

十勝
ハーブ牛を
味わえる
十勝名店 vol.5

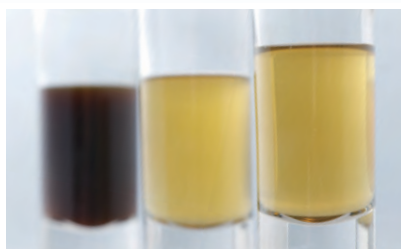
素材の放つ鮮烈な個性が 調和する“瞬間”を供す。



ディナー Bコースの前菜 テリーヌ

予約時にリクエストが必要
コース価格5,600円(税別)

Restaurant et Cafe オランジュ (帯広・フレンチ)



料理の味を醸し出すダシをグラスに注いでもらった。左から、茶色のフォン・ド・ヴォー、琥珀(こはく)色のコンソメ、澄んだ黄色のフュメ・ド・ポワソン。〈テリーヌ〉には、魚や野菜のうま味の凝縮されたフュメ・ド・ポワソンを、さらにクリアに、まるやかに仕上げたダシを使う

■Restaurant et Cafe オランジュ
帯広市西3条南9丁目2番地 セントラル十勝ビル1F ☎0155-67-7878 〈レストラン〉ランチ: 11時30分~15時(L.O. 14時)ディナー: 18時~22時30分(L.O. 21時30分) 〈カフェ〉11時30分~22時30分(L.O. 21時30分) 休: 水曜日(木曜・金曜は18:00より営業) <http://www.l-orange.jp/>

「フレンチは瞬間の料理。ぜひ、この瞬間を味わって」と、レストラン・エ・カフェオランジュの渡辺雄二シェフは言う。どういう意味か。十勝の旬の野菜と十勝ハーブ牛の〈テリーヌ〉をいただく、そんな疑問も解ける。

厚さ2センチほどのスライスは、キャベツに周囲を包まれ、多種の素材が押し合うように並ぶ。赤身が鮮やかな十勝ハーブ牛、傘がくるりと丸い椎茸、白く透明なネギ(ポアロ)、黄色みがかった半月形のズッキーニ。ニンジン、小松菜、ブロッコリー、白菜も見える。食べ方に迷うが、「大きめに切り分けて大胆に」とシェフ。ほおばると、とたんに素材たちが個性を主張し始める。シャキシャキ、しっとり、ガリガリ、と食感も異なれば、ソースの酸味に続いて押し寄せる持ち味も「十種十色」。かむほどに、深く豊かに調和する。

テリーヌはフランス料理の「王道」。地元から旬の素材をえりすぐり、シェフ自ら下処理。東京の繁盛店で腕を振るい、道を極めたシェフだが、「築地でも見つからない素材が十勝にある」。日々変わる素材の状態を見定め、コースの一皿にまとめるのが、シェフの真骨頂。手間暇かけた濃厚な魚のダシを加え、型に詰め、焼く。妥協のない工程は、すべてが一瞬のため。「脂のキレが抜群なハーブ牛にほんのり温かみの残る今が、食べごろ」

風味豊か、きめ細やか

リブとは英語のrib(肋骨、あばら)の意味であり、ロースの中でも肩側のお肉で赤身とサンのバランスがよく、きめ細やかで風味のよいやわらかな肉質です。



リブロース