

料理のレベルUP

結婚式の基本アイテムと言えばやはり料理。最近ではインスタグラムの影響などで、見栄えも求められる中、そのクオリティ向上は常に求めているかなければならない。今号では、各企業の厨房を担う料理長へのインタビューを実施。飽くなき料理への追求心と共に、ウエディングの潮流にどのように対応しているのかを紹介していく。



東京ディズニーランドホテルの新婚礼メニューのデザート



ホテル日航金沢のウエディングケーキ



氷川会館の伊勢海老入りのお造り

照明との相性考慮

皿に仕掛けたシンデレラの魔法



東京ディズニーランドホテル
総料理長
浜野章一郎氏

東京ディズニーランドホテル（千葉県浦安市）の浜野章一郎氏は2016年12月に総料理長に就任。4月から提供する新しい婚礼メニューの開発に、昨年からの注力してきた。同ホテルのウエディングは、シンデレラ城内で挙式を行うことが可能。1日1組限定受注のラグジュアリープランだ。提供する料理も、シンデレラ城で式を挙げた夢の世界の余韻に浸れるよう、工夫を凝らして考案していると語る。

——新ウエディングメニューの開発で心掛けたことは。

「前菜からデザートまで、3品から好きな1品を選ぶコースについては、横のラインでも縦のラインでも食材が被ることがないように気を付けました。複数の食材から選ぶ楽しみを提供しながら、前菜、魚、肉料理と選び進めていっても、食材が被ることを気にせず選択することが出来ます。例えば横のラインで言うと、魚料理の3品は鯛、アワビ、イセエビとすべて異なる食材のラインナップ。縦のラインで

例を出すと、海老を使用するにしても、前菜にはオマール、温前菜にはスキampi、魚料理にはイセエビと材料を変えています。このメニュー以外にも、私と相談して作り上げるコースも用意しています。」

——ベースで用意する料理について特にこだわったポイントは。

「魚料理は、3品共通で、ある仕掛けをしています。皿に銀粉で数字を描き、シンデレラの魔法が解ける寸前の時刻である11時55分の場所に赤い花びらをあしました。金粉とも比較しましたが、銀粉の方がバンケットの照明と相性が良かったです。」

「魚と肉料理の間に食べる口直しは通常シャーベットですが、これだと冷たさを感じました。魚料理の間に口を潤し、肉料理への食欲へ繋げて欲しい。そのため氷の器に入れた、野菜とフルーツのスープを提供します。食材が凍っているのと、周りを冷やしているのでは、冷たさが違います。ラインナップは赤はイチゴ、緑はメロン、オレンジはマンゴーなどを使用したスープです。」

「肉料理の付け合せのサラダは、2つの意味を込めて提供します。花嫁のブーケをイメージしたものが一つ。もう一つは、フレンチの正餐では肉料理の後にはサラダが入るので、

星付き名店インタビュー(5面)



ジャン・ジョルジュ 東京
米澤文雄シェフ

オープンわずか9カ月で、ミシュラン一つ星を獲得。写真は、同店のスペシャリティ料理「エッグキャビア」。

それを意識しました。コップに葉物野菜を入れ、その下にドレッシングを。食べる時にブーケをほぐしドレッシングを自らかけます。」

——シェフを志したきっかけを教えてください。

「実家は仕出し店。神社の婚礼などにも提供していました。その影響で和食調理人を目指し調理学校へ。これまで食べてきた洋食は、家庭で作るハンバーグくらいだった私は、学校で習う美しい盛り付けに衝撃を受けました。食べてみたいという気持ちが、自分で作りたいという気持ちになり、洋食の道に進むことを決意しました。」



シンデレラの世界観を表現したコース