



カトリーヌ・ド・モンフェラン <駐日フランス大使夫人>

「洗礼式のあとで」

After the Baptism

初孫がキリスト教に迎え入れられる洗礼を祝う午餐という設定。誇らしい両親、祖父母、兄弟、名付け親たちが集まる喜びに満ちた機会です。洗礼式には白い刺繍を施した長いローブを着せるのが習わしですが、ローブは家に代々伝わるものが多いです。軽いけれどおいしいランチのテーブルには、白にほんの少し金糸の入った手刺繍のパネロップのクロスを掛けます。お皿とグラスはクリスタルのバカラ、ナイフ・フォーク類はクリストフル。すべてがビュアでパーフェクト——まさに赤ちゃんにふさわしいしつらえです。小さな袋に入ったアーモンドの砂糖がけはお客様へのおみやげで、フランスの伝統的な習慣です。



ガストン・プティ <カトリック司祭&アーティスト>

「思索する食卓」

A Reflective Dinner

小さなランプのソフトな光は、食事をしながら思索的な議論を交わすのにぴったりの雰囲気を醸し出します。腕をふるったフランス料理はまさに芸術。ケベック女性による手織りのテーブルクロスは色も手触りも格別です。でも、まず目にとめるのは四角い黒塗りの台に置かれた、黒田泰蔵による丸い白磁の花瓶と花。これを材料に、「フォルムの象徴的意味」「白と黒の並列」「対極的なものの無限の応用」等の話題が溢れてきそうです。益子のお皿がもつ土臭さには、版画、油絵、彫刻や壁画を制作するときと同じ手仕事の感触があり、共感を覚えます。思索的な儀式としての食事は、人生を見つめ直す一時でもあるのです。



シアゾン 和子 <駐日フィリピン大使夫人>

「フィリピン・メドレー」

Philippine Medley

メリエンダと呼ばれるフィリピンのハイティー。設定は地方のお祭りです。赤、白、グレーをテーマカラーにしたテーブルはすべてがフィリピン製で統一されています。刺繍を施したフーシ(パイナップル繊維とレーヨンの混紡)のテーブルクロス、真珠貝のテーブルマット。カップ&ソーサー、皿、スプーンとフォーク等は、マニラの北にある活火山、ピナツポ山の火山灰で作られたものです。トロピカルフルーツとカラフルな花が盛り上げ、ゲストはココアやコーヒー、フルーツジュースを飲み、土地独特のお菓子をいただきます。プコバイやフィリピン人の大好物であるパンシット・ヌードル等は欠かせません。



辰巳 琢郎・真由美 <俳優・テーブルコーディネーター>

「O氏の還暦を祝う「嬉食満面晩餐会」

Kishoku Manmen for Mr.O's 60th Birthday

年に2、3回リーガロイヤル京都で開催する「嬉食満面晩餐会」。「喜色満面」をもじったこの晩餐会のコンセプトは「我が家にお招きしたようになりリラックスした雰囲気と最高のご馳走を」。昨年の晩餐会で、家族ぐるみでお付き合いのあるO氏が、今年の2月に還暦を迎えることが発覚。次の「嬉食満面晩餐会」はO氏の還暦をお祝いする会にしようかと企画しました。還暦のテーブルですから、赤は欠かせません。装花も含めて落ち着いた大人のテーブルイメージを創ろうと考えています。O氏にとって忘れられない晩餐会になることを祈り、O氏の生まれ年1945年のヴィンテージワインをオークションで5本おとしました。



花曇る春の水面 ~遠来の友をもてなす花の宴~

江上 栄子

テーマカラー/ブラック
使用メーカー/ノリタケ、武蔵、HOYA クリスタル

流水をモチーフにしたノリタケの「綾みなも」シリーズ。古典的な文様をモダンにアレンジした春のプレートには、月光を映す水の流れと、金色にてらされた桜が咲き乱れています。月を表す珍珠入れには、春らしい先付けをいれ、クリスタルのキャンドルに灯りをともして、「遠来の友をもてなす花の宴」の始まり。桜の花びらをイメージさせるグラスにシャンパンを注げば、立ち昇る泡にもランナーが映りこんで、ゴールドに輝く事でしょう。上質な漆器が華やかな中にも「和」の落ち着きを加え、花色のナブキンや箸置きで、桜のやさしさを加えてみました。サイドテーブルにはコーヒーセットと小菓子。桜の中から現れる小さなサプライズです。



旅立とう! 今ひとたび羽を広げて…

辰巳 真由美

テーマカラー/ピンク (脚躑躅色、牡丹色)
使用メーカー/ロイヤルドルトン、ラリック

当然のように洋食器に盛られた洋食をお箸で食べて育った私達の中の無意識の中にある和の心を見つけたいと思いました。わたしのおはし、わたしのおちゃわん、わたしのおゆのみ…そんな懐かしい原風景を思いだしながら、私流のテーブルを提案してみました。子育ても一段落した春のお昼時、そんな世代の友人達と食卓を囲みます。遠ざかってしまったものへの強い憧れを脚躑躅色、牡丹色と呼ばれるこれらのピンクの意味に託して…



月を愛でる

石川 紀久子

テーマカラー/シルバークレイ (グレー、濃淡、黒)
使用メーカー/深川製磁、HOYA クリスタル

太陽や月を崇拜していた頃、満月の形を「円満の象徴」と捉えていた。永遠に変わる事のない宇宙の神秘の世界に夢を託し遠く見果てぬ所に願いを込め、月のパワーを取り込み月光浴を楽しむディナー。宇宙の明暗を感じさせるシルバークレイがメインのテーマカラー。プレスマット・ナブキンは“和”をイメージして、金箔、銀箔をあしらい、手描き染めて新月から満月迄の変わりゆく月を表現している。器の色、花の色・種類もおさえて落ち着いた色調の中に微妙に赤(色)を効かせ、造形的にも、空間を変えるようなパワーを感じる、格調のあるテーブルを表現したいと思います。



エコ&ラグジュアリー

畑辺 由美

テーマカラー/茶色、グリーン
使用メーカー/レイノワール、菅原工芸硝子、武蔵

フランスの伝統と日本の水彩画の手法をミックスした“草や木の葉”の意味を持つ自然の情景のベルデュラスと、“点”の意味を持つ無駄のない洗練されたポアン。全くテイストの違った食器の組み合わせで、テーマと、同じ料理でも食器で雰囲気が変わる事を楽しんで頂く。絵付けのない磁器には、全体のバランスを考え、枝や葉で絵を。取り入れた和は、お皿の中の活け花モチーフ、折敷、ワインクーラー、食後の日本茶のセッティングで。



“春”を連れてやって来る!

栗原 さち世

テーマカラー/ライトグリーン
使用メーカー/ウエッジウッド、象彦

リズムカルに走る馬の模様が春の訪れを連想させるハンティングシーンのディナー皿で、意表をついた和風のおもてなしはいかがでしょう? 洋皿も漆の折敷に合わせると、不思議と落ち着きます。重箱はお料理を予め入れて重ねておけるので、お客様の時とても助かります。和と洋がおりなす春の食卓は、「招く側も招かれる側も楽しく」がキーワードです。

嬉食満面晩餐会とは？

料理人、ホテル、辰巳の三者が、いわば“原価”で最高の時間を提供する「大人同士の会話とごちそうを楽しむ会」

「おいしさには、食材やワインはもちろん、空間を満たす雰囲気や一緒に食す顔ぶれ、料理を演出する食器、食卓を飾る花といった要素も大切です。一流シェフの料理をホームパーティーのような雰囲気の中で、知らない人同士が料理のおいしさとその場の温もりを感じて幸せになれる場にしたい。だから「晩餐会」と名付けました。」

辰巳 琢郎

料理人は、自分が得る収入を食材に回して腕をふるう機会と捉え、それを意気に感じる。ホテル側は研修・宣伝費だと考え、その後のサービスや営業に生かす。辰巳は「自分の家にゲストを招く」ような気持ちでテーブルの端に座ってホストを務め、料理に合わせて自らチョイスした十数種類のワインを供しながら、心からくつろいでもらえるもてなしを披露することに喜びを感じる。裏方に徹してテーブルセッティングや装花等の空間コーディネートを担当する夫人も同様に、辰巳の“思想”の下に集結した彼らが催す晩餐会、それが嬉食満面晩餐会だ。

—ナイルスナイル 2002年3月号より—

辰巳琢郎が贈る
嬉食満面晩餐会 VOL.11

今回の料理は、文字通りの隠れ家レストラン「ルミタリ」のオーナーシェフ、田村琢郎氏にお届けいたします。辰巳が井沢氏に誘われて、たびたび訪ねることでおきの味を心ゆくまでお楽しみください。

2005年
2月3日(木)・4日(金)
18:30~受付 19:00 開宴
リーガロイヤルホテル京都「ルミタリ」
料金 2/3席 お一人様 36,000円(お料理、ワイン、税金、サービス料含む)
2/4席 お一人様 43,000円(お料理、ワイン、税金、サービス料含む)
両日共30名様限定
空間&テーブルコーディネート/辰巳真由美
写真/竹中健彦

CARTES DES VINS

- 田舎風発酵シードル 長野産ぶじりんご100% (小布施ワイナリー)
- Christophe Mignon Millésime 2000 (CHAMPAGNE)
- アルガブランカ イセハラ 2004 (勝沼醸造)
- Anjou Blanc La Lune 2002 (LA SANSONNIER)
- Château Thieuley 2003 (BORDEAUX BLANC)
- Bourgogne Rosé 2002 (MONGEARD-MUGNERET)
- 月桂冠 しばりたて原酒
- マスカットベリーA MASUMOTOYA SP. 2002 (シャトー酒折)
- Trebbiano d'Abruzzo 1999 (VALENTINI)
- Château de Pez 1945 (St.-Estèphe)
- Château Pétrus 1979 3L (POMEROL)
- NOVO Demi-Sec (ココ・ファーム・ワイナリー)
- Muscat Kaeferkopf Sélection de Grains Nobles 1998 (BINNER)
- 菊水印ホワイトブランデー (岩の原葡萄園)

MENU

- アミューズいろいろ
- ウニのジュレ寄せ 聖護院薫のパウダースープ
- フグのマリネと白子のパネ キャビア添え
- 兎背肉のショウフロア仕立て
- ウチワエビのパーミセリフライトマトのエスプーマ
- 猪のロースト 春菊と辛味ダイコンのサラダ ガルムドレッシング
- フォアグラの茶碗蒸しナメコ入り
- 下仁田ネギと九条ネギのコンビネーション
- 鯛のソテー 白菜のピヨン煮 岩海苔ソース
- 押し麦のリゾット フルムゲンベールの香り アワビの糠製添え
- バスカ産の黒豚のラグー 蕎麦がきのアンクルートトリュフ風味
- 赤いトマト 青いトマトのコンポート
- リンゴのバリ・ソワール
- コーヒー・ブチアール



- トータルプロデュース：辰巳 琢郎
- 空間 & テーブルコーディネート：辰巳 真由美
- 主催：タクスオフィス
TEL 03-3483-3951 / FAX 03-3483-3952
ホームページ <http://www.tatsumitakuro.com/>

※嬉食満面晩餐会は年に2、3回開催。次回Vol.12は、2005年6月開催予定です。



嬉食満面晩餐会

(Vol.1~Vol.11) 2005年4月現在



Vol.3
2001年11月30日(金) 19:00~

テーマ：
京野菜とイタリアン
ゲストシェフ：
植竹隆政『カノビアーノ』

植竹シェフはこの晩餐会で京野菜の樋口昌孝さんと出会い『カノビアーノ京都』を2年前にオープン。



Vol.7
2003年6月27日(金) 19:00~

テーマ：
斬新・洗練の中華
ゲストシェフ：
脇屋友詞『Wakiya 一笑美茶楼』

スーパースターシェフの旗手登場。
セッティングも少しチャイニーズ？



Vol.4
2002年3月15日(金) 19:30~

テーマ：
料理芸術の頂上フレンチ
ゲストシェフ：
エリック・ブリファール

現在、3つ星に一番近い料理人とされているエリック氏は素晴らしいお料理を披露してくださいました。



Vol.5
2002年8月17日(土) 18:30~

テーマ：
独創的な日本料理
ゲストシェフ：
大田忠道

日本料理界の重鎮登場。『中の坊瑞苑』の料理長を長く務めた後、有馬温泉にて自らの店「旅籠」を開店。何と、お敷には建材を使用しました！

