



この日の会場の壁面を影ったのは、辰巳氏との親交が深い画家・笹倉鉄平氏の作品(ゲストとして参加)。いにしへの京都の風景を描いた作品が、ゲストの注目を集めた。華道家元池坊 次期家元の池坊山紀さんも出席。ぜいを尽くした料理とワイン。楽しいひとときを満喫した



辰巳氏みずからマイクを向けて、参加者47人一人一人が自己紹介。会場は和やかな笑いに包まれた

当日の献立とお酒の組み合わせ
帆立おかき揚げ揚げ/たてしなブル 発酵 シードル(オリジナル/ドライ)(ウエイティングバーにて)

- ホウレン草肉肉和え 伊勢海老焼霜かつを 上庄酢ゼリー 揚げ米
合わせたワイン=Louise 1989
- かにスープ かみみそ コーン 焼椎茸 焼鮎 路の菜
合わせたワイン=Puligny-Montrachet 2003 (LEFLAIVE)
- とろたき にくにク ライム醤油ゼリー マッシュ 辛子
合わせたワイン=Musee du Vin ブラックワイン 2005(アルプス)
- パルミジャーノ小茶碗
合わせたワイン=L'ORIENT 甲州 瓶熟成 1989
- 焼野菜 生野菜 蒸フライ 土佐だし パターソース 蕪人參 小松菜 まいたけ 南京 九条葱 だし海老 コマヒ味
合わせた日本酒=月桂冠秘蔵古酒1976
- まなごつお南焼 ハリハリ野菜(ジャガイモ・牛蒡・蕪餅・薩摩芋) たら芽天麩羅 セロリソース
合わせたワイン=WÜRZBURGER PFAFFEBERG MÜLLER-THURGAU KABINETT TROCKEN 2005(BURGERSPITAL ZUM HL.GEIST)
- 湯葉冷吸 揚長芋 焼穴子 山葵
合わせたワイン=Bourgogne Rosé2001 (L'ARLOT)
- 焼白子 ふくし身 揚ルッコラ トリュフソース トリュフスライス
合わせたワイン=LAURÈNE 2003(DROUHIN OREGON)
- 鶏塩焼き もろみ 辛子 ごまダレ 針生姜一味
合わせたワイン=Ch.La Mondotte1990 5L
- 給りソフト 木の芽
合わせたワイン=Salon 1996
- 苺2種、パジャアイス
合わせたワイン=甲州果実にごり 2007(マンズワイン)
- あずき カカオパウダー 生クリーム栗
合わせたワイン=赤の礫石(信濃ワイン)

※関連記事56ページ

辰巳琢郎が贈る 「嬉食満面晚餐会」

Vol.17

日本全国からゲストを集めて、
ぜいを尽くした
一夜かぎりの晚餐を開催



- テーブルトップには淡いピンクの啓扇板が、はんなりとした桜色をテーマカラーに、華やかにしつらえられた早上のコーディネートが見事
- 晚餐会参加のルール、「ワインを残さない」に従ってパラエティ-豊かなワイン、日本酒古酒などすべてのお酒を堪能する参加者の面々
- 「私もこれまで、飲んだことのない幻のお酒です」と30年熟成の月桂冠秘蔵古酒の味をたたる辰巳氏
- 「ぜいを知るお客さまに満足していただけるように献立。"吉兆がこんなことを!"という、この場所ならではのサプライズを意識しました」とゲストシェフの徳岡邦夫氏
- テーブルコーディネートを担ったのは、辰巳夫人でCLUB B.C.R.代表の真由美さん。「ひと足早い春の訪れを感じていただきたい」と桜の花吹く宴をイメージ
- 「久しぶりの和の晚餐会。しかも待ちに待った徳岡さんの登場とあって、お客さまの期待値も高かった。その期待を裏切らない、素晴らしい一夜になったと思います」と辰巳琢郎氏
- 「思い出に残るワイン、お酒をサップできて光栄です。各地から面白いワインが集まりました」と晚餐会の助っ人として活躍したリーゴロイヤルホテルのマスターソムリエ、岡昌治氏



また、ワインは辰巳氏が数多くの候補から試飲を重ねてえりすぐった14種類を用意。中には32年熟成の月桂冠秘蔵古酒や、シャトー・ラ・モンドットが並び、空間と味覚、4氏によるコラボレーションを実現した。

当日の料理には、旬の野菜や走りの山菜をはじめ、ミソやしょうゆ、だしなど、和素材に加えて、チーズやバターなどの乳製品、ルッコラやパセリなどのハーブやトリュフといった洋素材も多用(献立の詳細は左記を参照)。和洋を融合させながら、日本料理の素地を感じさせる仕立てで、食通ぞろいのゲストの面々を驚嘆させていた。

(取材文 植田唯子 撮影 沖本明)

食とワインに造詣の深い俳優の辰巳琢郎氏がプロデュースする「嬉食満面晚餐会」。ぜいを尽くした食と、華やかな空間、そして会話の弾む面々の集まりは、会を重ねるごとに盛況を見せている。2月19日、第17回となった開催には、定員を超える総勢47人のゲストが参加。恒例となったリーゴロイヤルホテル京都にて、「京都吉兆嵐山本店」の総料理長、徳岡邦夫氏をゲストシェフに迎えて宴の幕を開いた。今回の晚餐会のテーマは「箸を使わずに食する和食」。

「ストックする食器の多くが洋食器。サービスはホテルスタッフによるヨーロッパアンスタイル。そんな場所柄、和のプレゼンテーションとサービスには無理があると考えました。よりスムーズに、よりお客さまにリラックスして晚餐を楽しんでいただくためにも、和食でありながら洋のスタイルで提供することにしました」と徳岡氏。

会場はテーブルコーディネートである辰巳真由美氏がデコレーション。満開の桜の宴をイメージしたテーブルシヨン。満開の桜には、シルバーのナイフとフォークと洋食器のプレート、ワインをはじめえりすぐりの醸造酒を味わうためのグラス類が並べられており、器やはしなど和食器は一切見られない。