

◆『1st Anniversary Premium Course』(¥19,000- 税サ別)

<コース内容>

・カンパチのホワイトバルサミコのマリネ ザクロの粉雪

ノルウェーにあるピンクのアイスパークからインスピレーションを得た一品です。

カンパチはホワイトバルサミコでマリネいたします。ピンクの粉雪はザクロからできています。まずはザクロの果汁をスプーマを使いマイナス19.6度の液体窒素の中に噴出し、固まったものをミキサーでごく細かい粉状にいたします。このようにして粉雪のごとく細かく軽やかなピンクのパウダーができあがります。カンパチとザクロの粉雪を盛り付けたお皿の下にはドライアイスがあり、そこへミントの入った水を注ぎます。ドライアイスの霧が広がり涼しさを演出いたします。またミントの霧を吸い込むことにより、鼻腔にさわやかな空気の通り道ができ、より料理の香りを敏感に感じていただけるようになっております。

イタリアではザクロは幸福をもたらすシンボルといわれていることから、1周年の成功を祝うにふさわしいスタートといたしました。

・ホタテ貝のカルパッチョ ブラックコーン風味のアマランサスと生姜のオイル

生姜のオイルとライムでマリネしたホタテ貝と、ブラックコーンを煎じた湯で加熱し、醤油とわさびのソースでマリネしたアマランサスのマリージュをお愉しみください。アマランサスとは、南米のアンデス山脈にある穀物です。プロテインを非常に多く含んでおり、その昔インディアンが肉の代わりにこのアマランサスを摂取していたといわれています。

・海...

甲殻類の出汁と紫芋で模った岩に、スープを注ぐことにより、岩が波によって砂状となって海の中にとけていくようなシーンが展開します。料理の外観だけではなく、ハインツベック哲学である“美食と健康”を象徴する一品でもあり、塩を全く使わず食材のもつ海のミネラル分だけで仕上げています。

・ファゴッテッリ “ハインツ・ベック”

ハインツ・ベックシェフのスペシャリテ。ローマの代表的な郷土料理であるカルボナーラのソースをパスタの生地の中に包みこんだ料理。世界のハインツベックのレストランで提供されている定番メニューのひとつです。カルボナーラという料理は卵に火を通しすぎたり、パスタの仕上がりがかたくなっている場合は、胃にもたれやすく重たい料理になります。特に卵の扱いに非常に気をつける必要のある料理なのです。この驚くほど軽やかなハインツベック流ファゴッテッリは、薄いラビオリの生地で卵の黄身とペコリーノチーズ、胡椒を包んでいます。ラビオリをかみ締めたとき、パスタの生地がやぶれカルボナーラのク

クリームが口の中に広がる味わいをお楽しみいただきながら、イタリアの伝統料理を思い起こしていただきたいと思います。

手長エビとカンネッリーニ豆のピューレ アルバ産トリュフ添え

南イタリアを代表する食材手長エビ、中部イタリアの郷土食材である豆、そして言うまでもなく北イタリアを代表する名物ピエモンテのトリュフを使った、食の宝庫イタリアへのオマージュをあらわした料理。山の産物と海の産物が織りなすハーモニーをお愉しみください。

真鱈 カタクチイワシのヴィネグレットソースと甘唐辛子の風味

イタリアでは、一般的に高級レストランではみられない庶民の魚、真鱈とイワシをあえて使った独創的な料理。イワシはイタリア郷土料理イワシの酢漬けをアレンジし、醤油と甘唐辛子でデリケートにマリネしています。2種類の意外な組み合わせの魚が、お皿の中でそれぞれの風味を相互に引き立てあっています。

鹿肉のフィレと秋の野菜

短い時期にしか味わえない最高の鹿肉を、秋の一定期間しか味わえない旬の秋の野菜とともにお召し上がりください。

エキゾチックフルーツのサラダ レモングラスのスープと生姜のジェラート

マンゴーやパパイアなどのフルーツをレモングラスのスープと生姜のジェラートでさっぱり仕上げたデザート。生姜は日本を訪れ、その美味しさを認識させられた和食材の1つ。その日本の生姜と違う国々の食材で構成されたデザートは、世界の食文化の融合の意味が込められています。

赤い果実の冷製スフェア お茶のクリーム 結晶化したラズベリー

チョコレートとベルガモットティーのクリームをひき、その上にラズベリーを主体とし、ブルーベリー、イチゴ、クロスグリなど赤い果実からできた冷製スフェアをのせました。

この球体はゴム風船の中に赤い果実のクリームを入れ、風船をとじます。そして転がしながら上からマイナス196度の液体窒素を風船にかけていきます。こうすることにより、風船の内側にクリームが凍りながらくっつき球体の形をつくります。その後風船を破ります。スフェアの下にはチョコレートのサブレ、そして砂糖で結晶化したラズベリーを添えました。