

惚れた食材“2年熟成！とろりと甘いメークイン”が冬仕立てに
多摩川駅より徒歩5分西洋料理店『La Hönnêtêté/ロネテテ』
素材の魅力を活かした冬メニューを11月下旬より提供開始
クリスマス仕様のワインペアリングコースもご用意

～予約時に『プレスリリースを見た』で12月19日(日)までドリンクを1杯サービスいたします*～

多摩川駅より徒歩5分の現代的西洋料理店『ロネテテ』は、地元や遠方のお客様から10年以上愛され続けて来た名店『アンドセジュール』の店舗を引き継ぎ、2020年10月にオープンしました。開業1周年を記念し店舗の内装も新たにリニューアル。素材の魅力を活かした、冬の特別メニューを11月下旬より提供開始いたします。

看板メニューのひとつでもある、2年熟成のメークインを使った一品は、きのこや柚子を用いて、冬仕立てにアレンジ。他にも北海道産の白子と黒トリュフを使ったムニエルなど、季節の素材を楽しめる料理の数々をご用意します。

また、クリスマス期間限定で、普段はグラスで提供しない特別なワインと料理のペアリングコースを特別価格で提供いたします。

今まで以上に多くのお客様に『ロネテテ』で過ごすおいしい時間と料理を楽しんでいただきたい。そのような思いで、ご予約時に『プレスリリースを見た』とお伝えいただいた方へ、『ロネテテ』からのクリスマスプレゼントとして、12月19日(日)までドリンクを1杯ご提供いたします。*ご友人と、ご家族と、大切な方とぜひ『ロネテテ』でのレストラン時間をお楽しみください。

※グラスのスパークリングワインを1杯サービス。アルコールが召し上がることが出来ない方には、ノンアルコールドリンクを提供いたします。



～閉塞成冬～2年熟成メークインのロースト。ジロール・イカスミ・かんずり

【店舗予約サイト】<https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131704/13252408/>

■ オーナーシェフが惚れ込んだ食材、“2年熟成のメークイン”を使った自慢の一品を冬仕立てで。

自然の流れに逆らわず、食材の旬に合わせて常に取り扱う食材とメニューを変化させている『ロネテテ』のシェフが惚れ込み、常に変わるメニューの中でも定期的に扱っている食材である2年間熟成させたメークインを使ったひとさら。ジャガイモが長期間熟成できる環境を倉庫の中に再現し、2年間大切に熟成させたメークインは、デンプンが糖化することで甘みと香りが楽しめる食材へと変化します。

合わせる食材や調理方法や季節や仕入れによって変化しますが、今年の冬のメニューはシンプルなローストをご用意しました。

メークインを皮ごとローストし、素材の味わいを楽しんでいただきながら、ジロール茸（和名：アンズダケ）という、ほんのりアプリコットの香りのするきのこを合わせています。食感のアクセントとして焦がしバターで風味に奥行きを与えたパン粉をのせています。ソースに

は海老の出汁をベースにイカスミで香りとコクを加え、柚子を強調したかんずりでアクセントを与えています。土のものと海のものを合わせるという、『ロネテテ』らしい食へのアプローチとこだわりを感じていただける自慢の一品です。

■メークインの熟成環境のおはなし

温度と湿度を一定に保った倉庫で、土のついたままのジャガイモを2年間大切に熟成させています。

北海道の寒さを利用して、温度は1℃～2℃で保つようです。0℃に近い温度を保つことで、凍らないようにジャガイモ自身が糖化を促進します。他の野菜でも同じように温度が作用する作物もありますが、ジャガイモの場合は長い時間が必要です。

生産者によっては、雪をコンテナや倉庫に詰めた雪室倉庫で熟成させており、天然の雪を生かして温度と湿度を保つ方法もあるようです。また、長期間保存&発芽を抑制されているからか、温かい外気に触れると一般的なジャガイモに比べても芽があつという間に出来ます。保管は冷蔵庫内が必須のため、コストやスペースの面からも一般的なスーパーなどには流通しにくい食材です。

閉塞成冬～2年熟成メークインのロースト。ジロール・イカスミ・かんずり



ジャガイモが半透明になっているのは、デンプンが糖化しているしるし。

■冬のスペシャルコース（一例）

今年の冬のコースメニューには白子やポロ葱など、北海道の食材をふんだんに使用しました。アミューズと前菜はスパークリングワインと楽しんでいただくことを想定して、香りのマッチングを意識しています。また、あたたかいアミューズや、すこしスパイスを効かせて食欲と五感を刺激するような、アレンジをコース全体の中に取り入れて仕立てました。

■『ロネテテ』冬の特別コースメニュー（一例、コース内容は仕入れ状況によって変更します）

価格：8,800円（税込）

～コース内容～

アミューズ:カリフラワーのクリームと牡蠣

前菜 1:ポロネギとアオリイカのマリネ

前菜 2:2年熟成メークインのロースト

ロネテテの野菜茶のパンと白いバター

お魚料理:白子のムニエル

お肉料理:季節の野菜と本日の肉

小さなデザート

メインデザート

食後のお飲み物と小菓子



ポロネギとアオリイカのマリネ



ロネテテの野菜茶パン



白子のムニエル

■ クリスマス仕様で愉しめる、スペシャルワインペアリングメニュー

わたしたち『ロネテテ』でも、コロナ禍で酒類の提供ができませんでした。緊急事態宣言が明けたタイミングで、クリスマスという特別な季節には、お酒と一緒にわたしたちの料理の魅力を最大限楽しんでいただきたい。仕入れながらもずっと提供ができなかった、特別なワインのペアリングコースをクリスマス仕様でご用意いたします。

■ クリスマスのワインペアリングコース

価格：17,500円(税・サービス料込)

～内容～

シャンパーニュから始まり、お料理に合わせて合計5種類。
普段はグラスで提供しないワインを特別に抜栓いたします。



★ロネテテからのクリスマスプレゼントキャンペーン★

12月19日(日)までの期間中、予約時に『プレスリリースを見た』とお伝えいただいた方へ、『ロネテテ』からのクリスマスプレゼントとして、グラスのスパークリングワインを1杯サービス。アルコールが召し上がることが出来ない方には、ノンアルコールドリンクをご提供いたします。

■ オープン1周年を迎え、リニューアル！店内の空間づくりのこだわり

2020年10月のオープンから1周年を迎えました。歴史ある建物のヴィンテージ感ある風合いは活かしながらも、お越しいただいたお客様に特別感を感じていただきつつも、落ち着いてお食事を楽しんでいただける空間づくりを意識しました。



【オーナーシェフのご紹介】

春野 裕征 Haruno Hiroyuki

食べる事が好きな親の影響で、その食体験から小学生の頃には料理人を目指しました。都内フレンチレストラン、『harmonie』『マダム・トキ』などで勤務後、和食・スペイン料理のガストロノミーなど様々なジャンルでも経験を積んだ後、渡仏しメニュー考案なども任されながらフランスを感じる。

帰国後都内のビストロ『bongout noh』で料理長を務め、その頃ソムリエ資格も取得。

その後北海道のミッシェル・プラスで食材や料理に対する考え方に刺激を受け、料理人としての幅を広げながら働く。

東京に戻り、浅草『La maison du 一升 VIN』でオープニングの料理長を務めた後、ロネテテを開業。



現在進行中のエスコフィエの新訳のプロジェクトに関わるなど、料理人を目指すきっかけになった愛すべきフランス料理の伝統を大切にしつつも、これまで出会った人々やレストランから受けた感動を表現するため、ジャンルに囚われる事のないように、またフランス料理を愛するからこそ、フランス料理店と名乗ることは辞めました。

無為自然に、自然に負担を極力かけないレストラン運営を目指しています。

料理業界の競争は激しいですが、日本の料理人は世界から見られる目や得られる情報、日本人料理人に対する信頼感などは、これまでの先輩方のたゆまぬ努力のおかげで恵まれていると感じます。

一人の料理人としては、現在の店を引き継いだ事もそうですが、その恩恵を受けて来た者の一人として、小さな当店なりに小さくとも何かしらを次世代に引き継ぐことができるようにしたい。

『引き継いで行く』ことを店の運営のもう一つのテーマとして心に留めながら利他の思いを大切に邁進して参ります。

■店名の由来

【La Hönnêtété】=【La honnêteté】+【tête】+【ö】

料理・仕事において大事にしている【正直・誠実・素直】である事を、常に【頭】に置いて忘れることなく、お客様に喜び【驚いて】いただけるような時間と空間を提供し、長く愛される店となれるよう、日々精進して参ります。

私自身もレストランという空間で過ごす特別な食事の時間が大好きです。

店舗を構えないという選択肢など、現在は色々な料理人としての独立の形がある中、あえて箱/店舗を構える意味を、独立を意識し始めた頃から常に考えていました。

店舗を構えることでしか作る事の出来ない空間やそこに流れて行く時間を、お客様がくつろぎながら五感全てで楽しめるような店作りを行って参ります。

【「ロネテテ」店舗概要】

店名：ロネテテ

電話：03-4362-0188

住所：東京都大田区田園調布 1-11-10 1F

アクセス：東急東横・目黒・多摩川線 多摩川駅から徒歩 3分

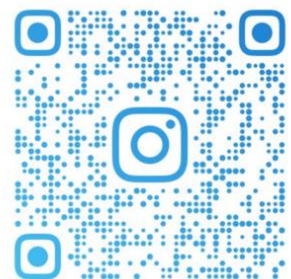
営業時間：【火～日】11:30～12:45(LO) 17:30～20:00(LO)

※営業時間は変動する場合がございます。

定休日：月曜・不定で火曜日

座席数：24席(当面は最大で16席に変更しています)

URL：<https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131704/13252408/>



LA_HONNETETE

『ロネテテ』公式 Instagram