

特集=牛、豚、羊肉の調理法を体得する

料理王国

CUISINE KINGDOM
SEPTEMBER 2009

9

第2特集

日本酒新世紀。

FOOD&TRAVEL

NY、シェフというエンターテナーたち [前編]



牛、豚、羊、 自分流。

Sevilla

田中富子=文
text by Tomiko Tanaka
gsrアンダルシア=写真
photographs by gsr Andalucía

from SPAIN

アペリティーヴォは、キッチンで。 レストラン「GASTROMIUM」

セビリアの上流階級が居住し、高級レストランも多い地区ピアールにあるレストラン「ガストロミウム」は、スペインを中心にフランスやイタリアで修業した3人の若手シェフによって2008年9月にオープンした。

レストランのコンセプトは、“リラックスと創造が会うところ”。各テーブルには小さな黒板が用意され、季節ごとに“水”や“愛情”などといったメニューのテーマが書き込まれる。この黒板は、セビリアのバールの伝統からきている。お客が注文した金額をウェイターがバーカウンターにチョークで書き、支払いが終わると消していくというものだ。有名デザイナーが手がけたコンテンポラリーなレストランであるが、こうした伝統的テイストを残し、セビリアのレストランであることを意識している。

また関心をひくのは、最初のアペリティーヴォを、キッチンからお客に自分で取ってもらうところ。その際、キッチンスタッフの仕事ぶりや調理法を説明し、お客とのコミュニケーションを図っている。安心感へつながり、その後の料理をよりおいしくいただけると、お客の声は上々だ。料理+コンセプト。スペインには今までなかったお客との接し方を含め、今後ますます注目のレストランである。



左上：現代的だが、スタッフの温かいもてなしが安心感とリラックス感を与える。
右上：スペイン北部にてよく食されるフォイェグラー料理「Foie Gras」。
右：かわいい黒板からも、店のコンセプトが伝わってくる。



GASTROMIUM

C/Ramón Carande, 12
● Tel 954 625 555
● <http://www.gastromium.com>

田中富子 スペイン在住。食品仲介業経営。2008年ハエン大学にてバージン・エキストラ・オリブオイルにおけるエキスパート・テイスター称号獲得。オイルテイスターとしても活動開始。