

U L M

東京散歩日和
メトロで行く昭和の面影をたずねて『町屋』

interview

松たか子

U R B A N L I F E M E T R O

No.68
Oct. 2009

10



映画のチケットが当たる!

400

名様(200組)

特集

食は
九州がヨカ。
東京で九州を味わう



1 観音温泉でアサリをじっくりと煮た旨味たっぷりのスープを鍋に注ぎ、沸騰したところにアサリやムール貝などを投入。香りづけと味に奥行きを出すため、タブナード(アンチョビ・オリーブペースト)を投入して煮込む。



2 オリーブのハーブマリネを加えたあと、そこに観音温泉を少量加えさらに煮込み、じっくりと魚介の旨味をとことん抽出する。



3 仕上げに彩りと香りのフレッシュエストラゴンを散らす。観音温泉によって引き出された充実の旨味豊かな「アクアパッツァ」の完成。

Process

「アクアパッツァ」



「塩水ウニのクリームパスタ」。フェデリーニ(細目のパスタ)を観音温泉で茹でることにより、麺にツヤがでて食感も滑らか。生クリーム、塩水バフンウニのほどよい塩気が実に心地よい。



日本各地はもとより、オーストラリア、ニュージーランドなどから取り寄せたフレッシュな牡蠣が14種類ほど勢揃い。まずはブラッターでお好みの生牡蠣をチョイス。そのままでも、レモンをサッと絞ってもいいだろう。

魚介本来の旨味を存分に抽出するのに観音温泉が最も適しています。さらに味わいも円やかに。

牡蠣 牡蠣は清浄海域で育てられ、たものを、さらに紫外線殺菌(紫外線で殺菌された無菌状態の海水に一定時間牡蠣を入れ、浄化させたもの)を施し、前日に水揚げされたものだけを扱う極めて気配りの行き届いた仕入れで、紛れもなく新鮮そのもののものだ。

まずはオイスターブラッター(盛り合わせ)で、各種牡蠣を6ピースチョイスするのがお勧め。一番人気は北海道「仙鳳趾(せんぼうし)」。大ぶりな身、その力強い旨味とコクに驚かされる。それは海のミルクと称される牡蠣本来の旨味が伝わりつつある美味しさではないだろうか。その他、北海道厚岸の小ぶりですがサッパリとした「カキえもん」など、全国各地域の牡蠣をチョイスして、自分好みの牡蠣を見つける楽しいひと時を過ごそう。当然牡蠣にはワインがしっくりくるもので、白ワインを中心に、なんと300種類、およそ1300本のワインが用意されている。

メイン料理のアラカルトメニューは、豊富な魚介類を中心に構成され、訪れる客の人気を博している。

「やはり魚介料理の旨味を存分に引き出すには軟水が最適で、『観音温泉』は超軟水だからでしょう。か、最も適した水だと思えます。それと温泉水というイメージから、ひよつとした硫黄臭いんじゃないかと想像していたんですが、水道水より遙かに無臭なんです」と料理長の三留善郎氏。特に魚介の煮込み料理である「アクアパッツァ」は歴然ですが、通常水と比べてみたら、短時間で魚介の旨味が引き出され、それも円やかに仕上がるのには驚きました。

また、パスタを茹でる水に使用すると麺にツヤがでて、食感も滑らかになるそうなのだ。

魚介料理との相性抜群の「観音温泉」。その超軟水の滑らかさは、ウイスキーのチェイサーに最適ではないかと、店長の石田氏が語ってくれた。

ULM SELECTION

飲む温泉
観音温泉 meets Ostrea Oyster bar & restaurant

観音温泉水が奏でる妙技！
魚介の旨味が充実したアクアパッツァ



「アクアパッツァ」
グリーンムール貝、アサリ、磯ツブ貝、牡蠣、エビ、花咲きガニと、ふんだんな具からしみ出た魚介スープは、複雑かつ奥深い旨味、それは秀逸な味わいである。フランスパンを浸していただいてもいいだろう。(「観音温泉」使用料理については要問合せ)

2009年モンドセレクション Monde Selection 2009 "GOLD MEDAL" 金賞受賞

奥下田の地下600mより汲み上げた源泉をそのまま真空ボトルング。硬度0.7の超軟水で飲みやすく、pH9.5のアルカリ泉が尿素の排出や分泌脂肪を流す作用があるほか、素材の旨みを引き出して料理の味を引き立てくれる。血液中の脂肪やコレステロールを排出するダイエット効果が期待できるとともに、美肌や老化防止、体質改善などをサポートする。

観音温泉株式会社 ☎0120-01-9994

観音温泉 飲泉



■350ml PET
¥147円(税込)



■500ml PET
¥200円(税込)



■2L PET
¥400円(税込)



オストリア 銀座8丁目店
東京都中央区銀座8-9-15
TEL:03-3573-0711
(月~金)17:00~2:00(L.O.1:00)
(土・日・祝)17:00~23:00(L.O.22:00)
年中無休(年末年始を除く)
東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線、
銀座駅徒歩5分、東京メトロ銀座線新橋駅、JR山手線新橋駅徒歩4分。

銀座 座から新橋へ抜ける中央通り沿い、首都高速道路手前左手「ジュエルボックス銀座」8階に、オイスターバー & レストランの「オストリア銀座8丁目店」がある。

店内へ一歩足を踏み入ると、目の前にはクーラーケースにデコレートされた瑞々しい牡蠣が迎えてくる。その景観は牡蠣をこれからの高揚感を充実させてくれる酒場の演出である。その奥にはオープンキッチン、左手にバーラウンジ、右手には銀座中央通りが見下ろせる、光景に富みとしたシックでモダンなフロアが広がる。

メイン食材の生牡蠣は、日本各地はもとより、オーストラリア、ニュージーランド、アメリカ、ワシントン州から取り寄せられ、およそ14種類が常時用意されている。