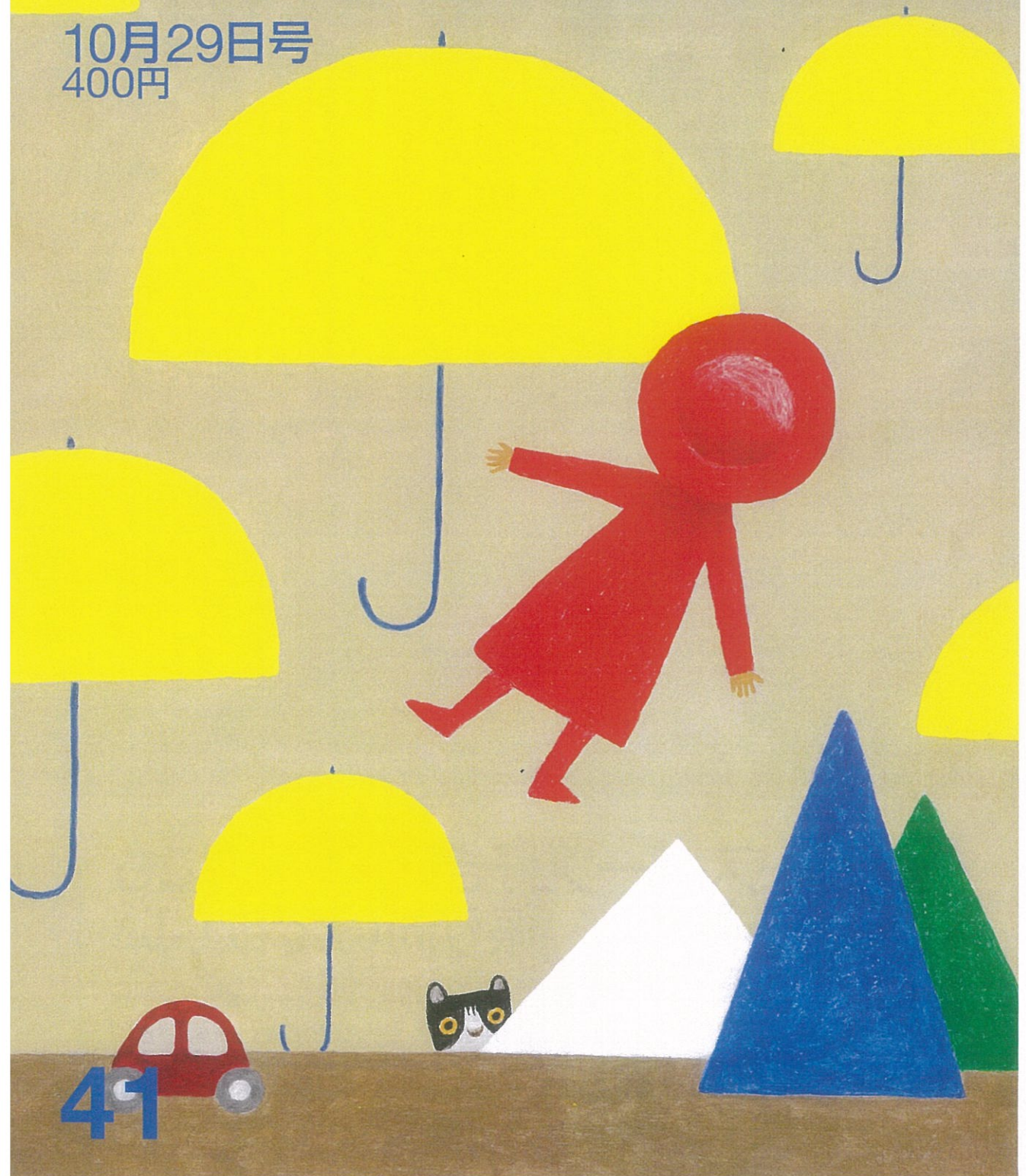


週刊新潮

10月29日号
400円



41

「薪窯ステーキ カロフェゴ 赤坂店」

記念日の晚餐

フードライター 小松めぐみ

「薪窯」で塊肉を焼く ステーキ専門店

扉の外の繁華街が嘘のように、落ち着いた空気が流れている。カウンターの向こうに縦横1メートル以上はある大きな薪窯が備えつけられ、その中で静かに燃える炎の気配が、囲炉裏端や暖炉にも似た、あたたかな雰囲気醸し出しているのだ。

ラテン語の「肉」(カロ)とスペイン語の「火」(フェゴ)に因んで「カロフェゴ」と名付けられたこの店は、今年7月に東京・赤坂で開業したステーキ店。その新しさは何と言っても、薪の窯で肉の塊を焼くところにある。

「薪が真つ赤に燃え切った」熾火おこびと呼ばれる状態で肉の塊を焼く調理法は、日本ではあまり知られていませんが、南米諸国やヨーロッパに昔から伝わるもの。その熾火ステーキの伝道師になりたいと思いの店を開きました。この薪窯は、イタリア製の煉瓦と石から、群馬県の職人につくってもらったんですよ。

そう語る木村卓博料理長(41)は、都内の有名フランス料理店で肉料理を担当してきたベテランだが、その経験で以てしても、熾火の調整は一筋縄ではいかなかったという。

「開業に合わせて試行錯誤した結果、15分焼いては10分休ませることを2度繰り返し、全部で50分かけて焼く方法に辿り着きました。熾火や窯の温度は非常に高く、近赤外線や遠赤外線の熱が食材の中心部まで素早く伝わるので、休ませた方が肉の繊維の一本一本に肉汁が染み込み、ふつくと

仕上がるんですよ」

そんな「薪窯ステーキ」は、ニュージーランド産牧草牛や仔羊、熊本県産あか牛、三重県産松阪ポークなど、全5種類から選べる。単品でも味わえるが、今回は前菜2品と口直し、250gのステーキ、デザートからなる7800円のコースを注文し、ニュージーランド産牧草牛のサーロインを選んだ。

前菜の「イワシと生姜のパートミルフイユ仕立て」と「北海道仙鳳趾産の特大牡蠣のステーキ」、口直しの氷菓を経て登場したステーキは、鉄板や炭火で調理されたものと違って焼き縮みしておらず、見るからにふつくとしていて、柔らかそうだ。

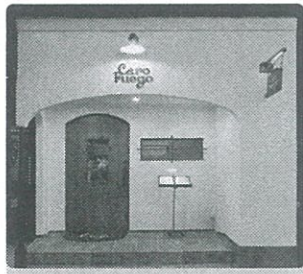
「まずは、30種類のなかから厳選したチベットの岩塩をつけて、お召上がりください。硫黄の香りと薪の

香りが相まって、肉の旨味が引き立ちます」

静々と入刀し、ロゼ色の断面にマグマ塩をふると、ほのかなナラの薪の香りが漂い、さっぱりしたミネラル感のある肉汁が溢れる。塩に続いて、出汁醤油、ワサビ、ガーリックマスタードなどのソースで演出すると、和風の味わいも楽しんで飽きが来ない。

「牧草牛は赤身の肉質なので、サーロインでも脂がほとんどなく、とてもさっぱりしています。そればかりか、牧草に由来するオメガ3脂肪酸を豊富に含んでいるので、健康にも良いんですよ」

薪窯ステーキの伝道師が最後にもたらししたのは、そんな福音だった。



東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂
☎03-6459-1285
営業時間11:30~14:00ラストオーダー
(祝日はランチ営業なし)。
17:00~22:00ラストオーダー 日曜定休
予算:ランチコース¥2320~、
ディナーコース¥7800~、
席料¥800

グルメ地獄耳

ハロウインの味覚 10月も中旬を過ぎるとハロウインムード。仮装を楽しむ若者で街はお祭りムードに包まれるが、そもそもハロウインは収穫を祝い、悪霊を追い払う趣旨の、欧米の季節行事だ。飲料メーカーや飲食店からは、かぼちゃを使った大人向けの季節商品が登場しているが、なかでも注目したいのはアメリカの有名クラフトビールメーカー「ブルームーン」の季節限定商品「ブルームーンハーベストパンブキンエール」。コクのある味わいのこのビールは、香ばしいかぼちゃのフレーバーと、シナモンやナツメグなどのスパイシーな香りが特徴的。ジビエや秋野菜など、旬の食材との相性も抜群だ。

パレスホテル東京からは、おばけや魔女の帽子など、ハロウインのモチーフを取り入れた遊び心溢れるケーキが登場。ティータイムにハロウインを楽しんでみてはいかがだろうか？