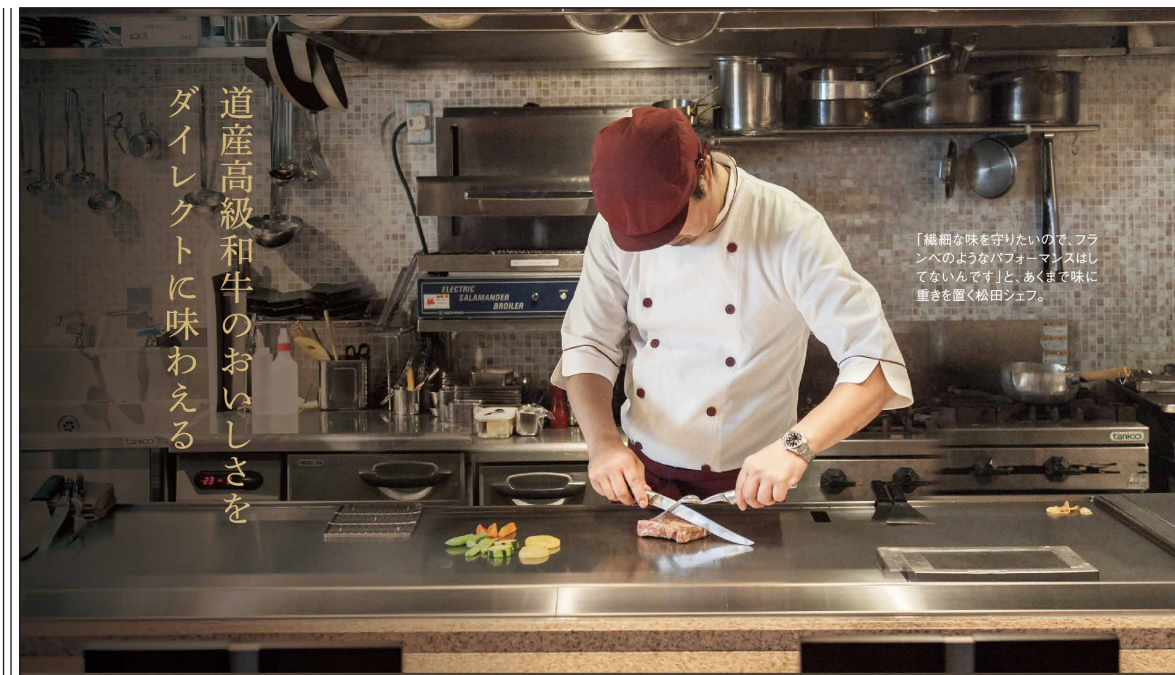


O.tone 毎月15日発行
あるた出版ホームページ
<http://www.alter.co.jp/>

あるた出版 検索



道産高級和牛のおいしさを
ダイレクトに味わえる

「繊細な味を守りたいので、フランベのようなパフォーマンスはしてないんです」と、あくまで味に重きを置く松田シェフ。



全国から仕入れた旬の魚介を
心を込めて握る

「注文して、想像通りのものが出てくるのはつまらないですからね」と、常に人の想像を超える料理を目指す清水料理長。



4. 牛肉には深みのある赤ワインを。左はカリフォルニア・キスラーの「ルシアン・リヴァー・ヴァレー ピノ・ノワール」24,200円。エレガントな香り、きめ細かなタンニンと滑らかな口当たりが特徴。右はフランスのパロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドとチリのコンチャ・イトロという2つのワイナリーが共同で作った、希少価値の高い「アルマヴァーヴァ エア」18,900円。華やかで濃厚、完熟感のある味わい。5. 平取和牛の脂の美味しさを堪能できる、きめ細やかなサンの入ったサーロイン100g7,200円、80g5,800円。手前右の刻みワザビは、肉の味わいを引き立てる名脇役だ。6. 混じり気のない肉のうま味が味わえる「牛ももの山椒焼き」1,200円。



1. 季節感あふれるコース料理の品々。手前から反時計回りに「ウニとオクラの彩り酢物」「秋のスープサラダ」。2. 華やかな握り。飾り切りや炙りなどを駆使し、見た目や食感にも変化を持たせている。3. すしには程良いミネラル感のある白ワインを。左はイタリア・オルネッリア「ボッジョ・アッレ・ガッツェ」2014年17,200円。活き活きとした果実の風味と、ビュアで力強い味わい。右はフランスのシャトー・ムートン・ロスチャイルドによる「エールダルクサン」25,000円。ジュシーな果実味に綺麗な酸とミネラル感が重なった、ふくよかな味わい。



O.tone Vol.95
定価 680yen(本体630円)
2016年9月15日発行

特集1
「満喫、実りの秋。
ファームレストラン」

特集2
「私の健康法、シェアします。」

南5条東	札幌駅前通	地下鉄南5条	地下鉄南5条	地下鉄南5条	地下鉄南5条
市電すすきの	市電すすきの	市電すすきの	市電すすきの	市電すすきの	市電すすきの
南5条東	札幌駅前通	地下鉄南5条	地下鉄南5条	地下鉄南5条	地下鉄南5条

極 RESORT
札幌市中央区南5条西2丁目1-4
TM-26ビル7F
TEL.011-530-3221
月～水曜 18:00～24:00
木～土曜 18:00～25:00
日曜休

二人の職人が競演する、

試しましたが、平取産が一番だったんです。鉄板焼きを担当する松田浩司シェフ。おいしさを決めるのは、甘みのある脂だ。豊かなうま味を持ちつつも、しつこさをまったく感じさせない。口だけはさらりと上品だ。ヒレ、サーロイン、肩ロースの3種から選ぶことができれば、食べ比べが楽しめる「平取三種盛り」も人気だ。

いずれも職人技が光る寿司と和牛ステーキ。他ではなかなかない組み合わせだが、いざ揃ってみると「アリだな」と思わせる相性の良さがある。その日の気分によってどちらかをメインにするのもいいだろう。両者のいいと取りが楽しめるセットメニューも魅力的だ。

そして、うまい料理と来れば、うまい酒が欲しくなる。店内にはワインセラーがあり、常時60種類ほどのワインを揃えている。すしや牛肉に合う銘柄を中心に、手の届きやすいものから生産本数の少ないレアなものまで揃うラインナップは必見だ。ワインアドバイザーも数名いるので、好みや価格を伝えて自分びつたり一杯を選びたい。

ヤシの木や観葉植物に囲まれた、都会の隠れたリゾートレストラン。専門店に引けを取らない、一流の料理とワインと共に、時間を忘れて日々の疲れを癒したいものだ。

都会のリゾートレストラン。

エレベーターの扉を開けると、隣り合う2つのカウンターが目飛び込んでくる。右のカウンターでは職人がすしを握り、左のカウンターではシチガが小気味良い音を立て、鉄板で肉を焼いている。

すしと鉄板焼きという、二つの料理が競演するこの場所は、今年6月に誕生した「極リゾート」。開放的な店内に、贅をつくした料理というリゾートレストランのエッセンスを取り入れた。街中にいなながら小旅行気分が味わえる、オアシスのような場所である。

すしを担当するのは清水好章料理長。東京のすし屋で23年ほど修業を積んだ後、北海道へ移住。すしにとどまらず、洋食店や二流ホテルで様々なジャンルの料理を習得してきた。ネタはすべて自ら市場や漁師から買い付けており、その時最高においしい旬のものを全国から仕入れていく。豊かな経歴を生かし、フレッシュな味わいのすしも握れば、煮る・炙るといった手間を加えた江戸前すしも握る。

すしのカウンターの隣には、銀色に輝く鉄板を構えた、鉄板焼専門のカウンターが。素材のおいしさがダイレクトに伝わる鉄板焼きで調理するのは、北海道が誇る平取和牛だ。「扱った牛肉は平取産だけです。オープンする際、色々々牛肉を





O.tone 毎月15日発行
あるた出版ホームページ
<http://www.alter.co.jp/>

あるた出版 検索



1.夜景の中に浮かぶような吹抜けの空間。大切な人との記念日にも最適だ。 2.スペシャルディナーコース12,000円の一例。刺身3点盛り合わせフォアグラのソテー、平取産和牛のヒレと肩ロース、すし3貫盛など。



3.目の前で調理や料理人との会話を楽しむカウンター席は、極リゾートの真髄。 4.ワインストックは100種以上。海鮮にはおもに海沿いのワイナリーで造られたワインを、肉には内陸のものを薦めることが多い。右から3本目が、青木さんがぜひ試してほしいと薦める「スーパースカン」だ。



夜景に浮かぶ都心のリゾートで、 三人の「極」と出会う。



Steak, Food, Wine, Professional

鉄板焼きシェフ
松田浩司さん
1970年生まれ、札幌市出身。

ワインアドバイザー
青木哲也さん
1969年生まれ、岩手県出身。

料理長
清水好章さん
1956年生まれ、岩手県出身。

夜景の中でワインを傾けながら、すしと鉄板焼きを楽しむ都心のリゾートレストラン「極リゾート」。誕生から4カ月を迎えます。まず注目されるこの店のこだわりや楽しみ方などについて、すし担当の清水好章料理長、鉄板焼き担当の松田浩司シェフ、そしてワインアドバイザーの青木哲也さんの3人に聞いた。

——寿司カウンターに立つ清水料理長、食材にはかなりのこだわりがあると聞きしました。

清水 そうですね。季節や産地ごとのおいしいものを常に追い求めています。市場だけではなく、釧路や日高、稚内など道内各地の漁港にも時間が許す限り出掛けて、納得の行くものを直接仕入れてくるんですよ。

——松田シェフの鉄板焼きは、何と言ってもそのお肉ですね。

松田 召し上がっていただく牛肉は、すべて平取産の和牛なんです。そのうまみに尽きますね。冬の厳しい寒さを乗り越えることにより、肉のうま味が凝縮されているのが平取産和牛の特徴です。中でも脂は甘みがあり、口溶けはサラリと上品。しこりを全く感じさせません。

——その競演を演出するのが、

青木 確かにそうですね。そこで私たちは、ワインの味を赤白それぞれ4つに分けてお客様にお尋ねしています。白ならば甘いもの、辛いもの、酸っぱいもの、苦いもの。赤ならば重いもの、軽いもの、渋いもの、サラッとしているもの、という風に。そうすると、お客様も選びやすく、私も提案しやすいです。

——お客様との会話で気付きがされることはありますか？

清水 こういうものはないのか、ああいうものはないかとよく尋ねられます。そうしたご要望にはできる限りお応えしていきたいのですが、それは時として難しく、大変なことです。しかしだからこそ、料理の世界は面白いと思うのです。松田 10人のお客様には10通りの好みがあります。焼き加減一つにしてもそうです。それを、会話やお客の様子から察知しながら、どなたにもご満足いただけるように努めています。

青木 ある銘柄のワインだけを一点集中でいつも飲まれている方がいらっしやいます。そのワインが好きで、深く勉強なさっているんですね。人生の先輩でもあるそのお客様とのお話は、とても勉強になります。

——最後に、これからのお勧めをお三方にお尋ねします。

青木さんが選ぶワインということになりますね。

青木 主役は料理ですから、自らはあまり主張しすぎず、料理の味を引き立てるものを選ぶようにしています。実際に飲んでみて、おいしいと自信をもってお薦めできるワインを、価格帯ごとに厳選。そして、フランスやイタリアばかりではなく、チリやスペインなど様々な国のワインが常時100種類以上あり、希少価値の高いものもあるんで、ぜひお試しください。

——カウンターではお二人との会話もお客様の楽しみですね。

清水 私はどちらかと言うと口下手な方なのですが、お客様とのコミュニケーションは楽しいですよ。料理をすることがそもそも楽しいですから、それをお客様にお伝えしたいんです。

松田 私たちとの会話を楽しみたいお客様、お連れ様同士での会話が集中された方、いろいろならっしゃいます。それを見極めながら、むやみには話しかけません。また、あくまで料理が最優先で、フランスのようなパフォーマンスタイズ、焼くことに専念しています。

——ワインの好みは伝えるのは、

よほど慣れた方ではないかなかなか難しいことだと思うのです。

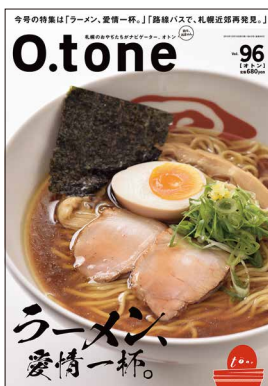
清水 冬はうまい魚がいろいろありますが、中でもタラはお勧めです。昆布締めなど、ひと手間かけることで淡白なうまさを最大限に引き出します。

松田 今、おいしい赤身肉を探し求めているところで、もう少しお客様にお出できると思っています。

青木 最近注目しているワインは、イタリアのトスカナ地方で造られるスーパースカンです。あえてその土地の土着品種ではなくフランスのブドウを使い、イタリアの伝統製法にこだわらずに純粋にうまいワインを造ろうと、1970年代に誕生。瞬く間に世界中のワイン愛好家を虜にしてしまった酒なのです。それを今後ご用意しますので、ぜひ試していただきたいですね。



キワミ 極 RESORT
札幌市中央区南5条西2丁目1-4 TM-26ビル7F
TEL.011-530-3221
月～水曜 18:00～24:00、木～土曜 18:00～25:00
日曜休 <http://www.kiwami-resort.com>



O.tone Vol.96

定価 680yen(本体630円)
2016年10月15日発行

特集1
「ラーメン、愛情一杯。」

特集2
「路線バスで、札幌近郊再発見。」