

特集=食通のための春の旅案内

# 料理王国

CUISINE KINGDOM  
APRIL 2009

4

世界のホテルダイニング & ブッフェ  
ニッポンのオーベルジュ &  
春満開、食の旅。

シェフたちの夢のオーベルジュ  
ホテルで味わう郷土食材&土地の美味  
モダンキュイジーヌを世界のホテルダイニングで  
エアライン機内食 最前線  
ワインの郷へ シエリー、アルザス、コート・デュ・ローヌ

FOOD & TRAVEL

*Special Edition*

第2特集 自然派が変えたワインの売り方  
ワインバー開業読本

# ホテルダイニングで味わう 郷土食材、土地の美味。



郷土食材に注目し、ダイニングの料理に積極的に取り入れているホテルが増えている。  
快適なステイと、土地の美味を味わえる珠玉の地方ホテルを厳選、ご紹介しよう。



まずは素材ありき。  
調理はそれを生かす手段

## ホテルエビナール那須

東京から新幹線で北上すること約1時間、高原リゾートとして名高い那須に、ホテルはある。ここ数年は、料理を楽しみに来るリピーターが跡を絶たないという。

「魚こそ捕れませんが、那須は食材の宝庫なんです」と語るのは総料理長の菅井慎三さん。清涼な土地で育まれた野菜をはじめ、銘柄牛や豚、周囲には牧場も点在することから乳製品にもこと欠かない。実は菅井さんは、当初1年の約束で赴いたといふ。しかし、この地の食材の虜になりました。しかし、この地の食材の虜になりました。菅井慎三さんによると、那須に住み続いている農家という者も少なくありません。彼らが持参してくれた野菜や果物を食べて、その力強い味わいに驚きました。まずは素材ありき、我々の仕事はそれをどう生かすか、です」

夕食にはその日の朝、朝食の場合は前の日に採れた野菜を使う。新鮮さが命だ。さらにホテルが「よし」と認めた食材は、生産地や生産者までを明確にして紹介している。このことは、近隣の農家にとつてもよい刺激となっているようだ。うちの

野菜を使ってほしいという持ち込みも多いという。しかし、味はもとより、育て方や安全性も確認し、採用されるものはわずか。農家にホテルで実際に使っている食材を味わってもらい、こういうものを作つてほしいと返答するケースも多いのだとか。

これらの厳しい目で選ばれた素材は、ホテル内のフランス料理店や和食処はもちろん、バイキングレストランでも使われる。夕食には90ものメニューが並ぶが、最初から種類が多くたわけではなく、同じ素材でも、素材そのものの味が強い場合は、それを生かすようあまり手をかけない調理法をとり、逆にパンチが足りない場合は、揚げ物にしたりして味を補うようにした結果、種類が増えたのだという。

**これからテーマは「健康・低カロリーメニューも登場**

フレンチレストラン「ラ・ヴェルデュール」でも、素材を生かすという取り組みは同じ。通常、エントランスには花が飾られるが、このレストランではその日に使われる野菜がディスプレイされる。これも素材に重きを置くホテルの思いの表れ。そ



③



②



①



⑤



④

①吹き抜けのロビーの大きな窓の向こうには白樺林が広がる  
②ホテルには専任バリエシエもいる。お願いすれば、ウェルカムスイーツとしても味わえる  
③インターネット通販で高い人気を誇るプリン、フルフルとやわらかく、口に入れた瞬間にとろけるほど。ジャージー牛乳、メイプルシロップに加え、この4月からはホウレン草フレイバーも登場する  
④「ラ・ヴェルデュール」には鹿毛俊輔ソムリエが在駐。ヴァン・ナチュールなど料理に合ったワインを提案してくれる  
⑤ベーカリー「エビドール」。パゲットや食パンのほか、ネギや春菊など旬の野菜を使った惣菜パンも並ぶ。



### 畠山さんが愛情注いで育てた野菜達のジャルダン

季節によって変わが、このひと皿には、契約農家・畠山さんの15種類もの野菜を使用。食感と香りを残すため、それぞれにゆで方を変える。2種類の野菜のピュレをつけて。



地元の契約農家を中心に、毎日採れたての野菜が届けられる。春には、茎が500円玉ほどの太さのアスパラガスも届くという。



### ホロホロ鳥胸肉の低温ローストとゆっくり、じっくり、コンフィにした腿肉

「ラ・ヴェルデュール」のスペシャリテ。岩手県・花巻にある石黒農場で育てられたホロホロ鳥を、部位により調理法を変えて提供。国内の生肉を使うため、とてもジューシー。



「エルバージュ」の朝食バイキング。仕切りのある皿を用意したり、あらかじめブチサイズのパンを焼いたりと、いろいろな料理を少しづつ食べられる。ホールでも調理がなされ、できたてを味わえる。



本館13階、最上階にあるフレンチレストラン「ラ・ヴェルデュール」。店全体で360度の眺望が楽しめ、那須連山も一望できる。



**菅井慎三さん**

Shinzo Sugai

1964年東京都生まれ。東京都内の料亭などで日本料理を修業したのち、92年「ホテルエビナール那須」に着任。現在、総料理長兼和食料理長。



**出口隆明さん**

Takaaki Deguchi

1972年東京都生まれ。ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ「ミシェル・プラス」などを経て、05年より「ラ・ヴェルデュール」シェフ。

の素材がどのように皿に表現されるのか、期待感も高めてくれる。ここでは野菜へのアプローチがより積極的で、栗の代わりに里芋を使ったモンブランなど、デセールにも使われるほどだ。見た目が美しく、軽やかな仕上がりが、フランス料理は重厚というイメージを抱いていたゲストに、うれしいサプライズを与えていた。「これからは、『健康』がますます重要です。今は朝食だけですが、い

ずれは夕食にも、バイキング料理にはカロリー表示をしたい。フレンチのコースで500kcal程度のものを作りたいですね」。管理栄養士もいるホテルだからこそ可能なこの動き、今後も注目である。

### ホテルエビナール那須

栃木県那須郡那須町高久丙1 ● Phone 0287-78-6000 ● in15:00 out11:00  
● 全307室 ● 1泊2食1名14100円~(サ込) ● <http://www.epinard.jp/>

### エルバージュ

- 7:00~10:00LO、  
17:30~20:30LO
- 朝食バイキング1900円、  
夕食バイキング6300円

### ラ・ヴェルデュール

- 11:30~14:00LO、  
18:00~21:00LO
- ランチコース2800円~、  
ディナーコース6300円~



その水々しさ・  
あまみ・食感・：

那須高原で感じる

野菜の力。

*La Verdure*

高原のフランス料理 ラ・ヴェルデュール

エピナール那須

検索

栃木県那須郡那須町大字高久丙1 ホテルエピナール那須 メインタワー13F  
Tel.0287-78-6000 Fax.0287-78-6666 <http://www.epinard.jp/>

