

移り変わる自然美と  
 地食材への愛情  
 先進技術が織りなす  
 美食の殿堂



春日大社を望む若草山の麓に位置し、自然に囲まれた最高のロケーションの中に佇むレストラン。奈良県が認定した『眺望の良いレストラン』にも選ばれている。とりわけ桜咲く春、花舞い散る中で料理をいただくのは、なんとも贅沢なひとときだ。結婚式場を併設するダイニングは、ナチュラルな風合いを出しながら、瀟洒なインテリアと調和し、ガラス張りの開放的な空間で食事を楽しめる。

シェフを任される高田和明さんの料理は随所に驚きをもたらしてくれる。その一方で、奈良の優れた食材を発掘して取り入れ、フランス産の鴨をはじめとする高級食材も贅沢に使いこなす。素材本来の味を生かすため、バターやクリームを控え軽やかな味わいにする一方、酸味や苦味、香りのアクセントを巧みに使って印象的な構成に。さらに繊細で美しい盛り付けは女性をも虜にする。



①テラスの樹齢約150年のモチの木は印象的。開放的な空間で奈良の自然にとけ込む。②脂がのった寒ブリを、黒大根の辛味と、散りばめたハーブやエッセンスで、軽やかに楽しむひと皿。



ラ・テラス  
 ④ 奈良市春日野町98-1 (ザ・ヒルトップテラス奈良内) ☎0742-27-0556  
 ⑤ 近鉄奈良駅よりタクシーで約5分  
 ⑥ ランチタイム11:30~14:00(LO)  
 カフェ11:30~16:00(テラス席のみ※雨天クローズ)、  
 ディナータイム18:00~20:00(LO)  
 ⑦ 火曜(祝日を除く) ※水曜日はランチタイムのみ営業  
 ⑧ 45席(テラス席を除く) ⑨ 2カ月先までの予約可 ⑩ 可 ⑪ 60台  
 オススメメニュー/ランチ4,300円(税サ込)~、ディナー8,500円(税サ込)~

# グランシェフと描く奈良の美味 シェフエスタ スペシャルディナーのすべて

取材・文／大掛達也



2015年で4年目を迎えたシェフエスタでは、奈良の食を広く知ってもらうためのアプローチとして、県外からゲストシェフを招いて、スペシャルディナーを開催している。

2015年のゲストシェフは、フランス料理界の重鎮、吉野建シェフ。日本人のオーナーシェフとして、パリでミシュランの星を獲得した先駆者である。コラボレーションするのは、(株)ディライトのエグゼクティブシェフ、秋吉博国シェフ。さらに、2人と縁のある大阪「迎賓館」総料理長の中村実シェフも加わり、3人の豪華な饗宴となった。会場は、人気の結婚式場である「イリスウオーターテラスあやめ池」。この記念すべきディナーが幕を開けた。

吉野シェフのスペシャリティともいえるフオワグラのシュエプリーズには、奈良県産青トマトのコンフィチュールを、一方、中村シェフは県産キノコを使用する。奈良の食材をふんだんに盛り込んだ料理は、まさにこの機会にしか食べられないものとなった。さらに秋吉シェフは、三輪そうめんが麺になる前の生地塊を特別に取り寄せ、独自のラビオリに仕立てた。奈良のシェフだからこそ発想には驚かされる。最後には、奈良の里山を思わせるジオラマを組み、そこに色とりどりの小菓子を盛り付けるといった驚きの演出で締めくくった。

著名なシェフを招くイベントは、お客を喜ばせるためだけのものではない。吉野シェフが奈良の食材に触れるきっかけを作ったことも重要なこと。引き続きレストランで使ってもらえれば、奈良食材は一気に高い知名度を得ることになる。こうした取り組みから、奈良の食材がブランド力をつけていくのが楽しみだ。

## 吉野 建 Yoshino Tateru

1952年、鹿児島県喜界島生まれ。1979年に渡仏し、「アルケストラート」「トロアグロ」「ジャマン」などの名だたるレストランで修業。1984年に帰国し、2店のシェフを経て1989年、小田原に「ステラ マリス」をオープン。高い評価を得ていたがフランス料理への情熱から再度、渡仏。1997年、パリに「ステラ マリス」を開店。2006年、「ミシュランガイド・フランス2006年度版」で一つ星を獲得(2012年度版まで継続して星を保持)。2008年、銀座に「Restaurant tateru yoshino 銀座」を開業。2010年には、フランス政府より農功功労章(シュバリエ)を叙勲された。2013年、「ステラ マリス」を閉店。現在は、「Restaurant tateru yoshino 銀座」のほか、「tateru yoshino bis」、「boulangerie tateru yoshino plus」、ビストロ「LA TORTUE」を展開している。





### シェフからのささやかなプレゼント

- ・ フォアグラのシュブリーズ ①
- ・ バセリ風味の半熟卵、ヴァンジョーヌ風味のジロール茸と奈良県産のキノコのクレーム ⑤
- ・ 三輪そうめんで仕上げたアカザ海老のラヴィオリ、ポワローと大和太ネギ添え ④
- ・ ノドグロのボワレ 豊祝の酒粕と白ワインソース大和真菜と共に ②
- ・ 吉野鹿のロースト ロッシーニ風 ソース グラン・ヴヌール ③  
又は  
榛原牛のロティ ロニョン・ド・ヴォと季節の野菜添えソース  
ヴァンルー・ジュアヴァンデセル
- ・ モンブラン タテル・ヨシノ風 ⑥
- ・ コーヒーと小菓子 ⑦

