



DR. Sがお勧めする

## 至極の一天

### 東海三県の恵みの食材を 上質な空間で楽しむ

名古屋を代表する高級住宅地、八事石坂に素敵な古民家レストランが今年四月一日にグランドオープンした。

古民家と言っても、とても大きく「邸宅」と表現した方が正しいだろう。この建物の歴史については知らないので割愛させて頂くが、どんな素性の建物だろうか？と好奇心がそえられるような素敵な建物なのである。

フランテの隣の私道からお店に入るのだが、この中は二つのゾーンに分かれている。

一つは普通のレストラン、こちらの方はディナーでもかなりリーズナブルな料金で食べることができようだ。

そしてもう一方は、入口から右手の方へ向かっていく洋館ゾーンで、こちらの方はディナー一万二〇〇〇円のコースのみなのである。今回私は洋館の方でのディナーだった。

料理はいきなりシェフのスペシヤリテのフォアグラのプリンから。濃厚でコースのスタートを切るにはもってこいの一品だ。素直

に美味しかった。

そしてメニューに「Hassum」と書かれてある。何だろうか？と思っていたら「八寸」だった。

和の食器を使用しているためにホントは日本料理のお店ではないかと思つたが、聞くところ、この中には和の料理法を使ったものは一つもないということだった。

ホタルイカ、アスパラに生ハム、そしてえんどう豆の小皿など全部で五皿楽しむことができた。

続いては、テーブルの横でスタッフが何やら用意をしている……、どうやら天ぷらの用意のようだ。ベニエという天ぷらやフリットみたいなものだが、どう違うか正直分からなかった。それでも春らしいごみやフキノトウな揚げ物は和食の様な感じがした。最後に出てきたのはハマグリ、揚げられた中には、旨味がギュッと凝縮されていて、これもとても美味しかった。

メインの魚は甘鯛のうろこ焼き、そして肉は松阪牛のイチボとかなり贅沢なもので見た目も味も良かった。

また、最後の炊き込みご飯が素晴らしい。

何と雲井窯で炊いたトリユフと大粒の「龍の瞳」の炊き込みご飯が最高だった。トリユフは何度となく食べたことはあつたが、炊き込みご飯にして食べるという発想はなかった。これが素晴らしく美味しいのである。

デザートはマンゴーのジュースに液体窒素をかけ、その場でソルベを作るといふ、とても演出に凝つたものだった。これもまた美味しかったの言うまでもない。

まだオープン仕立てなので、ちよつと肩ひじ張つたところもあるが、素晴らしいレストランに成長するよう気がする。

空いている今のうちに是非ともお出かけ頂きたい、そんなレストランだ。

グリシーヌ 八事石坂の家  
名古屋市天白区八事石坂六五四番

☎ 〇五二一八六一二五〇〇  
定休日 火曜日・水曜日