

料理を継承する

ルセット・137 ページ



音羽 和紀の料理



Volaille de "Date" poêlé au foie, salade de "Seri"
伊達鶏胸肉のポワレ レバー風味 芹のサラダ

*Pâté de marcassin de "Yamizo",
"Kampyo" et oignons confits à l'orange*
八溝ししまるのパテ
干瓢とオニオンコンフィ オレンジ風味



*Truite saumonée tiède,
sauce olive-viande et au thé de "Nasuno"*
プレミアムヤシオマスのティエド
那須野紅茶のオリーブヴィアンド

美味しい料理は良い素材がなければ作れない。良い素材は良い生産者との出会いがなければ手に入らない。写真の料理は、長年つき合いのある生産者より仕入れている素材を使用。栃木県水

産試験場で品種改良されたニジマス「ヤシオマス」のコンフィは、八溝地域の無農薬栽培の紅茶とコンソメ・ド・ヴォライユを合わせたソースを添え、那珂川町産イノシシ「八溝ししまる」のパテには地

元のシイタケとカンピョウを合わせる。プレスした鶏を再現すべく伊達物産(株)と共に開発した伊達鶏にはセリのサラダ。フレンチではあまり使われなかった身近な食材を使い、独自の世界観を表現する。

音羽 元の料理



*Volaille de "Date" poché,
"Kampyo" de "Mibu",
confit au sarazin de "Nikko"*
伊達鶏のポシェ
日光の寒ざらし蕎麦の実と
壬生産干瓢のコンフィ



*Flan de foies de volaille de "Date",
mouseline de crevettes de "Chuzenjiko"*
伊達鶏白レバーのフラン
日光中禅寺湖の川海老のムースリーヌ



*Chaud-froid de truite "Otaki",
légumes de saison de "Tochigi"*
日光大滝さんの山女魚のショーフロワ
栃木の季節の野菜添え



父から受け継いだ料理を進化させ、また、ブレのない自分の料理の骨格作りのために、『ル・ギッド・キュリネール』など古典料理書を読み、それをベースに、栃木の食材を取り入れ、現代の志向に

合わせて軽やかにアレンジしている。今回の料理は、川魚、伊達鶏、カンピョウなどあえて父と共通の食材を使用した。白レバーのフランは、敬愛する「アラン・シャペル」のスペシャリテで、エクルヴィ

スを川海老に置き換えた。今回の食器はすべて益子焼。作家の田代倫章氏と共に製作したもので、器を含めて地元らしさを打ち出していきたいという。

*Le passage de relais
des anciens
aux jeunes promoteurs*
レストランを
継がせる想い、
継ぐ覚悟