

シェフ

一流のシェフたち

Le Magazine international des professionnels de la cuisine publié par Image Press. Un moyen d'échange d'informations concernant la cuisine, la pâtisserie, le pain, le vin, les alcools et d'autres boissons.

chef·124



イマージュ

特集
料理長の思索



元銅製品メーカーの社長宅で、随所に銅が使われている。2階にあり、大きな窓から眺める庭園も評判。

京都府京都市東山区下河原通高台寺塔之前上ル金園町400-1
☎ 075 (551) 3633
https://www.arkh.jp/restaurant
昼 11:30~14:00 L.O.
2700円 / 3780円 / 5800円
夜 17:30~21:00 L.O.
5184円 / 7344円 / 1万800円
火休
50席、個室8席
スタッフ 調理10名 パティシエ2名 サービス9名

LE UN

松本 辰之介 <LE UN (ルアン)>



宮大工が建てた邸宅をリノベーション。「侘び寂び」をテーマに活動する株式会社ワサビの笹岡周平氏が手掛けた。

大正14年に建てられた邸宅を利用し、2013年に開業した「アカガネリゾート 京都東山1925」。700坪の敷地に、メインダイニング「LE UN」、サロン・ド・テ、高価格帯のカウンターレストランがある。屈指の観光地に立地し、地元客のみならず、府外からのお客も多い。

昼は前菜、メイン、コーヒー2700円、スープとデザートがつく3780円、メインが魚肉両方の5800円。夜はアミューズ、前菜、スープ、メイン、デザート、コーヒーで5184円、魚と肉になる7344円、グラニテがつき、メインが黒毛和牛ロース肉のグリユになる1万800円。昼夜共通で小学生以下のミニコース1620~3240円も用意。

「京都らしさを求められるため、奥丹波鶏のフリカッセや、大徳寺納豆のソースを添えた豚肉のロティなど、地元の食材

や和テイストを取り入れています。また、ヘルシー&ビューティーをテーマに、野菜やフルーツを多用しています。ソースにバターやクリームは使いますが量は控え、重いソースは野菜のピューレでリエしたり、フォンの代わりにアサリのジュで旨味を補ったりして軽い食後感に仕上げています」

と松本辰之介氏。1974年兵庫県生まれ。神戸のレストラン、神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ、奈良「ヴェルデ辻甚」で経験を積み、同店を運営するパリュマネジメンツ(株)のグループ店を経て、グランシェフの石井之悠氏監修の下、17年より統括シェフ兼支配人を務めている。

週末は婚礼も多く、宴会とレストランの営業を行うことでスケールメリットを利用した仕入れや食材のロス軽減し、リーズナブルな価格を維持する。

昼の定食 3564円



秋鯖と果実の取り合わせ
無花果と赤ワイン



デザートの盛り合わせ
(+ 864円)



奥丹波鶏
山の恵みのフリカッセ

夜の定食 7344円

プティフール



巨峰のコンポートとムースフロマージュ
ラベンダーのジュレ



氷結熟成ポーク 大徳寺納豆ソース

ハタのポワレ 茸のナージュ アブサンの香り



季節野菜のポタージュ

戻り鯉のマリネ
薬味のデクリネゾン



牛蒡のムース