

15th Episode - [13 Inspirations]

昨年 LEE JUNシェフは5ヶ国の有名なレストランを訪ね、食を味わい文化を経験してきました。その過程で各レストランの味よりも食に対する哲学がより大切であることを感じました。エピソードごと新しい物語をソウルスタイルでお届けすることがスワニエの哲学であり、昨年シェフが感じた各レストランの哲学が込められた食をスワニエスタイルで表現してみました。

1. トマト / バジル、ブラッターチーズ [By Tempura Kondo ** - Pure taste]

- 東京のミシュラン2つ星を獲得したの天ぶら近藤では新鮮な生のままの素材の味を最大限生す天ぶらのみでコースを構成しています。時には一番美味しい食を作るために材料の味だけを生かせるシンプルな調理法が重要です。
- その哲学を受けてこの料理には調味料を入れずトマトとバジルそしてブラッターチーズのそのままの味のみで構成されています。トマトは汁を煮込んだシロップと皮と種を乾かした自然のシーズニングのみ使い、味つけし、それをバジルに包んで食べるように表現しました。まさにこれからも続けていくスワニエのウィットと方向性を表現しました。

2. 明太子とキャビア / 餅・ホワイトチョコレート [By Kong Hans Kælder ** - Danish Luxury]

- コペンハーゲンの一番古い建物にあるKong Hans Kælderは驕らないデニッシュラグジュアリーを目指しています。ゴシック風の室内のインテリアと交じり合う食は飾りの華麗なところではなく心地よいところから感じられるラグジュアリーを目指していることを感じました。平凡な材料であるワッフルとラム肉、高級食材のキャビアが絶妙に交じり合ったメニューは北ヨーロッパで求めるラグジュアリーがどんな意味なのか感じさせる一品でした。
- 違うレベルの食材の明太子とキャビアを組み合わせ、私たちも地味なラグジュアリーを作りました。明太子はクリームに混ぜ柔らかい食感を引き出し、韓国の宮中料理の一つの乾明太のおろしをあしらいタルトを作りました。高級材料であるキャビアは逆に食べやすい餅をあしらい異なるマッチングを適用しました。その間をホワイトチョコレートをいれ、簡単だが全体的なバランスと取りました。

3. ロメインレタス / クローブ・鯛 [by 108 * - Fermentation]

- 108は北ヨーロッパの気候に合わせた発酵と貯蔵材料が中心になったデッシュを提供しています。
- 私たちは発酵の代名詞である‘キムチ’をロメインレタスで作成熟成した鯛の刺身をあしらいました。ロメインキムチは強火で焼きクローブをのせて異国的であり親しみのある香りの感じられます。

4. ビート / 貝柱・胡麻の葉っぱ [by Relae * - Unexpected]

- Relaeの食はすべてのところで期待を超える新しさをみせてくれます。主な材料をわざと隠したり、食材を応用する方は退屈ではなく斬新な組み合わせを作ります。
- 野菜を一番肉に近く表現するためビートを使いました。美味しく焼き上げたビートに胡麻の葉っぱ

と貝柱をあしらい、肉を味噌につけ巻いて食べるものを再現しました。

5. 香茸 / 蒸しパン [by El celler de can roca *** - Vivid Elegance]

- スペインのEl celler de can rocaはアバンギャルド・キュイジーヌの第一人者として材料の味と香りを最大限に生かしながらそれを伝える方法はいつも新しく、時には抽象的な方法を使います。
- このコースは香茸の味と香りをそのまま伝えるために蒸しパンにし、食感はやわらかくもっちり感を出しつつ、香りは香茸を丸ごと食べるような深い味わいを表現しました。

6. 旬の野菜 / バジル・カシューナッツ・鱈 (鯨) [by Andre ** - South]

- シンガポールのレストランAndreのコースは八つの哲学で構成されています。その中でSouthは旬の材料を使うフランス南部スタイルの食を表現します。
私たちも毎日旬の材料を様々な組み合わせにし、Andreシェフに学んだToro sauceを工夫したバジル・鱈ソースを加え純粋な味の野菜に旨みと香りを追加しました。

7. 白菜 / ナツメグ・ヒマワリ種 [by L'Effervescence ** - Effervesce Local]

- 東京のL'Effervescenceでは平凡だと思われるローカル材料のかぶを高級料理にしたシグネチャー・デッシュがあります。平凡ということが足りないということではないので、あまりにも食べ慣れていて低く評価されていた材料に命を吹き込みレストランのメニューに昇華させたのは、オープン時期から平凡な材料を特別に作ってきたスワニエの努力と似ている脈絡を感じます。
- かぶと同じく食べ慣れてるけど低く評価されていた白菜を使って、甘味と香ばしさを最大限生かしたメニューにしました。特にヒマワリ種のソースは白菜を味を邪魔せず香ばしさを上げ、そば粉を入れ焼いたチヂミを食べているような味です。

8. トッポギー / クレソン・鮑 [by Hongkong soya sauce chicken rice & noodle * - Street food]

- 屋台メニューで世界最初で星を獲得したシンガポールのこのレストランは食には貴賤もないし、どんな料理でも味で人々を感動させることができるならそれより大切なことがないと教えてくれました。
- それで、私たちはスワニエしかないトッポギーを作ることにしました。米でブカティー二形の餅を作り香ばしさを生かしたクレソンソースと鮑をあしらいました。新しい味を出す、でもトッポギーという食のぼインドはすべて生かしたスワニエのトッポギーを開発しました。

9. 卵麵 / 乾肉・茸・蕎麦 [by Enoteca Pinchiorri *** - Modern Tradition]

- イタリア・フィレンツェのEnoteca Pinchiorriは長い歴史の中で伝統を失わず、現代と結びついてきました。現代風に表現された伝統食は新しい歴史の延長戦であり、これからも続けていく伝統の方向性です。

- b. 「卵麺」は黄身と小麦粉でこねて作った麺を五味氏や胡麻の汁に入れ、トッピングをのせて食べる韓国の宮中料理です。トッピングに使われた卵焼き、イワタケ、糸唐辛子、乾肉を麺に入れてこねることで麺そのものを一品に作り上げました。トッピングのズッキーニは麺のように切りそば茶と生の松茸をあしらい、全体に柔らかく穏やかなボデイ感を与えます。

10. 牛タン / ジャがいも・芥子 [by Osteria Franscescana *** – Witty Classic]

- a. イタリア・モデナのOsteria Franscescanaはシェフの機知が目立つレストランです。伝統の食からはじまる子供頃の思い出をウイットのある現代食として再現します。味とともに笑顔と諧謔を弄しています。ここでは単純に食事をするだけでも笑顔が溢れます。
- b. 私の思い出のおかずはピンク色のバムチチミとじゃがいものナムルです。一番特別なバムチチミを作るため牛タンを柔らかく焼き、米の形に切ったじゃがいもはサクと火を通して芥子パウダーをかけました。ごはんでもおかずでもあるじゃがいもリゾットと牛タンチチミと一緒に食べると子供の頃お弁当を食べてるような気持ちになります。

11. 鶉 | 山菜 [by Noma ** – Nature]

- a. ノルディック・キュイジーヌを作ったデンマークのNOMA。ここはタイ自然をそのまま再現したようなもので有名です。自然を逆らわずそのまま受け入れ、その思いを食で全世界に広げ、ノルディックのはじまりを知らせました。
- b. 韓国は山に囲まれた国であり、韓国で自然の食べるとしたら一番近い食材だと思われた山菜の使いました。色んな山菜をそれぞれ調理方法で調理し、お肉にあしらいました。ハーブで代表される西洋とは異なる韓国の自然を表現しました。あしたいた鶉は一匹を丸ごと捌き、ニンニクをつけ巻きました。柔らかく焼いた鶉は山菜と交わいまるで山の中での食事を連想されます。

12. 松の葉っぱ | タイム・ライム [by Geranium *** – Perfection]

- a. デンマークのGeraniumは国際料理コンクールであるBocuse d'Orの金、銀、銅のメダルを獲得した最高の実力者です。その実力は各料理で完璧なバランスで表現されています。特にデンマークの森を丸ごと移したような最後のデザートは口の中で広がる味と香りだけで森にいるような気持ちになります。
- b. 私たちは韓国の森を想像した時一番さきに松の森が浮かべました。清々しい松の香りと心落ち着く雨上がりの草の香り。その感覚をそのままデザートにしたくてタイムのアイスとライムクリームをあしらい、松の葉っぱオイルをかけ爽やかな松の森を表現しました。

13. リンゴ | アーモンド・ヘーゼルナッツ・レモン [by AMASS - No Waste]

- a. 「AMASS」は「Per Se」で一緒に働いた時出会ったシェフMatthew Olandoのレストランです。ここは材料と生産者を尊重する気持ちで、材料を全部使うことで有名です。
- b. その哲学をうけメインデザートでリンゴをすべて使いました。薄くスライスした身を巻いてリンゴ汁に漬けた後アーモンドクリームをつけ焼きました。皮と種はおろしてハイビスカスパウダーと混ぜました。ヘーゼルナッツアイスは全体に活気を与えてくれます。

14. コドウラミ | コーヒーカヌレ・レモンシユ・アボカドマカロン

- a. 一番最後あるいは末っ子の意味の韓国語です。