

# 春色とりどりの 春ごはん&スイーツ

芽吹く木々やほころぶ花々に四季の美しさを感じられる季節。そんな季節を目や舌など五感で感じられる、春メニューのご紹介。今回は世界各国の料理にも詳しい料理研究家の岡本啓子先生と一緒に春のグルメをご案内します。

柔らかく、優しい味は  
春の食材ならでは。

春は植物が冬から目覚めて、活動する時。ヨーロッパの冬は長いので、春を感じられる植物は珍重されます。特にフランスでは、春になるとマルシェ(市場)に山盛りのモリーユ茸が積まれるようになります。これを見るとフランス人は春が来たと感じる。

感じるそうです。ちょうどイースター頃に当たるので、「オーベルジュ・ド・リル」のポーチドエッグを使った、モリーユ茸、アスパラガスのサラダはまさにフランスの春の名物料理のひとつとして親しまれています。また春の食材は夏や秋の茸とは異なる、優しい香りと味が特徴です。サヤエンドウやアスパラガスなんかも柔らかくて少し甘く感じるのは今の時期ならではですね。

そして、早春の駿河湾に水揚げされるようになる桜海老など、日本にある春の旬の味をパスタに和えたり、ピッツアにのせたりして、上手く取り入れた料理は、日本ならではのイタリアンとして発展していて、とても興味深いです。春に勢いよく身が大きくなる牡蠣など、旬のものを食べることは、自然の営みに寄り添っていると共に、体にもいいと言われているんですよ。そんな季節の素材が各店ならではの手法で取り入れられているので、さまざま春を感じられるでしょう。日本や世界の春をぜひ味わってみてください。



料理研究家  
岡本啓子先生  
Keiko Okamoto

フランス料理教室「ラ・ココット」主宰。家庭画報など雑誌等のフード&テーブルコーディネートのほか、レシピ本なども出版されています。自宅には菜園があり、季節の野菜を育てていらっしゃるそうです。ホームページ <http://www.la-cocotte.com/>



**キッチン雅木**  
4F TEL.052-527-8816

**隠岐の岩ガキ「春香」**  
きれいな海で手間をかけて育てられた牡蠣は、口に入れると潮の香と甘味が広がります。3～5月中旬限定、1個 ¥1,260 ※3周年記念感謝ディナー ¥5,250(3月6日～4月4日)のコースにはサービスで登場します。



**エノテカ ムーロ**  
4F TEL.052-527-8822

**自家農園直送!**  
トマトとスナックエンドウ、桜海老の自家製パスタ  
伊豆・下田にあるシェフの兄が経営する農園から直送した新鮮な野菜と駿河湾で水揚げされる桜海老。モチモチした手打ちパスタ、フェットチーネで仕上げました。3～5月限定、¥1,800



**ピッツェリア イゾラ**  
4F TEL.052-527-8820

**駿河湾桜海老のピッツア**  
モッツアレラ&パルミジャーノの2種類のチーズと一緒に、早春に旬を迎える新鮮な桜海老をたっぷりのせたシンプルピッツア。香ばしく焼きあがった桜海老が食欲をそそります。3～5月限定、¥2,000



**オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ**  
42F TEL.052-527-8880

**グリーンアスパラガスとモリーユ茸の温製サラダ**  
ポーチドエッグ添え  
フランスの本店では春のスペシャルティとして出されている、モリーユ茸とアスパラガスのサラダ。モリーユのジュを入れたクリームソースやポーチドエッグを添えて。3～5月限定、¥4,200



**ブルーエッジ**  
41F TEL.052-527-8866

**3周年記念ペアディナー**  
春の食材をふんだんに盛り込んだミッドランド スクエアの3周年を記念したスペシャルコース。フォアグラやオマール海老、和牛ロースなど上質な食材を厳選して仕上げた品々が並びます。乾杯用のシャンパン、ドンペリニオンもグラスでご用意しました。3月6日～4月4日のディナー限定、要予約、2人で¥30,000(ドンペリニオン グラス付き)





**築地寿司清**

4F TEL.052-588-0266

**ふた絵ちらし**

桜鯛やホタテ、甘海老などをちらした色とりどりのちらし寿司は酢飯の間にも鯛を忍ばせています。漬けマグロのちらしと2段になった豪華な一品です。サラダ、吸物付き。3月のランチ10食限定、¥1,800

**紫野和久傳**

B1F TEL.052-527-8811

**花見鍋**

春に旬を迎える食材を集めた鍋。筍や木の芽のほか、蓬餅や海老などで色鮮やかです。仕上げに桜の花を浮かべてお召し上がりください。3月限定、2人前 ¥6,300

※写真は調理例



**宴 ハゲ天**

4F TEL.052-527-8895

**ふきのとう、鯛、筍の天ぷら**

ほろ苦いふきのとうなど、3月は山菜の天ぷらが充実しています。魚は鯛のほか、桜海老や白魚などが春のおすすめです。旬の白身魚の天ぷら ¥800～、旬の野菜の天ぷら ¥400～



ひとときの旬の味を  
美しい日本料理で。

季節を食べる料理といっても過言ではない、日本料理の春といえば、やっぱり山菜ですね。春の山菜はほろ苦く、あくの強いものもあります。が、食べると春だなあとつくづく感じます。西洋にはない、日本人ならではの感覚ですね。新筍は京都に春の訪れを教えてくれる味。山菜や筍は天ぷらにするととても食べやすくなりますが、さすが焼きなどの鍋に入れても美味しくなります。菜の花や木の芽なども生命力を感じる味や色彩で、春を教えてください。



**美食 米門**

4F TEL.052-533-9933

**紅豚のしゃぶしゃぶ**

臭みがなく、ジューシーな沖縄産の紅豚をしゃぶしゃぶで。美味しさの最大の特徴である、驚く程さっぱりとした脂身はほんのり甘く、赤身とのバランスも最高です。3～5月限定、¥1,200



**京都吉兆**

41F TEL.052-527-8888

**会席料理**

京都の芸舞妓が舞いを披露する“都をどり”は京の春の風物詩。鴨川沿いのぼんぼりや華やかな舞妓をイメージして、京の春を器に表現しました。筍や山菜など丁寧に仕事を施した、旬の食材をお楽しみいただけます。¥11,550 (サービス料込) ※写真はイメージ



**人形町今半**

41F TEL.052-527-8887

**春すき焼**

花ワサビや筍、春ごぼうなど、春に美味しい旬の野菜を木の芽おろしを添えて最上肉と共に召し上がりください。今半秘伝の割下が野菜の味をさらに引き立たせます。3月限定、¥9,124～



**京料理 松山閣 松山**

4F TEL.052-527-8841

**筍の木の芽焼き**

京都・長岡産の採れたての筍はとても柔らか。薫り高い木の芽をのせてさっと焼き上げれば、その食感、味わいはまさに春そのものです。筍入り湯葉桶などもご用意しております。3～5月限定、前日までに要予約、¥3,465



# 春色で彩られた、キュートなスイーツやチーズたち

## コヴァ

2F TEL.052-527-8828

### フラゴラピスタチオ

キレイなグリーンのパスタチオクリームを敷いたタルトにたっぷりのイチゴをあしらいました。酸味と甘味のバランスが絶妙です。～8月限定、ホール ¥3,800、1カット ¥800



## ピエールマルコリーニ

B1F TEL.052-582-0456

### エクレア ストロベリー

ストロベリーのパウダーを使ってフレッシュな味を引き出したクリームを詰めました。キュートなピンク色のホワイトチョコレートとピスタチオに春を感じます。3～5月限定、1本 ¥630



## フォートナム・アンド・メイソン・コンセプト・ショップ

B1F TEL.052-527-8851

### ベリーケーキ

口どけの軽いイチゴムースで仕上げたプチケーキ。フレッシュなイチゴ&ブルーベリーなど、甘酸っぱいフルーツをあしらって。3月～ミッドランド スクエア店限定販売、¥315



## サンタ・マリア・ノヴェッラ・ティサネリア

3F TEL.052-527-8803

### バラのシフォンケーキ

サンタ・マリア・ノヴェッラのローズレッドリキュールを入れた、高貴な香り漂うケーキ。期間限定の春茶とのセットがおすすめです。¥1,050、セットプリマヴェーラ ¥1,680 ※イトイン限定



## ディーン&デルーカ

B1F TEL.052-527-8826

### 共働学舎<sup>さくら</sup>。

牛を飼うところから自社で行う北海道の生産者が作る、桜の葉の上で熟成させた、ソフトタイプチーズ。2週間ほどのフレッシュな熟成で、桜の優しい香りも漂います。春限定、1個 ¥945



## サロン・ド・モンシュシュ

B1F TEL.052-571-4499

### プリンセスパフェ

堂島ロールや生クリーム、バニラアイスが積み重なった、ゴージャスなパフェ。たっぷり飾ったベリーが愛らしい、ミッドランドスクエア店限定メニューです。¥1,260



## バル デ エスパニーニャ ムイ

4F TEL.052-527-8821

### 旬の貝たっぷりガーリックオイル煮

三河湾の鳥アサリやハマグリ、ムール貝など、ぶっくりと大きくなった貝をたっぷり使い、バルの定番料理アヒージョに。旨みたっぷりのガーリックオイルはバゲットにつけても美味。3～5月中旬限定、¥1,200



## 蔵人厨 ねのひ

4F TEL.052-527-8830

### 美濃けんとのヘルシー蒸し

ビタミンたっぷりの健康豚、美濃けんとなど、季節の野菜を蒸し上げた料理。伊賀の土鍋を使うことで旨みを閉じ込めて、柔らかく仕上がります。3～5月限定、¥2,100



## 紗羅餐 (さらざん)

4F TEL.052-527-8871

### フルーツマトの蕎麦

果肉がぎゅっとつまった糖度9以上のフルーツマトを湯剥きし蕎麦に添えました。ジュレにしたお出汁との相性がよく、濃厚な甘みと手打蕎麦の風味が口いっぱいに広がります。3～5月限定、¥1,700



## 福臨門酒家

41F TEL.052-527-8805

ハイヨクウインチャウシンナイ タイセイチンハーベン  
蟹肉官燕炒鮮奶(手前)、泰式煎蝦餅(奥)  
健康にもよいとされる燕の巣を蟹身、卵白と炒めた広東料理は春らしく軽やかな食感が楽しい一品です。タイ風海老のすり身はチリソースを添えて。手前 ¥6,300、奥 ¥2,520



## 上海老飯店

4F TEL.052-527-8823

### 真鯛の香り蒸し山椒オイル風味

短時間で蒸し上げ、旨味を凝縮させた上品な味の真鯛。そこに自家製の山椒オイルをかけて味にピリリとしたアクセントと豊かな香りをプラスしました。～4月25日ディナー限定、¥2,000

