

銀座オザミデヴァン本店 (銀座)

粉状のヘーゼルナッツは
つなぎや旨味としてもなじみやすい

ジビエの定番とも言える「キジのパイ包み焼き」。キジのミンチには、トリュフやピスタチオを合わせることも多いが、今回使ったのは、皮付きチョップドと粉状の2種類のヘーゼルナッツだ。

「パウダーの方がなじみやすいし、つなぎや旨味にもなる。ヘーゼルナッツにはオイル分もあるので、しっかりと仕上がる」と金子栄一さん。
マデラ酒やフォン・ド・ヴォーで作る甘めのペリグーソースは、キジのパイ包みとの相性も抜群。パイの中に閉じ込められた旨味や香りが、口の中で広がっていくようだ。



オザミワールド料理部長
金子栄一さん
Eiichi Kaneko

1973年千葉県生まれ。2003年「銀座オザミデヴァン本店」入社以来、料理長として活躍している。

銀座オザミ デヴァン本店

東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル
☎03-3567-4120
●11:30~13:30LO
(土日祝~14:30LO)
18:00~24:00LO
(コース21:30LO、アラカルト22:30LO)
金~翌2:00LO、土17:30~、日祝17:30~22:00LO
(コース・アラカルト21:30LO)
●無休(年末年始を除く)

※入荷状況や時期により、食材が少し変わることがあります。



フランス産雉のパイ包み焼き トルコ産ヘーゼルナッツの香り

キジのミンチに、皮付きチョップドと粉状のヘーゼルナッツ、シャンピニオンデュクセルなどを合わせ、パイ生地で包んだ。ディナーコース5000円にプラス料金1000円のメインとして。ワインは、香り高くエレガントな赤ダニエルリオン「エシェゾー グラン・クリュ」を合わせたい。

ヴァンピックル銀座店 (銀座)

吉田豚の豪快な炭火焼にナッティな香りを



吉田豚スペアリの炭火焼き トルコ産ヘーゼルナッツ風味

備長炭の間にブドウの枝を入れ焼いたスペアリブ。仕上げに皮付きチョップドとペーストのヘーゼルナッツ、ハチミツを混ぜて塗った。1200円～。ミネラル感や炭の香りがあるワイン「デュポンファンブルゴーニュブラン」を合わせて。

ヴァンピックル銀座店

東京都中央区銀座4-3-4
銀座屋酒店ビル2F
☎03-3567-4122
●17:30~23:30LO 16:00~23:00LO(土日祝)

ブドウの枝で香りをつけた、埼玉県産「吉田豚」の炭火焼に、ヘーゼルナッツを合わせた一品。
「ヘーゼルナッツのペーストを加えたマリネ液に豚肉を1晩漬けたあと、中火でじっくりと焼き上げます。ローストした皮付きチョップド、ペーストのヘーゼルナッツ、ハチミツを混ぜて仕上げに塗れば、歯ざわりも生かせる」と秋田順也さん。



料理長
秋田順也さん
Junya Akita
1975年東京都生まれ。2002年オザミワールド(株)入社。

ヴァンピックル丸の内店 (丸の内)

ペーストを使って
甘酸っぱいドレッシングを

鴨のコンフィにさまざまなキノコとヘーゼルナッツを合わせたサラダ。料理長の植竹幸二さんは、「ドレッシングに使ったヘーゼルナッツのペーストは、適度な濃度があり、さっぱりとした甘さでシェリービネガーやクルミオイルと馴染みもよい。塩気のあるコンフィに負けない、甘酸っぱく深みのある味に仕上がりました」と話してくれた。



料理長
植竹幸二さん
Kouji Uetake

1969年埼玉県生まれ。2007年オザミワールド(株)入社。

ヴァンピックル丸の内店

東京都千代田区丸の内
3-3-1 新東京ビルB1F
☎03-6212-1011
●11:30~14:00LO
17:30~22:00LO
(土日祝11:30~21:30LO)
●無休

シャラン産鴨のコンフィーサラダ トルコ産ヘーゼルナッツの風味

ほぐした鴨のコンフィー、シメジ、エリンギ、マイタケなどのソテーに、ヘーゼルナッツペーストのドレッシングをかけた。皮なしローストのチョップドをトッピング。1260円。合わせたワインは「ジャン フォワイヤール」の「モルゴン」。

