

2014年 2月18日 (火) 24:30 丸ビル35階

気合の込めた叫び声と共に、、開催。



# By 丸山 宏人 2014

— ガラディナー —

2014年 2月18日 (火) に開催されましたムッシュのガラディナーの報告をさせていただきます。



## オザミワールド目玉イベント！！

それは、年にたった1度。  
丸ビル35階、真夜中、漆黒の夜空で行われる  
ムッシュ丸山が社員に向けた熱いメッセージ。  
度重なる試作、そしてその頭の中で交差する  
数々の食材。そして手間を惜しみない多くの仕込み。

そして、自らの料理に呼吸の合うワイン選び。  
単にその造り手の味に合わせるのではなく  
あの日の東京の気候まで計算し尽された  
ヴィンテージ選び、グラス選び、温度管理、  
そして生産者の想い。

フランス料理とは？

フランスワインとは？

オザミワールドとは？



そこは  
社員と言う枠ではなく、  
“対・人”  
と言う形でストレート、  
直球、剛速球で伝えてくれる場だった。

ムッシュ自らが発する  
“音”を“彩”を“魂”を。

それでは、その全貌をご紹介します・・・

## - 第1ステージ -

### 北海道昆布森産毛ガニのロワイヤルスープ

Soupe de Crabe "KEGANI" a la Royale

×

1994 Montrachet

Delagrance bachelet

この会、ムッシュからの第一声（キッチン内から）

**「モンラッシュェを飲みながら待ってて！」**

フロアにいる参加者メンバーに一気に緊張感が走りました。  
と同時に身震い。今宵のコースに対する期待が高まりました。

この先、きっとこんな言葉を聞ける事はないでしょう。

そして一品目の登場！毛蟹の持つ香りを最大限に！  
一品目らしくスープは上品な滑らかさを見せる。参加者から飛び交う

**「優しい〜」「やさしい♡」「優しい！」**と吐息。

さてさてお待たせしました、モンラッシュェとマリアージュ。

外観だけでもクラックとくる立ち振る舞い！香り、味わい、そこはさすがは特級畑。

モンラッシュェの爆発的なボリューム感に甲殻類の持つ独特で濃厚な旨味・・・

**「文句なし！！」**

食欲を掻き立てるそのマリアージュは、このディナーの最高の序章になったのである。



## - 第2ステージ -

### 岩手産フレッシュ牡蠣のショーフロワ

Huitres "Chaud-Froid" a ma Facon

×

2000 Chassagne Montrachet

Les Chaumees "Clos de la Truffiere"

Michel Niellon

早くも登場です。今回のガラディナー料理部門

**“ダントツ第1位”**

24票という圧倒的旨さの証明を引っさげ堂々の登場です。

(この時はまだ順位は出ていなかったが)

とにかくミルクィーに仕上げたカキに、トマト、タルタルソース、  
リーペリンの酸、辛味のアクセント・・・

全ての要素が際立ち、それでいて最高のバランス感！

余計な物は一切入らずしてこの美しさ。

皆の口からこぼれる“感無量”の文字・・・

もう1皿食べたいとの声も多かった1皿でした。

そしてワイン。“きっとモンラッシュェに比べると劣るよな・・・”

飲む前から心の声は会場に響き渡っていた・・・

**「！？・・・！！！」**

想定外の裏切り！！

さすが2000年、大御所の技、1級畑の力・・・

しっかりした果実味に溶け込むミネラル要素、

そこに気品溢れる酸の妙技。

これ以上のマリアージュがあるのか？・・・途方にくれながら

我々は次のステージへ突入したのだった。



## - 第3ステージ -

フランス産フォアグラのロールキャベツ フランス産フレッシュ黒トリュフ

Chou Farci au Foie Gras aux Truffes francaises

×

### 1983 Clos l'Eglise Pomerol

またもやムッシュから参加者へのメッセージ

**「周りのラップは自分で取って！」**

そう...

つまりは各自の目の前で、一番良い温度で食べられる皿！

皆、火傷なんて関係なしにこの一皿を完成へと導く...

そしてそのベールを脱がせた瞬間、

オザミトーキョーの店中にその香りは広がった。

.....

ソースなし！トリュフ塩で頂きます！

断面を御見せ出来ずで申し訳ありません。

参加出来なかった方、参加者にその感動を

是非お聞きして下さい。

そして注目度ナンバー1、83' Clos l'Eglise登場！

熟成メルローの孤高の味わい。

皆がトリュフ、フォアグラと合わせたい至福の想像。

ムッシュの創造により夢の時間が訪れた...

様々な香りが多方向から私達を包み込む。

私達は見た。

その中で1番の至福の表情を見せていた男を..そう、59松岡部長である。



## - 第4ステージ -

熊本産天然平目のコンフィロースト 赤ワインのリゾット添え  
Turbo"KUMAMOTO"confit au Laurier et Risotte de Vin Rouge a'loeuif Jaune

×

### 2004 Pommard Cv Sauzanne Cheudron Gibryotte/Hospice de beaune

コンフィにて閉じ込めた旨味に皮目から焼き上げる香ばしさの調和。

赤ワインのリゾット！？

素晴らしい！！これだ！！

**意外性ナンバー1！**

そう、このリゾットこそが

ほとんどの参加者のレポートで名乗りを上げた1品である。

そう、こうゆう驚き、感動があるからムッシュのガラディナーは最高だ！

“本当に人の喜ぶ顔を作る人なんだ。”

皆、そんなムッシュに口が空いたままだった。

そしてワイン...皆の緊張が程よく解れてきたこのタイミングで、

最高のコンディションで、登場！ピノノワール！！

なんて計算されたラインナップなんだ...

04' ...いわゆるブルゴーニュでは暗いとされるビンテージ...

Gibryotteはどんな表情を魅せてくれるのか...

**ド迫力！！**

複雑味の溶け込み方、まだ綺麗な形を残す果実味との調和！

スケールのデカさに圧巻。彼らにしか表現出来ない04のポテンシャル！

各々が様々な感情を抱きながら会はクライマックスへと突入する...





- 第5ステージ -

濃厚な乳を飲ませた仔羊(オーストラリア産)のロースト シンプルに!!!

Carre d'Ageau de Lait concentre fait a la Maison Roti au Thym

×

1980 Ch Lynch Bages  
Pauillac

2008 Hermitage

Jean Louis Chave

とうとうここまでできてしまった、このコースのメイン・・・高ぶる期待。

そわそわする参加者の元に・・・登場！

と共にまたもムッシュからの大声でのメッセージ

**「おかわり あるからどんどん食べろー！」**

**「!？」**

この一言にキッチン参加者、立ち上がる！

その時ホール参加者は!？・・・

・・・なんと誰一人として立ち上がっていない!なぜだ!？

いやよく見ろ!皆、2種のグラスに鼻を突っ込んでいる!

**なんと分かりやすい参加者達だ!!**

各々が学ぶべき所を理解して参加しているではないか!

これ以上ないタイミングであげられたロゼ!!絶妙な塩加減!

なぜここまでミルキーなのか。その全貌はムッシュの口から明らかとなる!

**「これは一あれだ、あれ!子羊を生クリームでマリネしてんだよ！」**

万歳。皆、呆気に取られる。これ以上ない演出。

さかのぼる事数時間前、ムッシュはこの瞬間の皆の顔を想像していたのだった。

08' Chave! ? 逆に若いビンテージのシャープは飲んだ事がない参加者の数々。

そしてPauillacより80' Lynch Bages カベルネソーヴィニョンの熟成美!

年の差28歳。これはどちらかに意見が固まるだろう・・・

答えは違った。どちらがメインに合う?その問いに対し20人が出した答えは

**Hermitage11票 : Ch Lynch Bages9票**

なんとほぼ互角!ここまで違うワインでこの僅差。計算されたリアージュであった。



- ラストステージ -



ロックフォール

Fromage de Rocquefort

×

2000 Macon Villages "Cv Botrytis!"

Jean Thevenet

ファイナルステージ

参加者一同満腹の表情を見せる。ここにデザートが用意されていたらきっと食べられない者も出ただろう・・・

その計算、もちろんムッシュはそれをやってのけた。

**「これだ!!これ以上楽しめる物があるとしたらこれしかない！」**

皆、口を揃えて強く言う。

そしてここで全料理を作り終えたムッシュが20名の元へ。

料理をして下さったムッシュの生の声を聞きながら、チーズと貴腐ワインを楽しむ。

これがあってフランス料理。ムッシュから本当に色々な事を学ばせて頂きました。

色々を書いてしまうと安っぽくなってしまいますので参加者を代表して言わせて頂きます。

ムッシュいつも

# 本当に本当にありがとうございます。

ムッシュと素晴らしい料理を出して下さった森住さん、補助をして下さった方々にも感謝しております。参加した方は日々の営業に生かしている事だと思います。あの夜の興奮を来年のこの会まで保ちながらここで終わりとさせていただきます。

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ブラインド決定戦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。

## 美味しかった料理

- 1位 岩手産フレッシュ牡蠣のショーフロワ
- 2位 濃厚な乳を飲ませた仔羊のロースト
- 3位 毛ガニのロワイヤルスープ

## 美味しかったワイン

- 1位 1994 Montrachet Delagrange Bachelet
- 2位 1983 Clos l'Eglise Pomerol
- 3位 2004 Pommard Cv Sauzanne Cheudror Gibryotte/Hospice de beaune

## 一番素晴らしいと感じたマリアーージュ

- 1位 岩手産フレッシュ牡蠣のショーフロワ × Chassagne chaumees clos de la truffiere
- 2位 毛ガニのロワイヤルスープ × Montrachet
- 3位 フォアグラのロールキャベツ × Pommard Cv Sauzanne Cheudron

## 今回のブラインドワイン

- 03' Pinot Noir Rot Murle Terrasses  
Pierre Frick
- 11' Brouilly "Aima Mater"  
Jean Claude Lapalu
- 02' Ch MALARTIC LAGRAVIER  
Pessac Leongne

この3種のワインで地方・品種・ビンテージ・生産者を当てていただきました。

- 優勝者 59ホール 林さん
- 優勝チーム 本店 藤川店長  
ブラスリー 佐野シェフ  
ブラスリー 高柳さん  
ソラマチ 石井さん

ワイン課