報道関係者各位

プレスリリース

2022 年 09 月 15 日

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022 事務局

# 和食の重鎮「銀座 小十」奥田透シェフと
# 東西の実力派フレンチシェフ 2 人が日仏コラボのダイニング・セッション
# 一夜限りの「エクスプレッションディナー」に、フローラン・ダバディ氏もうっとり！

～「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」特別イベント～

今年で 12 回目を迎える日本最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」が、いよいよ来週 9 月 23 日(金・祝)から 10 月 16 日(日)まで開催されます。それに先駆け、日本料理界よりスペシャルゲスト「銀座 小十」奥田透シェフを迎えて、東西の実力派フレンチシェフ 2 名と一緒に、3 人の創意工夫が結集した奇跡のダイニング・セッション「エクスプレッションディナー」を、コンラッド東京にて 9 月 9 日(金)に開催致しました。

左から「銀座 小十」奥田透シェフ、京都の人気フレンチ「Restaurant ai」の相川浩己シェフ、
イベントのパートナー企業であるコンラッド東京の「コラージュ」影山拓磨シェフ

一般向けに 18 組(36 席)限定で予約開始した同ディナー・イベント(価格は 1 名様　38,000 円／税・サービス料込み)は、瞬く間に満席となり、お客様が思い思いのエレガントな装いで集まる中、昨年に続き「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」のアンバサダーに任命されたフローラン・ダバディ氏がご挨拶。料理界のダ・ヴィンチとも呼ばれたアラン・シャペル氏のお料理の思い出にも触れ、日仏のガストロノミー文化を紹介しながら、3 人のシェフたちとコースの魅力を説明し、ディナーを盛り上げました。

フランス人ジャーナリストで
美食家のフローラン・ダバディ氏が登場

世界何百カ国の中で食文化が一番色
濃く出ているのが日本とフランス」と語った
奥田シェフ

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク
2022」のフォーカスシェフでもある相川シェフ
が乾杯の音頭をとった

## 【3 人の有名シェフによる和食とフレンチの叡智が結集！一夜限りの特別コース】

1.「アミューズブーシュ」
岩牡蠣(相川シェフ)
帆立と大葉のクスクス(相川シェフ)
北海道産甘海老とクリスタルキャビア(影山シェフ)
山梨県産スイートコーンと毛ガニ(影山シェフ)
蛸とあけぼのの大豆の五目煮(奥田シェフ)

重陽の節句に合わせ、かぼすを菊の花に見立てて飾り切りし、5 つのかぼすの器にそれぞれの前菜を盛った芸術的な一品。フランスと日本料理のおいしさがバリエーション豊かに凝縮され、それぞれの味わいに感嘆し、1 品目から心躍るアミューズとなりました。

2.「シャラン鴨のトルテリーニ レモングラスとオレンジ」(影山シェフ)
お椀仕立てのトルテリーニをお箸でいただく斬新さも話題になった一品。シャラン鴨はコンフィ、フォアグラ、フォンとたっぷり贅沢に使い、それを生地で包んだトルテリーニの下にはオレンジソースをしのばせて。食べ進めるごとにオレンジの爽やかな香り、酸味がとても印象深い味わいでクセになり、白ワインとレモングラスのエスプーマは香り豊か。ジャンルにとらわれない好奇心旺盛な影山シェフのアイディアに賞賛の声が寄せられました。

3.「小舟に乗った 7 種類のお造里」(奥田シェフ)
伊勢海老や金目鯛、マグロ、平目、カマス、イカ、ウニの 7 種のお造りは、昆布風味が効いていて醤油不要。トッピングされたジュレなどでさまざまな美味しさが繊細に表現されており、奥田シェフらしい確かな美味しさとその技術に安心感が広がりました。日本酒「七賢」を展開する山梨銘醸の日本酒スパークリング「アラン・デュカス スパークリングサケ」が、想像以上に好相性との声が多数上がりました。

4.「都萬牛とズッキーニ　甲州オレンジワインのソース」(相川シェフ)
宮崎県の黒毛和牛「都萬牛」は、「捨てるはずの焼酎かすや日本茶を食べさせて育てた牛なのでサスティナブルでもあります」と説明した相川シェフ。柔らかくてきめ細やかな赤身は、脂がさっぱりしていて重くなく、その上質な旨味に感嘆の声が上がりました。山梨県産のズッキーニはとても食感の心地が良く、同じ山梨県産の甲州オレンジワインのソースとも合いました。

5.「鱧出汁仕立て　蓮根餅　黒あわび茸　青柚子」(奥田シェフ)
パリでも日本料理店を営む奥田シェフが「世界には蓮根が出回ってないから、蓮根餅のシャキシャキ、とろ～り、もちもちした独特の食感は、パリでも新鮮」と説明した一品。鱧の頭と骨からとった出汁はほっこりしたおいしさで、鱧や黒あわび茸などの素材感が十分に感じられました。

6.「山梨県産富士の介のポワレ　栗とクレソン」(影山シェフ)
清らかな水が生む上品な風味の山梨県産のサーモン「富士の介(すけ)」。身の部分はしっとりと柔らかく、皮目はパリパリと香ばしく、その絶妙な火加減を絶賛する声が多数。普段は魚の皮を食べない人でも、栗と一緒に食べたら何とも言えないおいしさで新しい組み合わせに驚いたというお客様も。色鮮やかな緑のクレソンのソースで、川の流れを表現。

7.「本州鹿ロースト　山椒ソース」(相川シェフ)
肉料理の 2 品目も相川シェフが担当で、こちらも同じ宮崎産の本州鹿のシンタマの部位を使用。「あえて低温調理にはしないで、高温短時間で火入れし、余熱で仕上げて旨味を逃さないように工夫しました」と相川シェフ。京都の山椒で爽やかに仕上げました。

8.「シャインマスカットとフロマージュクリュ　ジャスミンアイス」(影山シェフ)
最後は山梨県笛吹の秋の味覚、シャインマスカットをたっぷりと。酸味と甘味のほどよいバランスのデザートには、清里の牛乳を使った芳醇な香りのジャスミンアイスも添えて。コアントローのドリンクも提供されました。

■イベント中だけかなりお得に楽しめる！相川シェフのお店はこちら
https://francerestaurantweek.com/restaurant/95
■コンラッド東京からはオールデイダイニング「セリーズ」が参加：
https://francerestaurantweek.com/restaurant/123
■イベント公式ホームページ：
https://francerestaurantweek.com/
**■画像一括ダウンロード URL**
https://www.atpress.ne.jp/releases/326041/image326041.zip

【お問い合わせ】
「ダイナースクラブ フランス
レストランウィーク 2022」事務局
広報担当： 滝口
Tel：080-8422-5844(03-6869-2516)
Email： info@greencreate.jp