

バスク料理、 コショナイユ(豚肉製品)、 シュミネがテーマのビストロ。 ローブリュー

ローブリューとは、フランス人でも聞き慣れない言葉である。バスク地方特有の言葉で、直訳すると「4つの頭」、一般的なフランス語では「コア・ド・バスク」(バスクの十字架)。バスクをあらゆるシンボルマークのことで、現地ではいたる所で目にすることができるという。プロペラがまわっているようにも見えるこの卍マークを、店名と、店のマークとして取り入れたのだ。

オーナーシェフの櫻井氏は、5年間のフランス修業のうち、その多くをバスクやランドで過ごした。特に影響を受けたのは、ジュリエットおばあさんが経営する、バスクの田舎のオーベルジュ。「バスク料理のみにこだわったわけではないのですが、私はフランスの地方の暮らしに根づいた料理を学びたかったのです。日本人は1人もいない環境で、最初は珍しがられましたね。おばあさんの店では、秋になると豚1頭をしめて、頭から足の先まで、すべての部位を活用し、いろいろな料理を作りました。それが今の自分の料理のベースになっています」ローブリューのマークと共に店の看板に掲げたのがCOCHONNAILLE(コショナイユ)。豚肉や豚肉の加工品を扱う店をあらわしている。

また、帰国後に勤めたパッションとオー・バカナルでは、シュミネ(暖炉)や炭火焼きをスペシャリテとしていたため、自分の店を開く際には、これもぜひ取り入れたいと考えた。その結果、バスク料理、コショナイユ、シュミネが店のカラーとなった。

オープンは今3月。青山の骨董通りから1本裏手の路地の行き止まりで隠れ家のような所だが、店内は意外とゆったりしている。随所に豚の小物が置かれ、たとえば梁の木目のすき間にも数mmサイズの豚がちよこんといたりしてユニークだ。なんと店の扉の取っ手まで豚足の形である。

料理はカルトのみで、2皿食べれば自分のボリューム。気軽なビストロながら、個性のある店として今後が期待される。

櫻井 信一郎

1961年東京都生まれ。都内のレストランを経て'88年渡仏。ロワール地方の「ブーラルド」で1年修業。その後バスクのオーベルジュ「シロ」やランドの当時2ツ星だった「ディディエウディール」、シャルキュトリの店などで働く。'93年帰国。「パッション」を経て、「レザンドール」や「オー・バカナル」でシェフを務める。今年3月南青山に独立開業。



ベイマツの梁が田舎風を演出するダイニング、24席。メニューは黒板に書いて掲げ、注文の際は客席に運ぶ。テーブルクロスに使用しているのは、バスク特有の布。ロールのまま現地で購入し、手作りした。



「自家製生ハム ジュリエット」はスライスして1皿1900円で提供。師匠であるバスクのおばあさんの名前をつけた。血を抜いた豚モモ肉をゲランドの塩で漬ける(肉1kgに対し1日、15kgなら15日間)。塩をはらって、10日間冷蔵庫でねかせる。丸1日水にさらして塩抜きし、温かい所で1日置き、乾燥させる。ダボ脂(豚の内臓まわりの脂)とエスプレットパウダーをミキサーにかけてものを側面の根元にぬり、長野の山で10カ月乾燥。更に4カ月以上ワインカーヴで熟成させる。



客席の脇に設置したシュミネ。排気の機能をしっかりさせたので客席に熱がまわることはない。



路地の行き止まりにこの看板が。バスクのマークの由来には諸説あるようだ。



豚足形の取っ手。デザイナーに本物の豚足を見せて作ってもらったそう。