

# pen

with New Attitude

5/1

2017 No.427  
特別定価 680  
yen

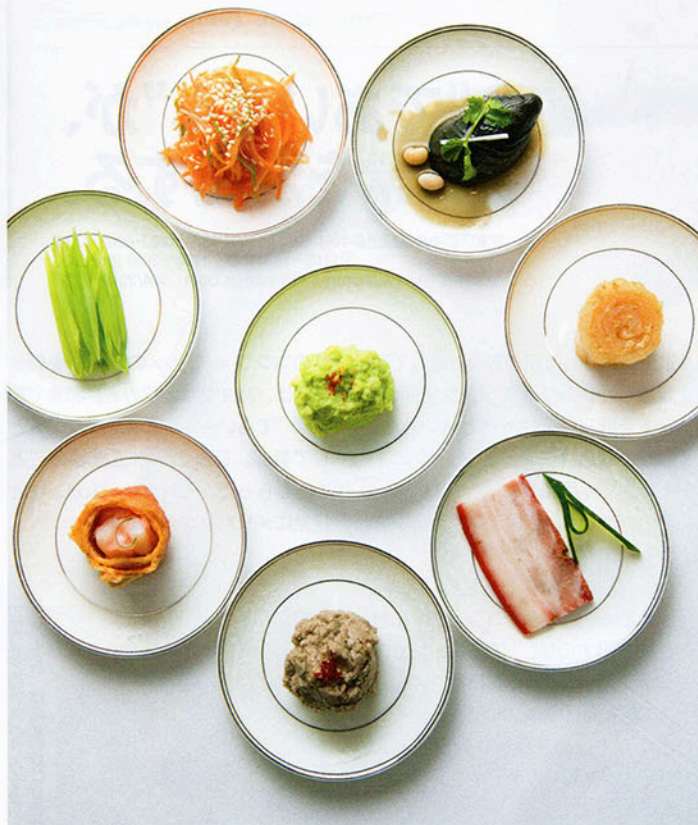
G S I X

S I H Hで見つけた、  
渾身の腕時計17本。

アートな、  
銀座。

## 西太后が愛した料理は、 美と健康を考えた長寿食。

●東京都中央区銀座1-7-7 ポーラ銀座ビル9F ☎03-6228-6768  
営業11時30分～14時L.O.、18時～21時L.O. 休日 www.reikasai.jp



左上から時計回りに、人参の炒め物、茄子と大豆の和え物、白菜の芥子漬け、豚バラ肉の燻製、麻豆腐、海老の錦糸玉子巻き揚げ、セロリの蛸子酢和え、翡翠豆腐(中央)。¥18,000コースの前菜から。

品格ある美しさ—。それを、眼と舌で体感させてくれるのが「厲家菜」の多彩な前菜だ。清朝時代、西太后の食事を監修していた厲家初代が生み出し、現代に伝わる「世紀の美食家の料理」は、美と健康の長寿食がテーマだ。

セロリの繊維が気になるらぬよう、同じ幅と長さで切り揃えた「セロリの蛸子酢和え」の包丁技の牙え。千切りにした人参を湯にくぐらせて人参油で色づかぬよう仕上げた一品や、緑鮮やかな枝豆と帆立貝の「翡翠豆腐」の美しさ。なにげない日常の食材ばかりだが「人参でも豚肉でも、使うのはごく一部。食材のいちばんいい部分だけですね」と支配人の笠原浩さんと言う。

ありふれた素材を優れた審美眼と卓

越した技術、そして手間を惜しまぬ心で極上の味に仕上げる。真の贅沢から生まれた料理は、時を重ねて磨かれた美術品のようでもある。



「豚肉と白菜の煮込み」。脂を落とした豚バラ肉と白菜を老鶏のスープで煮込んだ厲家の名菜。

## レンゲ

Renge

## 現代アートのように、 大胆かつ印象的な味。

●東京都中央区銀座7-4-5 GINZA745ビル9F  
☎03-6228-5551 営業18時～22時L.O. 休月

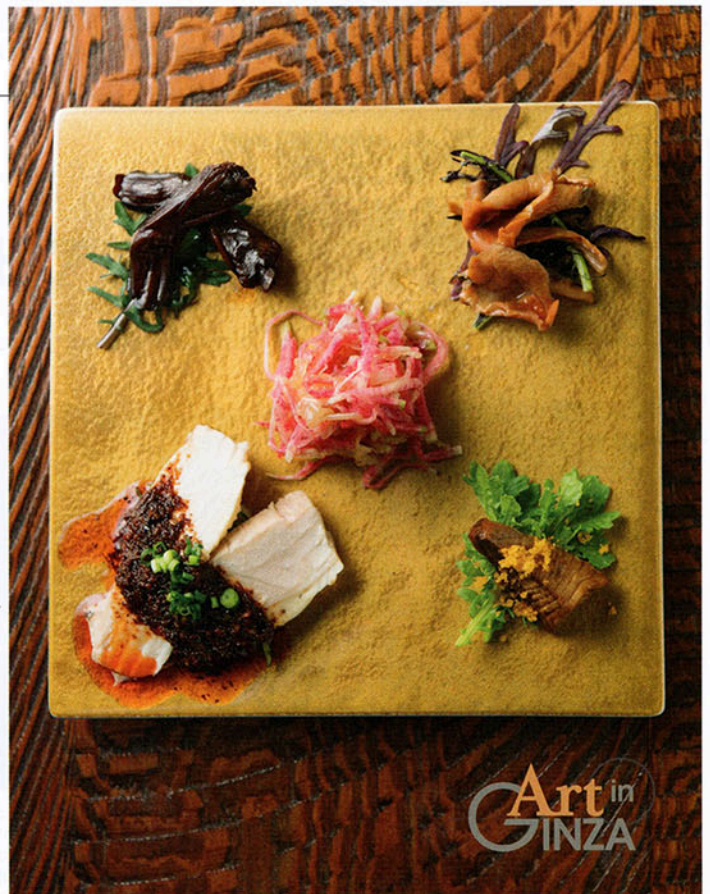
シンメトリーでアーティスティックな前菜の盛り合わせは、東京チャイニーズの最先端を行く「レンゲ」の前菜。真空調理で仕上げた「よだれ鶏」は、



「車海老と緑竹のチリソース」。アメリカンロブスターエキスを隠し味に加えるのも西岡流。

しっとり繊細な食感の胸肉と鮮烈な辛味のたれとが拮抗する刺激的なマリナーージュが舌を捉え、中華の定番であるクラゲの和え物は、キュウリではなく紅芯大根と和えることで彩りと歯触りに変化を付けている。ひと皿に盛り込まれた料理一つひとつの味覚の強弱やテクスチャーの妙、甘酸辛のバランスはさすがだ。

「料理は、食べる瞬間に終わってしまう儂いアート」と西岡英俊シェフは言う。西岡さんの料理は、たとえるなら現代アートだ。ジャンルを超え、和洋の手法を大胆に取り入れ、コースの緩急の付け方も鮮やか。中華に軸足を置きつつ、独自のセンスでニュアンスを加味した西岡料理は味わいも豊かだ。



「前菜の盛り合わせ」。左上から時計回りに、アヒルのタンの煮込み、赤貝の紹興酒漬け、油燻筍(筍のしょうゆ煮)、よだれ鶏、クラゲと紅芯大根の和え物(中央)。¥15,000のコース料理の前菜。