡路」より、手前が「太刀魚のポービエツ」、奥が前菜。淡泊で身の薄い魚と思われがちなた刀魚に白身魚のムースを挟み、こんがり焼き上げ、コクのある川津エビのソースでいただく。前菜は、蒸しアワビに茹で野菜のマリネ、生のウニ。全体をオリーブオイルと白ワインビネガーでまとめる。

気持ちのいい青空に夏雲、そして穏やかな波が目飛び込んでくる。ハーバーランドの海景色は、三宮から車で10分という立地を忘れてしまうほど開放感がある。2008年秋に誕生した『ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド』は、全70の客室どれもが70㎡を超えるスイートルーム仕様。きめ細やかなサービスが評価され、世界の富裕層から信頼を得ている「スマール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド」に、日本で初めて加盟を許されたことでも知られている。

このホテルで、近郊のマダムたちの話題となっているのが、レストラン「ル・



上／フレンチレストラン「ル・クール神戸」。浜風が吹くテラスでは、9月30日(金)までワイン&ビアの「ガーデンフェスト」も開催中。

左／「食材の持つ味と香りはできるだけストレートに表現したい」と鎌田グランシェフ。フレンチでありながら、日本料理にも通じるスタンスを大切にしている。

上／ディナーコースより、肉料理「淡路牛ロース肉の網焼き」。淡路牛の特長でもある赤身肉の旨味を引き出すよう、程よい焼き加減。淡路島ではないが、西脇名産の「播磨の金ゴマ」とバルサミコのソースで香り良く仕上げている。

下／豊富な食材は、スッキーニやナス、スイートコーンにタマネギなどの畑の恵みをはじめ、この日、仮屋漁港に水揚げされたハモ、スズキ、アジなど。季節によっては、明石海峡からタコやタイ、鳴門海峡から貝類なども届く。

「瀬戸内海にも日本海にも接し、山里の恵みにあふれ、世界ブランドの和牛の産地でもある。食材の宝庫と呼ばれるのにふさわしい土地柄です」と、鎌田雅之グランシェフ。

この夏は、ハモや太刀魚などが登場する「淡路フェア」を開催中だ。「夏は淡路のハモ」と、楽しみにしている人も多いだろうが、ここでは、天ぷらでも吸い物でもなく、ハモのアラでとったスープにハモの身とすり身が入った優雅なコンソメスープが登場する。和の食材を洋のテクニクで見事にまとめた一皿だ。メインディッシュには、太刀魚を重ね焼きしたボーピエツト、そして淡路牛のロース網焼き。いずれも、素材本来の味わいがストレートに伝わってくるものばかり。食べれば、淡路の景色が目の前に広がってくるようだ。

鎌田シェフは、季節ごとに県内各地に足を運び、産地の状況を確かめながら質のいい食材を仕入れてきた。なかには、数量不足や規格外として一般流通にのらない食材も扱う。「リスクはありますが、生産者の方々とコミュニケーションをとりながら、少しずつ新たな流通の仕組みに挑戦していきたい」と意欲的だ。ホテルのおもてなしは、食材の調達から始まっている。それを実感できる一皿に出合っしてほしい。

「淡路神戸」の「兵庫テロワールフェア」だ。今年で3年目を迎えたこの催しは、県内で育まれた食材を期間限定でフレンチや鉄板焼きで味わえるというもの。その昔、兵庫県が淡路、摂津、丹波、但馬、播磨の五つの国名で呼ばれていたことにちなみ、5地域に分けて展開している。

## ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド



☎078-371-1111 ㊦神戸市中央区波止場町7-2 ㊦ランチ11:30~15:00 (LO14:00)、ディナー17:30~22:30 (LO21:00) ㊦「兵庫のテロワール 淡路」レストラン ル・クール神戸のディナーコース1万3860円～、鉄板焼 心のディナーコース1万3860円～。ランチメニューもあり。フェア開催は8月31日(水)まで。㊦電車：地下鉄海岸線みなと元町駅より徒歩4分、JR神戸駅より徒歩10分、神戸高速鉄道西元町駅より徒歩5分、車：阪神高速3号神戸線京橋出入口より車で5分 ㊦http://www.l-s.jp/



※今夏から、フェアに合わせて文化と芸能を学ぶ「ラ・スイート五国アカデミー」が開催される。初回は500年以上の歴史をもつ淡路人形浄瑠璃について知る「淡路で息づく人形浄瑠璃」。日時は8月3日(水)11:00～。お問い合わせはホテルまで。