



季節野菜の庭園風

Restaurant tateru yoshino Ginza

絵のように美しい、色とりどりの野菜と花。ひと口ごとに心が躍る。

地元で採れた野菜を、作り手から直に仕入れる。そんな自然なスタイルの結果、小田原時代もバりに店を開いてからも、吉野建シェフが扱う野菜は「気づけばビオ」だったという。「農家の人々と運命共同体でありたい」と、バリと東京を行き来する現在も、定期的に農園を訪れて土に触れる。都内3軒のレストランで使う野菜は、千葉の〈エコファーム・アサノ〉、静岡の〈ビオファームまつぎ〉など数軒の契約農家と、築地から仕入れ

たものが中心。厳選した有機野菜は、生でかじっても豊かな味に感動するという。「季節野菜の庭園風」は、野菜のうまみを最大限に引き出したメニュー。使う野菜は30種以上。生の葉野菜もあれば、炙ったり、揚げたり、チキンブイヨンで蒸し煮にしたものも。素材に合わせて調理し、「土の香りがいいから」とゴボウは外側だけ使うなどカットも独特。野菜ひとつひとつが輝いている。コースの前菜、アラカルトでも。

旬の野菜データ

春／グリーンアスパラのリゾット、タマネギのタルトほか。
夏／トウモロコシのクリームスープ、ガスパチョなどが登場。
秋／キノコのスープ、手長えびと蕪のラヴィオル見立てなど。
冬／チリメンキャベツと黒トリュフのテリーヌが定番。

●〈レストラン タテル ヨシノ 銀座〉東京都中央区銀座4-8-10 P1AS GINZA 12F ☎03-3563-1511。11時30分～14時LO、18時～21時LO。日曜休。コース昼4,800円～、夜14,000円～。アラカルトも。昨年9月、東京で3店舗目の銀座店を開店。

*旬の野菜データは、仕入れ等により変わる場合があります。



セント・ベジタブル・デー 山と大地の収穫に感謝

Les Créations de NARISAWA

大地に感謝したくなる。40種類を駆使した季節野菜のサラダ仕立て。

「10年ほど前から、有機農園の土(?)も料理しているんですよ。どんな料理かは、ご想像を。成澤由浩シェフの野菜料理には、シェフならではのアイデアと、自然への真摯な気持ちがあふれている。野菜はおもに、信州〈ゆい自然農園〉など全国の信頼できる契約農家から。定期的に現地を訪ねて畑に立つのも、アイデアを得る貴重な時間だ。さらに早朝から鎌倉に足を運ぶ日もあれば(p.86参照)、信州の山に入って山菜やキノコも収

穫する。それらをふんだんに盛り込み、コース全体で使う野菜は100種類を超えることも。「セント・ベジタブル・デー 山と大地の収穫に感謝」は冬のランチコースの一品。5種類のニンジン、西洋ゴボウ、紫のカリフラワー、スイスチャード……ひと皿で40種類の野菜が味わえる。野菜の下に隠れているのは、松阪牛の備長炭焼きと静岡産のワサビ。温かなチーズフォンデュソースをとろりとかけて味わう、至福の野菜メニューだ。

旬の野菜データ

春／シェフ自ら信州の山で採った山菜。4月～5月は豆類も。夏／ウリ科の野菜、パプリカ。ナスは約7種類を使い分ける。秋／信州で収穫したキノコがスタート(ほかに仏産キノコも)。冬／根菜が旬。〈ゆい自然農園〉の土を味わうメニューも。

●〈レ・クレアション・ド・ナリサワ〉東京都港区南青山2-6-15 ☎03-5785-0799。12時～13時LO、18時30分～21時LO。日曜休、月曜不定休。要予約。昼コース7,350円～。夜コース21,000円。アラカルトもある。