

セントレジス ホテル 大阪
「祇園さゝ木」×「ラ ベデュータ」 夢の饗宴ふたたび
2人の料理人による、和食とイタリア料理のコラボレーション「ぶりまべ〜ら」

セントレジス ホテル 大阪 (所在地：大阪府中央区 総支配人：近藤 豪) は、京都の人気日本料理「祇園さゝ木」の店主、佐々木 浩氏を迎え、ホテルの総料理長兼イタリア料理「ラ ベデュータ」のシェフ、ジャンルカ・ヴィサーニと共に一皿を作り上げる、和食とイタリアンが融合した夢の饗宴メニューを2日間限定で提供いたします。

「祇園さゝ木」と「ラ ベデュータ」のコラボレーションは2017年2月以来2度目、ジャンルカシェフとのタッグは今回が初めてとなります。

【日時】 2019年4月20日(土) <ディナー>18:00 開場/ 18:30 開始

2019年4月21日(日) <ランチ> 11:30 開場/ 12:00 開始

<ディナー>18:00 開場/ 18:30 開始

※開始時間より一斉スタートとなります。

【場所】 イタリア料理「ラ ベデュータ」(セントレジス ホテル 大阪 12F)

【料金】 ランチ：25,000円 ディナー：30,000円(消費税別、サービス料別・ドリンク別)

【内容】 日本・イタリアの2人の料理人による春の饗宴メニュー

※一皿の中に「和」と「イタリアン」が融合した独創的な創作メニューとなります。

※お席に限りがございますのでお早めにご予約ください。

【ご予約・お問合せ】 06-6105-5659 (レストラン予約 10:00~20:00)

「祇園さゝ木」と佐々木 浩氏について

奈良県出身。

高校卒業後、18歳で料理の道に入り各店で修行する。37歳で独立して祇園に出店。

その後2度移転し、2006年、有名店が軒を連ねる八坂通りでカウンター16席の店を構えるメニューは昼も夜もおまかせコースのみで、板前と会話を交わしながら食事が楽しめる1枚板のカウンター席で繰り広げられる演出の数々は“ささ木劇場”とも呼ばれる。常に最高級の旬の食材を仕入れ、日本料理には珍しいピザ用石窯で鮑や旬の魚を焼き上げるなど、斬新なアレンジで目にも美しい和の創作料理が話題となり、全国から客が押し寄せる。2010年から8年連続ミシュランガイドで二つ星を獲得。



「ラ ベデュータ」ジャンルカ・ヴィサーニ シェフについて

1981年イタリア・ボローニャ生まれ。

イタリア国内はもとより、イギリスやドバイのホテルでインターナ

ショナルな料理感覚とスキルを身に付ける。北京、上海、沖縄のザ・リッツ・カールトンを経て、2017年12月よりセントレジス ホテル 大阪 総料理長兼、ラ ベデュータ料理長。伝統的なイタリア料理を、現代的な技法とビジュアルに融合し昇華させる料理のスタイルが特徴。出身地名物のポロネーゼも、茶色ではなく白のソースがジャンルカ風。アイデアに溢れた今ここでしか味わえない料理が話題となっている。



イタリア料理「ラ ベデュータ」

由緒あるイタリアの邸宅を彷彿とさせる雰囲気店内で、モダンでインターナショナルな本場のイタリアンをご賞味いただけます。オープンキッチンから聞こえる音やにおいと共に五感でお食事をお楽しみ下さい。ラ ベデュータは、アメリカでもっとも著名で権威あるワイン専門誌『Wine Spectator』において2014年から4年連続で「アワードオブエクセレンス」を受賞しています。

<営業時間>

ランチ 11:30-14:30(L.O.14:00) ディナー 17:30-22:00(L.O.21:30)



<スペシャル対談>佐々木 浩氏 × ジャンルカ・ヴィサーニ

※セントレジスホテル季刊誌 4-6月号 (3月末発行予定) より抜粋



それぞれの伝統と歴史を守りながら挑む「融合」

佐々木氏 僕はね、ジャンルカの「日本に来て鮎がよかった」っていう言葉がすごく嬉しかったんですね。だから、出来たらそれを踏まえたような感じで、鮎を一品入れられたらいいなあと思いますね。

ジャンルカ 西洋人から見た鮎のイメージと鮎の本場の技の融合、というのは素晴らしいアイデアですね。

佐々木氏 パスタはイタリア料理の中では絶大的なものなので、何かの形でひとつ入れて貰ったらいいかなあと思いますね。イタリア料理にも和食にも絶大的なものがあり、それらを融合させる訳やから、お互いが主張しながらまとめていく事が一番の課題。それぞれの歴史を守りながら2人の料理の競演が出来たら素晴らしいものになるんじゃないのかな。京料理でもよく言うんですけど「守る=革新」なんです。伝統を守るっていうのは革新していかないと止まってしまうので。どうやって変化をもたらして、伝統あるものを守っていくかっていうのはすごく大事なとこじゃないのかな。

“ラ ベデュータ劇場”で お客様みんなを笑顔に

ジャンルカ 今回のテーマは「ぷりまべ〜ら」。イタリア語の“primavera (春)”を平仮名で表記して、日本料理とイタリア料理の融合する面白さを表しています。

佐々木氏 時期的には桜が咲いて散った頃やから、ほんまにもう“春たけなわ”ですよ。僕はやっぱり春野菜と何か貝類を使いたいなあ。日本人でね、梅ではなくて、桜が咲いたら春やと思うの。だから“春”のイメージは出したい。楽しいじゃないですか、ウキウキして！ウキウキ料理でいきましょうよ。

ジャンルカ 僕は海老なんかを使いたいと思っています。京野菜と抹茶もチャレンジしたい。春という季節の気候や明るい色合いを反映した料理にしたいので、カラフルで軽いテイストのものを考えています。

佐々木氏 僕は胃袋に訴える料理っていうのが好きで、僕の料理も基本的にそうなんです。なぜかっていうと「あの盛り付けが忘れられへんなあ」という人はいなくて、「あの焼き方が滅茶苦茶うまかった」ですよ。僕はそれが料理やと思ってるので、受け止めてもらえたらなあ。ここのレストランの雰囲気やったらお洒落なデコレーションも必要かもしれません。だけど色彩や飾り付けだけでなく「これ食べて〜な！」って訴える料理が、お互いそのひとつの皿の中できたら感無量かなあと思いますね。

ジャンルカ 『祇園 さゝ木』のカウンターで繰り広げられる演出の数々は“さゝ木劇場”とも呼ばれていますよね。『ラ ベデュータ』ではどのような劇場にしたいですか？

佐々木氏 ジャンルカと僕、お弟子さんたちがお客さんのテーブルに行って、目の前で、何らかの形でお客さんとの接点のあるお料理を出せたらなあと思うけど。前回させて貰った時も結構走り回っておりました。

佐々木氏 国も料理のジャンルも違うけれど、お互いシェフとして共通して求めているものは美味しい料理を作ること。お客さんに喜んでもらいたいっていう気持ちは一緒です。僕は“美味しい”の上が“楽しい”やと思うんですよ。

食事はもちろん美味しい、でもそこで最後「おおきにごちそうさん」て言った時に「ああ来てよかった、楽しかったなあ」てなるんですよ。そういう、人が集まる居心地のいい空間にしたいですね。



セントレジス ホテル 大阪 / 大阪市中央区本町三丁目六番十二号
ご予約・お問合せ：06-6105-5659 (レストラン予約 10:00~20:00)

HP：<http://www.stregisosaka.co.jp>

【本件に関するお問合せ先】PR担当：小笹 朋美

TEL：06-6105-5630 / FAX：06-6105-5627 / E-MAIL：Tomomi.Ozasa@stregis.com