

# ガラディナー by MARUYAMA 2012

去る2月7日、オザミトーキョーに於いて毎年恒例『ガラディナー by MARUYAMA』  
2012年が開催された！

このレポートは、その一部始終を報告するものである。



最初に、ムッシュより一言  
『一生懸命作ったので、楽しんでお腹いっぱい  
食べて行って欲しい』 とのこと。

そう、私は見ていた・・・。  
それはこの壮大な夕べをさかのぼること48時間。  
某丸の内の店舗にて、いつも以上の気合と  
オーラを纏い、現れたのは丸山社長本人である。  
その気合と周りを寄せ付けないほどの集中力で  
この夜の為の、仕込みに入ったのであった…。

その仕込みといったら…。一生懸命と一言では片付けられない、命がけの壮絶なバトル。  
それを見た人間は、その鬼気迫る姿に目を奪われたに違いない。

事実、お客様がムッシュを発見し、その真剣で気合の入った姿に驚いていたくらいだ。  
いつもにまして気合の入った声が飛ぶ！『いくぞ、いくぞお～！』、『秋田～！』

この情熱が我がオザミの原点のひとつでもある。

乗ってきたムッシュは、ふと極上のオマール海老に考え込む・・・。

『焼いたらめっちゃめっちゃうまいだろ！？』 極上のブルターニュ産オマール海老のお皿は  
このとき、前菜だけの予定からテリーヌとロースト2品に変更された。

30尾にもものぼる素晴らしいオマール海老を当日は皆が食すのである。

また、アンコウもムッシュ自らがさばく！

『アンコウに噛まれた～！』などとキッチンの奥から叫び声が・・・。

まさに、命がけの(そのぐらいの意気込みで)仕込であった。

全てを見ることはできなかったが、仕込みの時のムッシュの意気込みに、ものすごい  
”ガラディナー”になることを予感せざるを得なかった。

当日・・・。その予感的中。いや、予感をはるかに上回るスケールに一同は啞然！  
毎年のことだが、今年はそれに輪をかけて参加者の感動は、計り知れなかった。

それでは、その全貌をご紹介します！

## 第一ステージ

### オマールブルトンと2種類のアスパラガスのテリーヌ その卵の風味を添えて



前菜の一品目は、ブルターニュ産極上オマール  
海老を使ったテリーヌ。

2種のアスパラが春の訪れを告げ、贅沢に  
中央に鎮座するオマールを柔らかく包み込む。

テリーヌのジュレは、優しくも凝縮感・

旨みが詰まっております、時よりオマール海老の  
卵が丁度いいアクセントになっていた。

また、軽くオマールの上にパッションフルーツ  
のソースがあしらわれていて、さらに  
春らしさを醸し出す。

この上なく贅沢ながら、優しさに包まれたこの

ディナーの始まりの一品は、営業を終えて疲れ果てたスタッフの全員の心と体を癒し、  
包み込み、食欲を掻き立てるこのディナーの最高の序章であった。

Hermitage blanc 2009 (First Vintage)

Dard et Ribo



合わせたのは、ほぼ日本で未販売のワイン。  
我がオザミワールドとも親交の深い、ダール エ リボの  
エルミタージュの白！であった。  
旨み・旨み・旨み……。熟した果実味が旨みと共に  
いっぱい溢れかえり、太陽を感じさせるトロピカルな  
香りの中に、ヨードっぽい香りやミネラル的要素が  
脳天に直撃するように、真っ直ぐ昇り詰める！  
そして、余韻は偉大！優しくもふんわりとどこまでも続く。  
このような、レアなワインが出てくるとは、最初の一  
本にして、度肝を抜かれた人間が多くいたのに  
違いない。

そしていよいよ実食！見よ！写真左の女性を！  
ワインを口にし、今にも天に召されそうな  
幸せな顔。

そして、このあとテリーヌと共に、ワインを  
口にした彼女がどうなったか……。  
想像するに易いだろう。  
花の都大東京の漆黒の闇の中、某ビルの35階  
において、こうして伝説の”ガラディナー by  
MARUYAMA 2012” が幕を  
開いたのであった。



## 第二ステージ

### オマールブルトンのロースト エストラゴン風味



さあ、お待ちかねの2品目だ。  
このお皿こそ、ムッシュの情熱  
とスタッフに対する愛から  
生まれた究極の結晶だ。  
絶妙の加減で火を通した最上  
のオマールは、肉厚なその身に  
秘めたエネルギーを存分に  
発揮！ シンプルにロースト  
したからこそ引き立つ食材。  
そこにミソのコク・余韻。  
エストラゴンの爽やかな香り。  
思い出してもヨダレの止まらない絶品であった。



### ②Batard-Montrachet 1998 Etienne Sauzet

さらに、驚愕の一本。大御所エティエンヌ・ソゼより、  
グランクリュ バタール・モンラッシェの1998年。  
ヴィンテージこそ偉大なヴィンテージではないものの、流石の特級畑の迫力に  
一同脱帽。中に一本体調不良なワインがあったのは残念だったが、  
特級畑の存在感に圧倒され、まだ若いながら輝きを放ち始めたその液体が語る  
物語を一同感謝と共にかみしめた。

写真下↓は、日頃よりワインについて  
熱いオトコ(ピンクのシャツの)。  
特級畑の流石の迫力に、思わず  
ヒートアップ。



写真上↑は、あの極上オマールの身を  
ほぼ半分一口で口に運ぶという奇行、  
いや、愚行に走ったオトコ。  
あまりに美味しそうだったので、  
そのような行為におよんでしまったのか。  
わかる気もするが・・・。

### 第三ステージ

北海道産最上鮫鱈のベーコン巻きロースト  
スパイスの効いた赤ワインソースで！



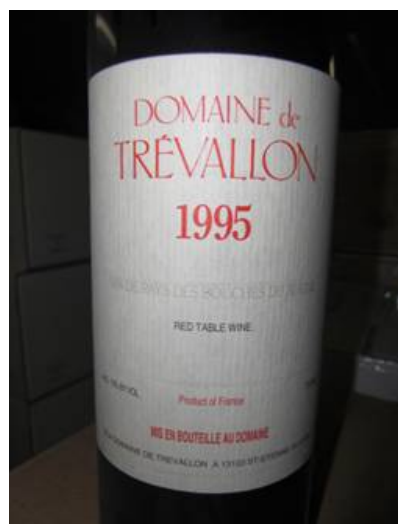
今回、皆の声を聞いたところ、  
一番素晴らしいマリージュ  
だと思った組み合わせとして  
声が多かったのが、この鮫鱈  
トレヴァロン95であった。  
ムッシュが情熱をこめてさばいた  
鮫鱈。その超新鮮さから、  
身がしまっている。噛むほどに  
旨み。淡白な鮫鱈の身をさらに  
ベーコンが旨みを閉じ込め、  
香りと共にまとめ上げ、  
アニスやヴァニラの香るソースが  
素晴らしいコラボレーション。

そこへ、スパイシーで肉厚な口当たりを持つ、このプロヴァンス  
最上のカベルネが流し込まれたとき、参加者はみな頭を抱え込む。

今まで体験してきた、マリージュはなんだったのだろうか？

お互いが支えあい、協調し、それぞれを高めあう素晴らしいマリージュ。

ああ、なんと幸せなことだろう。この充実感を胸にさらにメインディッシュへと・・・。



Vin de Pays des Bouches du Rhone 1995    Domaine Trevallon



『早く持ってけ～！ 熱いうちに食べて～！』  
ムッシュの勢いのある声が飛ぶ。  
いつもそうだが、熱いものは熱いうち。  
冷たいものは冷たく。レストランの基本。

真剣に議論するスタッフたち。なぜこのマリージュ？

この香りは？ 私はこう思う・・・。

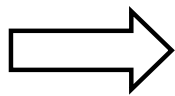
この時すでに27時になろうとしていたが、皆集中し、  
真剣にワイン・料理を味わっていた・・・。(写真右→)



#### 第四ステージ

### ④地鶏手羽先、フォアグラ、トリュフ詰め豚耳のファルシのブレゼマディラソース

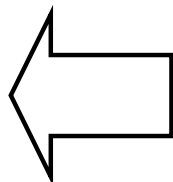
先ずは・・・



②気合の一振り前



①『こんなでかいトリュフ見たことねえ!』



③気合の一振り  
『どうだぁ!』

④メインが見えないほど。圧倒的な複雑な香り。



Chateau Ausone 1979 St-Emilion

Cote-Rotie Brune et Blonde 1980 Etienne Guigal

Vosne-Romanee 1er cru "Les Beaumonts" 1983 M.Noellat

そして、メインに合わせた天国への階段。私たちはその一步を踏み出した!

皆がその階段に差し掛かる前、見たこともない大きなトリュフを手に、嬉しそうに現れたムッシュ。どうだ、見たか!と言わんばかりに満面の笑顔。

この方は、人を楽しませるのが本当に好きなんだなぁ。と改めて実感。

そして、全員のお皿に振りかけられたのは、メインディッシュが見えないほどのトリュフ。小さいとはいえないオザミトーキョーだが、そのフロアいっぱい広がるトリュフ香。さらに3種の古酒のトリュフ香が相まって、混沌とした世界へいざなわれる。

さて、このガラディナーも終盤・・・。  
トリュフに覆い隠されしは、ムッシュ曰く”チャレンジ”の一皿。  
豚耳にフォアグラ・手羽元をファルシ。クレピネットで包み込み柔らかくブレゼされた  
一品は、コラーゲンを多く含んだねっとりした味わい。  
マディラとソースのコクをより一層濃厚なものに。  
しかし、トリュフの複雑な香りに包まれたその挑戦的な姿とは裏腹に、口の中で、  
そして脳天に伝わる味わいは、優しく柔らかく、甘く・・・。  
ここまで、かなりの量をたいらげてきた面々も、なぜかするすると口へ運んでしまう。  
当然、そこに同居するのはかのグランヴァンたち。  
いやおうなく、ワインのグラスも進んでしまう。  
なんと幸せなとき・・・。なんと幸せな私たち・・・。

ワインと、料理とはやはり共存するべきものである。  
共に食し、飲み、人をこれほど幸せな気持ちにさせる組み合わせは他にないだろう。  
さらにそこに、人(食材やワインの生産者)のエスプリが介在し、唯一無二の  
”口福”を創造するのである。  
もし、好きな人、大切な人、気のおけない人とその時間を過ごしたのであれば  
なおさらのことだ。  
そんな出会いに感謝しながら、会はクライマックスへと・・・。

## 最終ステージ

この日最後に供されたのは、ムッシュ特製のレモンの熱々スフレ。  
なんと計算しつくされ、なんとバランスの取れた最終章なのだろう！  
流石の量に、皆満腹感を隠し切れぬまま臨んだファイナルステージ。  
もし食べきれるとしたら・・・？  
そう！ このデザートだ！  
爽やかな酸味を伴い、口どけのいいスフレがふんわりと広がり、仄かな甘みと  
余韻に続くほろ苦さが心地よい。  
ん？ これは？  
そう、一緒に飲んだワインと同じ印象。  
共に供されたのは、リースリング ヴァンダンジュ・タルディヴ97年。  
まさに、口の中で同調(シンクロ)した二つの共演者たちは、この日の思い出を  
胸に刻み込むのに申し分ないパフォーマンスをみせていた。  
参加者全員、未だ忘れぬ感動であったに違いない。



Riesling Vandange Tardive 1997 Fleith→



さて、この会も回を重ねるごとに凄みを増してきた。  
毎度、このような感動を与えてくださる丸山代表の熱いパッションに、どれほどの感謝の気持ちを述べればいいのか。

また、いつも静かなる情熱を燃やし、届けてくださる岩崎シェフ。(写真左)

田中支配人をはじめ、影ながら会の運営をサポートして下さる方々……。この場をおかりして感謝の言葉を述べさせていただきます。

いろいろ言いたいのは山々ですが、あまり書くと安っぽくなってしまいうので一言で……。

# ありがとうございました！

最後に、参加者が答えたアンケート結果・ガラディナー前に行われたオザミブラインド王 決定戦2012 の結果をお知らせしてレポートを締めくくらせていただこうと思います。ありがとうございました。

## アンケート結果

### 1. おいしかった料理

オマールブルトン ロティ	22点
オレイユ ド コシヨン	21点
ロツ	17点
テリーヌ	7点
スフレ	1点

### 2. おいしかったワイン一番と二番

ヴォーヌ・ロマネ'83	17点
バタール モンラッシェ'98	15点
エルミタージュ白'09	9点
オーゾンヌ'79	8点
コート ロティ'80	7点
トレヴァロン'95	5点
リースリングVT'97	2点

※1位と書かれたものを2点、2位と書かれたものを1点として計算

### 3. 一番素晴らしいと感じたマリアージュ

ロツ と トレヴァロン'95	15票
オマール ブルトン ロティ と バタール'98	6票
テリーヌ オマール と ダール エ リポ白	2票
オレイユ ド コシヨン と 3種	2票

### 4. メインに対して3種の内

どのワインが一番合うと感じたか

コート ロティ	15票
ヴォーヌ ロマネ	5票
オーゾンヌ	5票

## ブラインド王決定戦 2012

### 個人賞

ブラインド王 **松平さん(池袋)** **18点** ムッシュよりCh.Montrose'74(2万円相当)が贈答されました。

### チーム賞

1位 チームバニユルス 47点 ムッシュより、オザミ食事券5000円分シャンパン1本ずつが贈答された。

2位 チーム池袋 38点 ムッシュよりナチュレが贈答された。

以下トーキョー31点・ヴァンピックル30点・大野&ブラッスリー16点・最下位本店&バリ食12点

### 社長賞

三田さん(バニユルス上野) 16点 ムッシュよりシャンパン一本贈答