



お正月に皆様より心に残るひとときをお過ごし頂く為に・・・

■ 厳選した食材

世界の美食家でもなかなか食すことが出来ないゴールドの輝きの「アルマスカビア」はじめ「カスピ海産キャビア」「フランス産フォアグラ」「白トリュフ」などの世界の三大珍味。そして、「越前公の持品の越前雲丹」「長崎奉行の持品のからすみ」「尾張公の持品の海鼠腸」などの日本三大珍味も江戸時代当時、藩御用達のものを選びました。特に唐墨は、江戸時代、将軍や殿様が味わったものと同じ製法で1本1本手作りされたものを選んでおります。

■ 一ノ重と二ノ重は、料亭やレストランの一皿のようにお1人様用おせちで・・・

一ノ重は「会席料理膳」。白身の大トロといわれる「のど黒」を1本まるごと調理。
また、鮑・雲丹など的高級食材が、お正月料理や慶事料理の技法に基づき調理され彩り溢れる会席料理となっております。
二ノ重は「フレンチ」。特大の伊勢湾で水揚げされた伊勢海老を丸ごと1本調理。
その他、最高級のフランス産ガチョウのフォアグラのテリーヌ&黒トリュフや、最高級のキャビアを1本、惜しみなく楽しんで頂けます。

■ 三ノ重と与ノ重は、わいわいと取り合うおせちの楽しさ・・・

三ノ重は「和食おせち」。煮物・黒豆はじめ、おせちならではの縁起物をご用意。
与ノ重は「肉料理おせち」。黒毛和牛サーロインのローストビーフ・ハンガリーの国宝豚「マンガリツァ」の低温ローストはじめ肉料理を思う存分楽しんで頂けます。また、ティースプーン1杯10万円といわれる金と同じ位の価値を持つともいわれている黄金のキャビア「アルマスカビア」もお楽しみ下さい。

■ お正月らしい高級ワイングラス。そして1級シャトーのワイン

福井県鯖江市の山久漆工のワイングラス「JAPAN Glass」は、漆器とクリスタルガラスの融合で生まれたハイセンスなグラスです。
お正月や慶事に合う華やかなワイングラスで、フランスメドック地方の1級シャトー「シャトーマルゴー」をお楽しみ下さい。

■ 箸やランチョンマットにもこだわり、食卓の雰囲気をレストランのように

箸は燕三条の「マルナオ」の「特別限定品 八角箸」をご用意しました。限りなく指の感触にこだわり、至高の持ち味にこだわった箸は、フランスをはじめとするヨーロッパでも高い評価を得る職人の極みの箸です。
お料理の下に敷くランチョンプレートには桐製のものをご用意しました。軽くて濡れても直ぐに乾く・・・何より、お洒落で洗練されたプレートです。

「極」は、おせち料理はもとより、ランチョンプレート・箸・ワイングラス・ワインすべてにおいて、
職人の極みが作り出す技で、お正月のひとときをトータル的に演出することをコンセプトにしたおせちです。

お正月のひとときが、家族の笑顔に包まれるよう、 技のすべてと精一杯の愛情を注ぎ込んでお造りいたします。

お正月。それは一年の一番最初の節句。家族が一同に集い、そして一緒に料理を召し上がりながら一年の幸せを願う。こんなに素晴らしい意義あるひとときを、私達が真心込めてお造りしたおせち料理が華を添えられる一 光栄の極みです。
私も料理人の一人として、技を極めることの大切さを胸に、お客様により喜んでいただけるよう日々精進しております。まだまだ道半ばの身ではありますが、今、持っている技の全てをこのおせちにつぎ込み、そして、心から笑顔で召し上がっていただけるよう愛情も注がせていただきます。
今年一年、皆様方に、幸せが多く訪れますことを、心より祈念申し上げます。

ザ・ガーデンテラスおゝ乃 総料理長
にいがたの名工
全国日本調理技能士会連合会・包匠師範
公益社団法人 日本調理師会 師範

藤澤 博



2013年に受賞した「にいがたの名工」では、以下のように総評されました。

確かな調理技術で四季折々の食材を取り合わせた婚礼料理や懐石料理の技能に卓越。
優れた感性で細工した氷に独創的に料理を盛り付ける調理技術にも優れている。
地元の無農薬野菜を利用した会席料理による食育の推進や地域の伝統特産食材の普及や各種技能競技大会出場選手をはじめとした後進の育成にも貢献している。

「にいがたの名工」とは？

新潟県では卓越した技能を持つ技術者を新潟県卓越技術者「にいがたの名工」として表彰・認定しています。
「にいがたの名工」は、その優れた技術・技能で新潟県の「ものづくり」産業を支えています。また、学校や職場など様々な場所で技術の指導・伝承や「ものづくり」の心を次の世代に伝える活動を行っています。※新潟県のHPより抜粋。