

MANIFATTURA RICHARD GINORI



Made in Firenze


Richard
Ginori
1735

Made in Italy

www.richardginori.co.jp

リチャード ジノリ・アジアパシフィック株式会社

MAGAZINE HOUSE MOOK

hanako 特別編集 ハイカカオBOOK

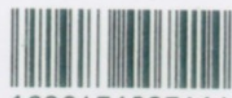
2016年11月20日発行 発行人/村尾雅彦 編集人/田島 朗
〒104-8003 東京都中央区銀座3-13-10 株式会社 マガジンハウス
編集部 ☎03-3545-7070 受注センター ☎049-275-1811

定価: 本体741円 (税別) 雑誌66522-65

©株式会社マガジンハウス 2016 Printed in JAPAN 大日本印刷株式会社印刷



9784838751655



1929476007414

ISBN978-4-8387-5165-5

C9476 ¥741E

SHOP DATA



TICKETS

チケット

2、3カ月先まで予約がとれないバルセロナ人気のタパス・バル。ここで食事をしたゲストだけが入店できる「ラドルサ」は2015年にオープン。まずは「チケット」のウェブ予約を。運が良ければ当日キャンセル待ちも。☎ Av. del Paral·lel, 164 ☑ 非公開 ☑ 18:30~ 日月休 http://www.elbarriadria.com



アルベール・アドリア

世界一のレストランと讃えられながら2011年に閉店した伝説のレストラン「エル・ブジ」のチーフ・シェフ、兄のフエランと共に様々なプロジェクトを展開する。今秋には待望の新レストラン「エニグマ」がオープン予定。

TASTING COMMENT

独自の小ささと洗練された形のデザインが日本的。

「ラドルサ」のチーフを任されているエンリック・モンソニス氏と2人での試食。「日本のチョコレートはおいしいだけでなく、小さくて多種多様、繊細なデザインがいい」。〈ハイカオプラスCa・Fe〉は「香りや質感が面白い」。そして2人が最も気に入ったというのは〈ショコラティエパレドール〉のタブレット。「精製されすぎていないカカオの味が口の中で溶けて豊かに進化するね。頑固なショコラティエの味だ」



オリジナルのプレートにチョコレートを並べて。

難しくても使わずにいられない、チョコレートという手強い相手。

2011年よりバルセロナに、驚きと想像力に満ちたタパスの数々で世界中の人々を集める「チケッツ」をはじめペルー料理と和食のフュージョン「パクタ」、新メキシコ料理店「オハサンタ」ら5軒のレストラン（うち3店はミシラン星付）を次々にオープンさせ、その界隈をグルメの街「エル・パリ」として賑わせている立役者アルベール・アドリア。「エル・ブジ」時代にはパティシエとして活躍していた彼が特別な想いを込めて作った、「ラドルサ」は食後のデザートのために捧げられた特別な空間だ。お伽話のような幻想的な室内には、「ぼくの伯父さん」から「レミーの美味しいレストラン」まで様々な映像が投影され、客は常時入れ替わる10種類のメニューの中から3皿を選んでようになっている。「食後（ここへ来るかどうかはあくまでオプション。けれどお客さんの反応もとても良くて、ここ数年で最もいい決断のひとつだったと思う）」

そしてデザートといえばもちろんチョコレートも。けれど「チョコレートは純粋な食材ではなくそれ自身がすでに加工されたもの。だからそれを使って僕らならでは驚きのおいしさを提供できるようなデザートを作るのは実はとても難しいんだ。でももちろん、みんなチョコレートが大好きだし、ほとんどのお客さんが少なくとも1品はチョコレートデザートを希望するから、作らないわけにはいかないよ。砂糖の代わりに使ったり、質感を変えたりいつも試行錯誤している」。

今回用意してくれたデザートは、なんとワインのコルク栓の形をしている。チョコレート、ムースとコーヒーのビスコッティを、ヘーゼルナッツを練り込んだウエハースで円筒形に包み、仕上げにロゴの焼印を押して「クールでパンクな」一品に仕上げている。彼のレストランの人気を支える、想像を絶する仕事量と一流のユーモアのバランスが、小さな一皿の中にも詰まっていた。



ワイン・ボトルの皿、コーヒー豆とコルク栓。一見どこを食べて良いのか迷うプレゼンテーションも楽しい。



リアルで巨大な花がぶら下がる快乐的な甘い部屋。足を踏み入れただけで顔がほころびそう。



No. Three

Town

BARCELONA

Shop

La Dolça de Tickets

Taster

Albert Adrià