

人に教えてくなる店

私の ベスト3

第222回



Kageki Shimoda

作家

志茂田景樹

其の三

一期一会の美味しさ



東京・麻布十番

ビストロ コテイディアン

魚料理 本日のスタイルで(プリ
フィックス コース税込5600円のうちの1品)

僕

好みの、あっさりとした上質な味のフレンチが楽しめるビストロです。

前菜で必ず注文するのが「自家製の野菜のマリネ」。主に福島・須賀川から仕入れた有機野菜は、野菜本来の甘みが絶品。魚を使ったメイン料理では、食材の良さを引き出すシェフの技が堪能できます。

たとえばカサゴは背中から開いて背骨をとり、丸一匹をロースト。ふっくらした身と、香ばしい皮、淡泊かつ豊かなうま味が満喫できます。焼く際に染み出た魚のだしと、パプリカなどをやわらかく煮たラタトゥイユが混じり合ったソースも最高。まるで潮の匂いがしてきそうな一皿です。

僕は、外食の醍醐味は、「一期一会」であることだと思っています。魚や野菜は、それぞれ一匹、一本ごと、目ごとに味が違う食材。今日しかない料理との出会いを、大切にしたい。そんなことを思い出させてくれるお店ですね。

しもだ、かげき/40年3月生まれ。直木賞受賞の「黄色い牙」など著書多数。各地で読み聞かせ行脚を行う「よい子に読み聞かせ隊」など、社会的な活動も精力的に実施

● 東京都港区麻布十番3-9-2 タ
モン麻布2F

● ☎03-64351324

● 12時~13時30分(L.O)、18時~

● 20時30分(L.O)、日20時(L.O)

● (休)月曜・第1・3火曜 ※要予約