

# 大人組

PLATINUM

2011年9・10月号 780yen

第2回 宮城県松島町→塩竈市  
東北へ行こう

祭りに誘われ旅に出た。

『ホテル ラ・スイート 神戸  
ハーバーランド』

# 丹波の味わいをカウントアップで。 五感で楽しむ鉄板焼

神戸のスマールラグジュアリーホテルでは、  
この秋、「兵庫テロワール 丹波フエア」を開催中だ。  
シェフ自らが産地を訪ね、探し出した

秋の味覚が盛りだくさん。

オーシャンビューを満喫しながら  
鉄板焼やフレンチで、その慈味を確かめてほしい。



篠山牛のフィレ肉を焼き上げる「鉄板焼 心」  
の木下料理長。肉からにじみ出る脂を丁寧  
にすくって肉にかけ、絶妙のタイミングで焼  
き上げる。

実りの秋がやつてきた。全国にその名を轟かせている丹波篠山地域の農産物も収穫の時期を迎えてる。丹波黒大豆に丹波山の芋、丹波栗に丹波大納言など、冠する「丹波」は「美味しい」の証し。瑞々しい果物、ジビエや篠山牛も秋の深まりとともに味わいを増していく。

『ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド』のレストランでは、兵庫県内の地産地消を掲げた「兵庫テロワール丹波フェア」を開催中だ。産地から直送される旬の素材を使ってホテルシェフが腕をふるう、丹波の恵みをとことん味わう企画だ。

旨味を増した素材をフレンチソースで味わいたい時は「レストランル・クール神戸」へ。あるいは、和洋折衷の味でシンプルに味わいたいなら、目の前にベイエリアが広がる「鉄板焼心」のカウンターへ。ここでも「丹波フェア」のメニューが人気だ。鏡のように磨かれた鉄板に丹波田中畜産から届いた霜降りのフィレ肉がのり、シェフの華麗な手さばきによって、見る間に表面は香ばしく、中は肉汁がほとばしる絶妙な加減に焼き上げられ、音、煙、香り、脂肪の溶ける匂いが、広がっていく。

対話があるのもカウンター席ならでは。「この臨場感に加えて、お客様との対話ができるこの距離感がいいですね」と料理長の木下学さん。コース料理には、丹波はもちろん、



「鉄板焼 心」のディナーコースより、一品料理の「田村鱈の香り焼き 赤ワインソース」。豊岡の田村養鱈場から届いた肉厚の鱈を、丹波産の野菜と共に、醤油と赤ワインをベースにした和洋折衷ソースで味う。



同じくディナーコースより、一品料理「丹波地鶏と季節野菜の湯葉包み白湯煮」。丹波地鶏を湯葉で巻き、鶏ガラベースのスープで炊き上げたもの。素朴な丹波立杭焼の器と優しい味わいが、見事に調和している。



見事なサシが入った丹波田中畜産のサーロインとフィレ。菊の印が押された神戸ビーフだ。

県内から届く食材を使った一品料理も登場する。旬の野菜と一緒にグリルする鱈は、素材を見せてもらうと一般的に比べてはるかに大きい。「切り身の状態でも肉厚になるよう、出荷時にサイズの希望を出しています。生産者の方々は、作り手のプロ。そこに使い手の立場から望ましい大きさや収穫のタイミングを伝えることで、食材の質もより高くなるのではないか」と。滋味あふれる一皿に仕上げる背景には、产地と消費地の強いつながりがあるのだ。

この時期、レストランとバーでは「丹波 小鼓フェア」も開催している。期間限定で丹波の老舗西山酒造の日本酒がリストに載る。まるやかで米の力強さが際立つ純米吟醸「丹鼓」などは、丹波のメニューを味わうのにふさわしい。その抜群の相性を確かめることができるのも、「丹波フェア」ならではだ。



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 丹波」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。フェアは11月30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/>