



2



3



4

- 1.本店のやわらかな空気感を世界的デザイナー、森田恭通氏が表現。中でもメインダイニングのシャンデリアは木のナチュラル感とぬくもりの中に三ツ星らしい格を感じさせてくれます。
- 2.フランスでも手に入りにくい鷺鳥を使った「鷺鳥のフォアグラのテリーヌ」(フルポーション¥6,000)は本店と変わらぬ味を名古屋でも。
- 3.マルク・エーベルラン氏(左)と総料理長を務める中廣太一氏(右)。フランスと日本を互に行き来し、情報交換を欠かさないそう。
- 4.本店はフランス・アルザス地方、ストラスブールから南へ60km、イローゼン村の緑に囲まれたイル川のほとりにあります。

CLOSE
UP BRAND

「オーベルジュ・ド・リル」が誇る伝統の味。

フランスをはじめ、世界中の美食家たちが、名店の味を求めてアルザスの小さな村を訪れます。この店が130年近く人々に愛される秘密はどこにあるのでしょうか。

lh
L'AUBERGE DE L'ILL
NAGOYA

アルザス地方の小さな村で
130年続く、歴史と伝統。

世界的な権威を持つ料理店格付け本ミシュランガイドの東京版、そして10月には京都・大阪版の発行と、ますます身近になった三ツ星レストランですが、フランスには40年以上三ツ星を取り続けている店があるのを存じですか？その一つが「オーベルジュ・ド・リル」、そして世界三大シェフと呼ばれているうちの一人が、「オーベルジュ・ド・リル」のマルク・エーベルラン氏なのです。1880年頃、エーベルラン一家が、フランス・アルザス、イローゼン村の緑に囲まれた川のほとりにレストランを開いたのがはじまりです。第二次大戦で倒壊した店を、1949年、マルク氏の父であるポール氏とジャン・ピエール氏兄弟が、新たに「オーベルジュ・ド・リル」としてオープンさせます。そして1967年に初めて三ツ星を獲得して以来、40年以上経った現在も三ツ星レストランの一つとしてその地位を維持しています。

三ツ星レストランの魅力と
愛され続ける理由。

三ツ星とは、それを味わうために旅行する価値がある卓越した料理」という意味を持ちます。マルク氏は、父から受け継いだ三ツ星の伝統料理を守り続ける一方で、毎年季節ごとに新たな料理を生み出し、常に我々を驚かせてくれます。そして料理だけではなく、130年間アルザスに根づくエーベルラン家のスピリット

トと初めてでも自分たちの友人のように迎えてくれる温かさ、店に広がるやわらかな空気感は、訪れた人なら誰もが「また来たい」と感じずにはいられない、そんなファミリーのホスピタリティに三ツ星の秘密があるのかもしれない。

この三ツ星の味を本店以外で味わえるのは世界でも日本の2店舗(名古屋・東京)のみ。これは、私たちにとても誇りと喜びだと言えるでしょう。ぜひ、この世界的な評価をあなた自身で体験してみたいかがでしょうか？

* Shop Information

オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ
L'AUBERGE DE L'ILL NAGOYA

[フランス料理]

- ミッドランド スクエア 42F
- TEL / 052-527-8880
- 営業時間 / 11:00~(L.O. 14:00)、17:30~(L.O. 20:30)
- ランチコース / ¥4,200~、¥2,940(平日限定)、ディナーコース / ¥10,500~
- URL / <http://www.hiramatsu.co.jp>
- ◎ MSメンバーズカード加盟

『定例ワインの集い』

- 日時: 9月15日(火) 19:00~(18:30受付)
- 料金: お一人様 ¥12,000 (ご飲食・税・サ込み)

奇数月の第三火曜日に開催している定例ワイン会。奥深いワインの魅力をソムリエが優しく伝授します。フランス産の蔵出しワインと極上のお料理とのマリアージュを是非お楽しみください。当日のワインリストなど詳しくはHPにて。
<http://www.hiramatsu.co.jp/restaurants/vin/#n>



C O L U M N

ソムリエ

田崎真也さんが語る
ワインライフ

美味しい！を誰かと一緒に共有し、人生を豊かに

十数年前のワインブームを経て、ようやくワインは日常的な飲み物になりました。これからはブランドや固定概念を取り払って、世界中のいろいろなワインを飲んでみることをお勧めします。しかし美味しいワインを飲むことは手段でありプロセスで、誰と、味わって愉しい時間を過ごすかが一番大切なのです。まず、料理はアラカルトでもコースでも。相手と相談して決め、同じものを食べる。ことで、料理とワインとの相性を一緒に愉しめ、『美味しい』を共感、共有できます。また、その店に誘った人がホストとしてインシアティブをとり、他の人はゲストとしてホストの意に添うように愉しもうという。ホストとゲストの関係、をきちんと成立することも重要です。そしてホスト役に徹する場合は、高級店ほどまずはランチで、味や店のサービスの対応、雰囲気の下見の後、ディナーに行けば、全員が初めての店で緊張して愉しめなかったということもありません。食事やワインは、初めて出会うから美味しいと感動するのであって、毎日同じものではその感動は薄れていきます。昨日美味しいワインを飲んだら、今日はもっと美味しいワインを探してみる。毎日訪れる、食べて飲むというチャンスに対し、ポジティブにそれを愉しまない手はありません。

ここミッドランドスクエアは、各国の料理はもちろん、昼と夜の景観が全く違う表情で愉しめるという付加価値も魅力の一つです。実りの秋、キノコやジビエが美味しい季節です。ワインを飲みながら、素敵な方と素敵な時間を。あなただけの「マイ・ストーリー」を愉しんでください。

ソムリエ
田崎真也
Shinya Tasaki

95年、世界最優秀ソムリエコンクールで日本人として初めて優勝。97年より「田崎真也ワインサロン」を主宰し、ソムリエ育成のためのセミナーをはじめ、様々な講演やイベント、コンサルティング、執筆活動など多方面で活躍。
<http://www.tasaki-shinya.com/>

撮影協力: オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ

田崎真也さん直伝

ワインをより美味しくいただくための7ヶ条

「TPO ~時、場所、目的~ を考えた上で、ワインと料理の相性を愉しむ」

1. 相手を選ぶ。
2. ホスト・ホステス側とゲストの関係性を明確に。
3. 高級店ほど、まずはランチで下見を。
4. ドレスコードを合わせる。
5. 相手と相談しながら、ワインと料理の相性を考える。
6. ワインの予算は一人の料理単価=ワイン1本分が目安。
7. 料理は相手と同じものを同じ瞬間に食べる。

ワインと美食で愉しむ 秋のマリアージュ

ワインと料理を組み合わせた、至福のマリアージュを各店がご提案。
今回はソムリエの田崎真也氏によるワイン選びのアドバイス付きなので、
ワイン選びがさらに楽しく、奥深いものになります。
和洋問わない料理と好相性なワインで、美食の季節を実り豊かに！



【大隅店長のオススメ】
カベルネ 07 ディマーヨ
ノランテ
Cabernet 07 DIMAJO NORANTE
◎ボトル／¥5,800、グラス／¥1,100
◎品種／カベルネ・ソーヴィニヨン

エノテカ ムーロ 三河鶏レバームース グリーンペッパー風味

レバーの濃厚な味わいが滑らかに仕上げたムースによって口の中に広がります。こんなしっかりした味の料理には樽熟成をさせたパワフルなワインがおすすめ。ブラックベリー、チョコレートなどのニュアンスを持つワインがレバーの臭みを消し旨味を引き立たせてくれます。¥800 [4F TEL.052-527-8822]



ピッツェリア イソラ ニョッキのラビオリ 仔羊のラグーとリンゴ包み

仔羊の赤ワイン煮と信州リンゴをもっちりとした食感のニョッキで包み、チーズのソースを絡めてラビオリ風に。仕上げに赤ワインとリンゴのソースを添えて。日差しを浴び、しっかりとしたボディと果実味を持ったシチリアワインが、料理と寄り添うように調和します。¥1,800 [4F TEL.052-527-8820]

【竹中店長のオススメ】
タンクレディ2005
ドンナフガータ
Tancredi 2005
DONNAFUGATA
◎ボトル／¥7,400
◎品種／カベルネ・ソーヴィニヨン、ネロ・ターボラ



【ソムリエオススメ】
ピアントナリア2003
ポデーレ
ボッジオスカレッテ
PIANTONAIA 2003
Podere Poggio Scalette
◎ボトル／¥25,000
◎品種／メルロー

エノテカ ピンキオーリ 名古屋 シャラン産鴨胸肉のドルチェ・フォルテ 根セロリのピュレ添え

カシスを煮詰めたような香りとスパイスのニュアンスを持つバランスのいいワインとともに。フランス・シャラン産鴨肉に甘酸っぱいソース“アグロドルチェ”をからめたドルチェフォルテは、トスカーナの伝統料理をアレンジした、アニー夫人のスペシャルティです。¥10,000のコースの中の1品としてお楽しみいただけます。[42F TEL.052-527-8831]

赤ワインと料理のマリアージュ



人形町今半 錦秋すき焼き

秋の名物として待ち遠しくしている人も多いという、松茸を贅沢に使ったすき焼き。肉の旨味が染み出た割り下で松茸にさっと火を通し口に含めば、香りと味は秋そのもの。ペリーの風味を持つ華やかなイタリアワインが食欲をさらにかき立たせます。1人前¥12,127 ※写真は2人前の一例 [41F TEL.052-527-8887]

【山下店長のオススメ】
ゼナート
ヴァルポリチェッラ
クラシコ スペリオレ
ZENATO
Valpolicella Classico Superiore
◎ボトル／¥5,313、グラス／¥970
◎品種／コルビーナ、ロンディネッラ、サンジョベーゼ



キッチン雅木 黒毛和牛のタンシチュー

分厚く切った宮崎産黒毛和牛のタンのみを使用。1週間かけて仕上げたデミグラスソースでコクのある深い味わいに。この老舗洋食店自慢の味と組み合わせたのは、フランス・コートデュローヌで日本人が醸す超自然派ワイン。日本人が作るワインと日本の洋食とのマリアージュを提案します。¥3,800 [4F TEL.052-527-8816]



【大西店長のオススメ】
ル・カノンルージュ
ラグランコリース
LE CANON Rouge
La Grande Colline
◎ボトル／¥5,800、
グラス／¥900
◎品種／グルナッシュ、シラー



1
ワインと料理の相乗効果で
もっと美味しく、もっと愉しく
どんなワインも料理も、互いの味わいや風味が
広がったり、個性が合わさり新しい味わいが生ま
れるのがいい相性だと思えます。赤ワインは果汁
と一緒に皮と種も使用するため色と渋みが加わ
り、コシヨウやシナモンなど、スパイスの香り
があるのが特徴です。コシヨウや山椒、七味、八
角、豆板醤などを使っていたり、スパイスを添え
たいなど感じさせる料理と赤ワインを合わせると
良いでしょう。また赤ワインの飲み頃の室温とは
18℃のこと。少し冷やして愉しみましょう。