SHIAWASE NO ISSHOKU

ドクターFの

しあわせの逸食

海老とラ・フランスのデュエット
ラズベリーとヨーグルトのソースで

F先生との出会いはいつも突然で、その行動は予測がつかない。

ちょっとひと休みしようと立ち寄ったオープンカフェで、ふと奥のほうの席で本を読んでいる男性の姿が目に入った。〝雰囲気や佇まいがF先生に似ているな〜〟と見ていたら、男性が目線を上げた。間違いない、F先生だ!!「おっ、こんな所で会うなんて偶然だな!!」緒にどう?」と言われて席についた。お互いコーヒーを飲み終え、〝さて、そろそろ…〟という雰囲気になった頃、「寒いから温泉どう?」と突然F先生から誘われた。いつもの食事ではなく温泉のお誘い…。しかも男2人で…。ちょっと躊躇したものの、好奇心も手伝い2つ返事で車に乗り込んだ。

佐賀市内から車を走らせること約1時間。到着したのは武雄温泉…ではなく、武雄のフレンチレストランだった。

「先生、温泉じゃなかったんですか?」という質問も聞こえない様子で足早に車を降りて店へ入って行く。

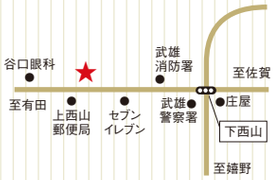
F先生は、出迎えてくれたオーナーシェフに「また来たよ!」とりあえず、この前も食べた例のアレをお願い」と早速注文した。ちょっと落ち着いたところで「温泉じゃなかったんですか?」と再び聞いてみた。「まあいいじゃない。ちょっと食べさせたいものがあったからさ」と不敵な笑みを浮かべている。その様子からも、先生の琴線にふれる美味しい料理であることが分かり、否が応にも期待が高まる。

そこへ「お待たせしました。〝海老とラ・フランスのデュエット〟でございます。ラズベリーとヨーグルトのソースでお召し上がりください」と料理が運ばれてきた。その色彩・盛付に思わず「わぁ」と声が出る。言い尽くされた表現だが、まるで1枚の絵のような美しさがそこにある。僕が見入っていると、「この時期しか味わえないラ・フランスを使った前菜だよ。ラズベリーとヨーグルトのソースを絡めて食べると最高なんだよ!」と先生が説明してくれた。

まずは、ラ・フランスをソースを絡めて口にする。甘酸っぱいソースとラ・フランスが溶け合い、何とも爽やかな風味が口に広がる。「ラ・フランスを前菜として食すには食べ頃が大切なんです。毎朝その日の状態をチェックして、食べ頃を見極めながらお出ししています」というオーナーシェフの言葉通り、その絶妙な歯ごたえも美味しさを引き立てている。さらに食べ進めると、海老・トマト・ラディッシュなど、様々に盛り付けられた食材がソースを通して一体化していることに驚く。

「なっ、旨いだろ?ここのシェフの料理はセンスがいいんだ。ソースにしても、食材の組み合わせにしても、あっと驚くようなおもしろい料理を出してくれる。食への情熱が料理から伝わってくるから、胃袋を掴まれるんだな。この前も、ホテルでの会合で朝ごはん食べてたら、急に昼ごはんはこの店の料理を食べたくなって来ちゃったんだよ」とF先生。〝美味しいもののためならどこへでも!!〟というF先生のグルメ魂に改めて感心しながらも、僕もこのシェフが作り出す料理を他にももっと食べてみたいと思った。

帰りの車の中で「男2人で温泉に行くと思って焦っただろ?あれは、美味しいものを食べに行く時間があるか聞きたかったんだよ」と言われ、F先生なりのジョークだということが分かりホッとした。F先生との出会いはいつも突然で、その行動は予測がつかないが、ただ一つ確かなのは、紹介してくれる料理はどれも間違いなく美味しい。



◆今回のお店

french kitchen
Premier(プルミエ)

武雄市武雄町大字武雄133-1
☎0954-22-4888
■営業時間／ランチ　11:30〜15:00
　　ディナー　17:30〜21:00
■休／火曜日

▶このコーナーに関する皆さんの感想をおハガキ・メールでお送りください。

【宛先】月刊ぷらざ『しあわせの逸食』係　◎ハガキ…〒849−0936 佐賀市鍋島町大字森田916クレオパーク鍋島　◎メール…info@plaza.co.jp