



天空のテラスに竹林が広がる「翠林」のフロア。秋色のカラリングが落ち着いた雰囲気。

Higher

さらなる高みをめざして

3

錦の味わい、卓を染める。 アラカルトに秋晴、コースに秋麗

金秋時節、碩果累累——金のとき秋になりて、作物豊かに実る。中国においても、秋は美しき豊饒の季節。二十四節気という「寒露」を迎え、海も山もその収穫として収獲に大忙しだ。「翠林」の厨房にも、寒露滴る秋の幸がどっさり届いた。「翠林」の秋は、冒険の秋。誰もが知る秋の味覚を、心憎いばかりの意外な仕立てのアラカルトで楽しませてくれる。

秋の味覚を代表する秋刀魚。その大なる魅力である香りと脂を存分に活かしたのが、「秋刀魚の烏龍茶燻製」。低温のオーブンでじっくりと温燻にした秋刀魚は、黄金色をまとった皮と身の間にとりとした脂を抱いており、身は旨みが締まって濃い。噛みしめるごとに、清らかなグリーンノートと枯熟の馥郁を併せ持つ烏龍茶の香りが秋刀魚本来の香りと一体となって鼻へと抜ける。ここへ、さらに秋刀魚でもう一品。ぱりぱりの揚げ皮の中には、まるごとの秋刀魚。いや、まるの状態からいちど骨を抜き、カリカリに揚げてから戻した、凝ったつくりだ。揚げ皮と揚げ骨、外と内、二層のクリス

ピー感の中で、ふっくらとした秋刀魚の旨さとキノコの風味がくるくると躍る。

2種の秋刀魚を題材にした「翠林」ならではのペ어링は、「サンチェスロマテ NPU アモンテイリヤード」を。二段階熟成を経たアモンテイリヤードのナッティなフレイヴァー、後口の充実感が、烏龍茶の薫香を得た秋刀魚をひと口、またひと口と進ませる。時間をかけて味わえば、温度変化の妙味にも出会えるだろう。

中国の秋に欠かせない陽澄湖産の上海蟹は、その殻の香ばしさもすべて活かした「フカヒレの上海蟹ソース」で。熱々のキノコあんかけで味わう「スズキの紅焼（ホンシャオ）」も今ならではの仕立てだ。秋天の美味は、アラカルトのみならず、日にも人数も限定のラグジュアリーなディナーコース秋麗でも。秋の夜長、深山を染める紅葉よりも鮮やかな味わいを、とくと堪能されたい。



「スズキの紅焼（ホンシャオ）秋のキノコあんかけ」（4320円・要予約）。低温の油で揚げ煮にしたスズキはしっとりふっくら。ハナヒラタケや大黒シメジ、カボチャ、栗などのオイスターあん。

1. 料理長・羽田 満。中国料理の深淵たる乾貨や熊の手も、ゲストのオーダーにあわせ日常的に料理。経験に裏打ちされた確かな技術と、遊心に満ちた豊かな創意が魅力。
2. 秋刀魚の芳しさと烏龍茶の香りがとけあう「秋刀魚の烏龍茶燻製」(1944円)、「秋刀魚の春巻」(1本324円)。シェリーの雄「サンチェスロマテ NPU アモンテイリヤード」とともに。
3. 「フカヒレの上海蟹ソース」(8640円)。旬の上海蟹のおいしさを余すところなくソースに閉じ込めた贅なる一品。
4. 肉桂や八角、山椒、草果など10種以上をブレンドしたスパイス&ハーブと醤油で煮込んだ「合鴨の香料煮」(2376円)には、「シャトーヌフ・デュ・バブ 2011」を。熟成感に富んだやわらかくジューシーな味わい、複雑なスパイス感やなめ皮のような香りが、合鴨に最適だ。

※価格はすべて税・サ込表記です

至高の宴席 秋麗

「至高の宴席 秋麗」より、「気仙沼フカヒレ姿煮と乾貨の竹筒蒸し」と「車海老のニンニク蒸し」。秋素材、秋ならではの手法を用い、羽田料理長の豊かなアイデアとおもてなしの心がぎゅっと詰まった3日間限定のディナーコースだ。フリードリンク(+2700円)やベアリングドリンク(+7560円)のセットも楽しめる。

11月7日(水)・8日(木)・9日(金)
 ◎中国料理「翠林」(すいりん)
 ◎17:00~20:30(ご来店時間をお知らせください)
 ◎お一人様 1万2000円(完全予約制、2名様より)
 ※ドリンクプランは、グループ全員、同一プランでのご注文をお願いしております



2 1
4 3

