



食通なら一度は試すべき、 ベカスの高貴な味わい

ブラッスリーオザミ (東京・丸の内)



1. 熟成のピークを迎えつつあり、シラ一種特有の官能的な香りを放つポール・ジャブレ「エルミタージュ ラ・シャベル1994」(1万4800円)なら、繊細さと野性味が交錯するベカスの味わいを、濃密にサポートしてくれる。
2. 褐色の羽根に長い嘴と大きな目をした姿は非常に印象的。



東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビル1F
(JR・地下鉄有楽町駅から徒歩約2分)
☎03-6212-1566
🕒11:00~24:00 (L.O./土・日・
祝は11:00~23:00)
無休

「ジ」
ピエの中でもベカス(山鳴)は別格。いまや限りなく希少な素材になってしまい、申し訳ないくらい高価ですが、一度味わえば忘れられない食の経験になると思います」と、羽立昌史シェフは、話す。
フランスでもほとんど獲れなくなり、現在はスコットランド産がときおり入荷する程度。だから運頼みにせず、予約時に相談してみるのが賢明だろう。
ベカスは、その長い嘴をもった風貌から、一度見たら忘れられない姿形をしている。P.141で紹介している大阪の「ラ・ベカス」は、シェフが「誰にでも愛されるのではなく、ベカスのようにつねに強烈な個性を放つ存在でありたい」との意味を込めて、店名にしたのだという。

料理が運ばれてきたときから放たれる芳香に、圧倒される。まるでアンチョビを思わせるような悩ましく官能的な香りに、周囲が満たされるのだ。料理人が口々に、「ベカスだけは、ほかの素材に代えがたい」というのも納得できる。
そして、その香りとはうって変わって、味わいは力強さよりも繊細さが際立つ。しっとりとした焼きあがった白い肉は、独特の香りと酸味や旨みが溶け合い、複雑で、どこか優雅なものを感じさせてくれる。ソースは、ベカスのジュ(肉汁)に豚の血などを加えてクリーミーに仕上げたサルミソース。ペーストにした内臓などをトーストに塗ったものを添えるのは、フレンチの古典料理にのっとったものだ。
胸肉とは異なり味わいの濃い腿肉にかぶりついたあとは、長い嘴を持ち、頭をかみ締める。ほんの少量だが、白子のような風味の脳みそを味わい、この皿の饗宴のフィナーレにしたい。

Brasserie
AUX AMIS



Menu

スコットランド産ベキヤスの
ロースト サルミソース

ベキヤスの入荷は不安定なので、ひと皿1
万2600円と高価だ。だが、一度食べれ
ば一生忘れられない経験になるだろう。