



自家製フォアグラ三種の味
揚げ蓮根 干しアンズ

銀座 大野 大野敏彦

日本料理

日本料理ならではの味の融合が
フォワグラの多彩な魅力を引き出す

東京・銀座のコリドー街から一本入った路地に店を構える「銀座 大野」。コース料理に加え、20時以降はアラカルトにも対応。豊富なワインの品揃えや深夜2時まで営業するスタイルで、日本料理の新たな楽しみ方を提案する。

*

日本料理にフォワグラを使おうと考えたのは、パリで生活した5年間の影響です。勤務先の日本料理店ではフォワグラは扱っていませんでしたが、休暇でフランス各地を巡った際などに、地域の食文化に密着した存在としてのフォワグラに触れ、そのアレンジの幅広さに魅力を感じていました。ですの、帰国後は日本料理特有の方法でフォワグラ料理を扱おう、と早くから決めていたのです。

当店では、フォワグラは鴨のフレッシュのものを使用しています。というのは、鴨はガチョウよりもキレがあり、あっさりとした印象なので日本料理の繊細な味つけを必要以上に妨げないから。また、鴨のほうが小ぶりなので使いきりやすく、常に新鮮なものを仕入れられるという理由もあります。

今回の「自家製フォアグラ」の西京味噌・赤味噌・カツオ節の三種の味は、漬け地として酒粕を試したり、味噌の配合や漬け込む時間を調整したりと、試行錯誤をくり返してようやくたどり着いたものです。そして、それぞれの味が最良に味わえるのは、①チーズやバターのような芳醇さのある西京味噌、②味噌のシャープな力強さが出ている赤味噌、③味噌の味を中和して口の中をもとの状態に戻すカツオ節の順。少量ずつをこの順番でくり返していただくのがいちばんだと思い、そうおすすめしています。

また当店はフランス料理店を経営するオザミワールド(株)の系列ということで、日本酒の他にワインも300種以上揃えています。フォワグラは一品料理としてご提供しているので、酒肴として、さまざまなお酒との相性をじっくりとお楽しみいただきたいと思います。



大野敏彦 おおのとしひこ
1959年山梨県生まれ。90年、渡仏し日本料理店「伊勢」(パリ・2区/現在閉店)で5年間研鑽を積む。'07年、オザミワールド(株)の日本料理店初出店に伴い料理長に就任。