

# トーキョー

Tokyo Rhône Style

## ローヌ

## スタイル



蝦夷鹿のロースト  
カシスと赤ワインソース  
うまみを出した  
ゴボウのジャム添え

寒い時期に嬉しいジビエのひとつ（3月初旬頃まで食べられる予定）。木目の細やかな肉質で、弾力がある贅沢さ。カシスビュレと赤ワインを煮詰めた、とても濃厚なソースと、刺激的なブラック・ペッパーの香り、そして、まるでアーティチョークのビュレのような味わいのゴボウが、鹿の野性味を再現しているよう。（3,800円）

Chevreuil Rôti Sauce aux Cassis

東京の新観光スポット、丸ビル。その35階。赤レンガの駅舎とその奥で北へ南へと動く新幹線のホームを眼下に見る場所に、北部ローヌのシラーをこよなく愛するオーナーのレストランがある。「オザミ・トーキョー」。銀座の「オザミ・デ・ヴァン」、「ヴァンピックル」に続く丸山宏人氏の新しい店である。自ら生産者巡りをして育んだローヌへの思いを熱く語る丸山氏は、この店の新しくて意外なローヌの楽しみ方を提案してくれた。

取材、文・名越康子 撮影・坂齊清

コルナス  
1998  
ルネ・バルタザール

Cornas 1998 René Balthazar

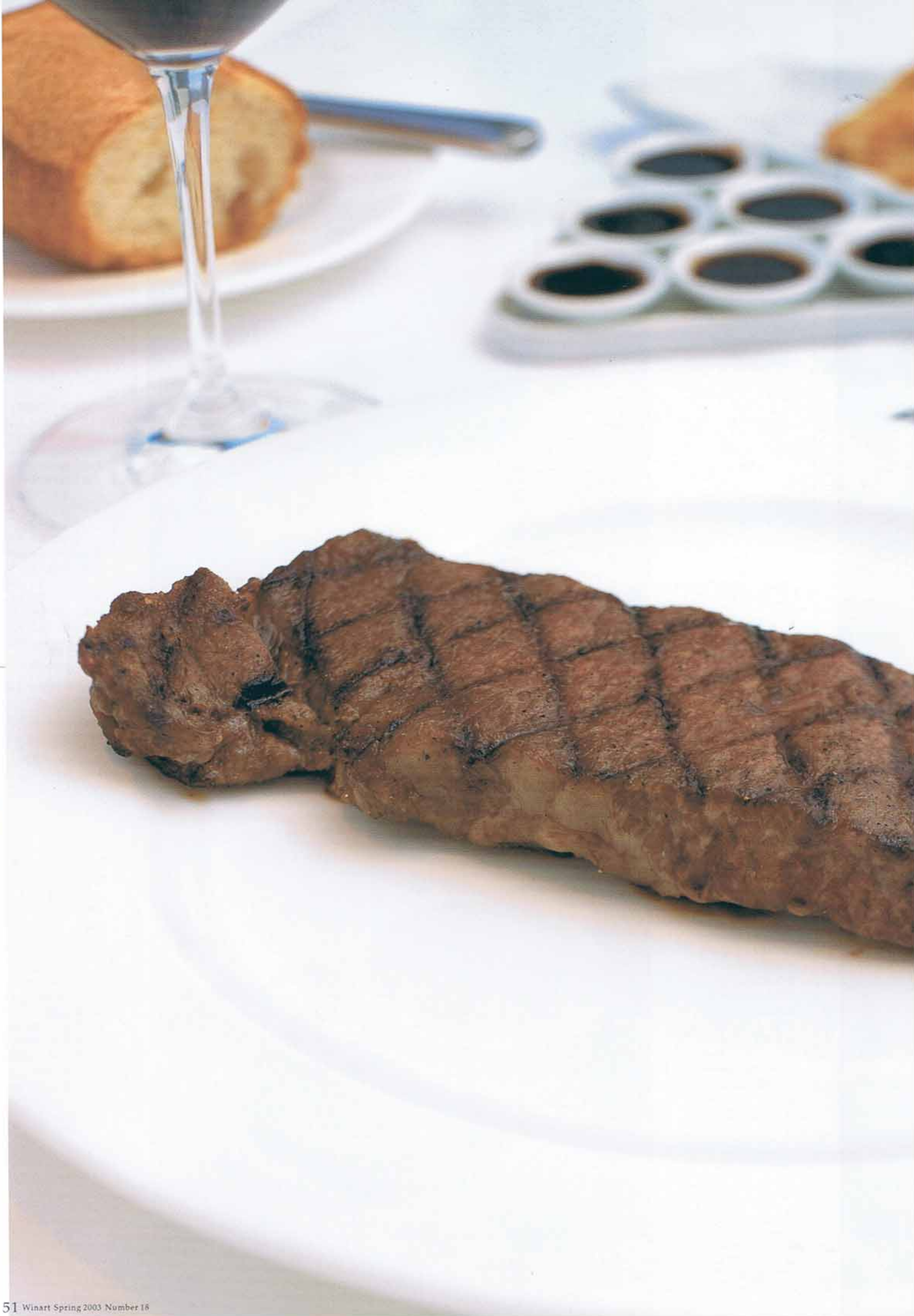
「本当はまだ売りたいくないんだけど」という、丸山氏秘蔵のワイン。樹齢70~80年のシラーを、バルタザール翁がプライベート用に造っている。翁自身も売りたいなかったワイン。濃く、独特の野性味に富んだ「まあちょっとすごいワイン」。若く力強いコルナスが、和牛ロースの脂を旨みタップリのエキスへ変えてくれる。(11,000円)

和牛ロースの  
ポワレ  
6種類の  
赤ワインソース

メルロ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、グルナッシュ、ピノ・ノワールという、6種類の赤ワインソースを入れるために特注されたぶどう形のお皿。表面はカリッと、中はジュースに焼かれた和牛は、ワインの果実味が残る。フォンがよくきいたサラリとしたソースで、さらに味わいを増す。楽しい！(3,500円)

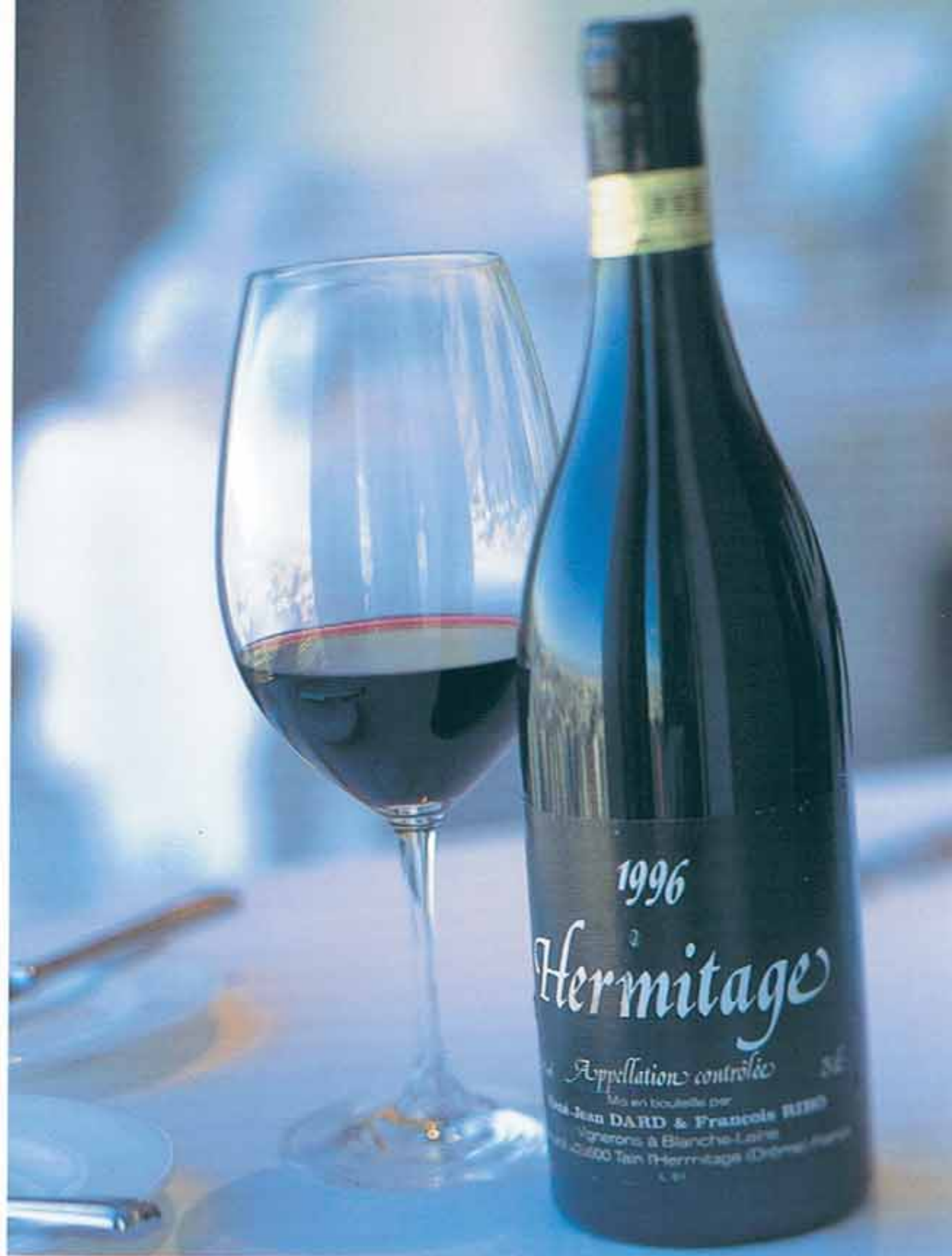


職人肌の造り手。  
急斜面の小さな畑。  
北ローヌで出会った感動を  
伝えたい。



Entrecôte au Feu de Vigne Pommes Frites

Tokyo Rhône Style



Hermitage 1996 René-Jean Dard & François Ribo

エルミタージュ  
1996  
ダール・エ・リボ

いわゆる「自然派」のダール・エ・リボは、亜硫酸を使わず、窒素ガスを充填するため、酸が生き生きと残るのが特徴のひとつ。また、培養酵母を使用しないため、若いうちは「臭い」が、96年はちょうど野生酵母のよい面が出始めた頃。ジューシーで、エルミタージュのエレガントさがきれいに現れ、無垢な子豚にちょうどよく合う。(9800円)

コート・ロティ  
1989  
クルーゼル・ロック

「とても太った女性が造っていて、彼女の笑顔そのまま、とても温かみがあるワイン」と丸山氏がコート・ロティの定番として押したいワイン。酸もタンニンもしっかりして、ようやく飲み始められる段階になったところで、まだ果実が主体。ブラック・ペッパーの香りと濃厚な味わいが、蝦夷鹿の肉質と濃厚なソースにお薦め。(18,500円)

Cote Rotie 1989 Cuvée-Roch



Cochon de lait Fermier Entièrement Cuit au Feu de Roche "Vovin Romanée"

ヴォーヌロマネ村  
石で焼いた  
寄居産石田さん  
無菌乳飲み子豚  
丸ごとロースト

スペシャリテ！ 生後25日までの乳飲み子豚を、ニンニク、ローズマリーでマリネして、丸ごと3時間以上ロースト。とにかく柔らかく、甘いミルクレーブな味わい(写真はロース部分。好みの部位指定可能)。軽い豚骨ソースと、首より上部の肉で作ったカリカリワフワワのコロッケが添えられている。1日1頭限定のため売りきれにご注意！(3,800円)

濃くても優しく  
エレガントで微細。  
シラーが見せる  
さまざまな表情の魅力。

1989  
CÔTE - RÔTI  
Appellation Côte-Rôtie Contrôlée

