

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第52回)

進化する日本橋兜町で「フレンチ × 和」の味を

2020.08.28



日本橋兜町・茅場町は、東京都が推進する「国際金融都市・東京」構想をきっかけに、東京証券取引所を中心とした新しい金融拠点の形成に向けた再開発が進められています。2017年にはFintech企業をはじめ、ベンチャー企業が集まるスモールオフィス「FinGATE KAYABA」が開業。近い将来、スタートアップ企業を中心に新しいビジネスチャンスが集まる街として認知されるのではないのでしょうか。

そのFinGATEシリーズの第4弾「FinGATE TERRACE」が2020年4月に開業し、7月にはフレンチレストラン「Neki(ネキ)」が1階にオープンしました。今回は、こちらを訪問しましょう。





「FinGATE TERRACE」の右手が「Neki」の入り口

新しい日本橋兜町の息吹がここに

日比谷線「茅場町駅」より徒歩3分、銀座線「日本橋駅」からも徒歩5分ほどにある「Neki」は、車椅子やベビーカーでも歩道から段差なくアクセスできるバリアフリーの店で、白を基調にしたオープンキッチンの内装が開放的です。誰もが気軽に過ごせるコミュニティーのように感じました。

平日ランチをいただくために午後遅めの時間に入店。見渡すとカジュアルな服装のビジネスパーソンや、家族連れなど客層は幅広く、席はゆったりとした配置で密になることはありません。この空間では、日本橋兜町のお堅いビジネスイメージが今や昔となった気がします。



店内はオープンキッチンを中心に、開放的な空間が広がる

美しく盛りられた料理に気分が上がる

店を切り盛りするのは、オーナーの西シェフ。フランス・アルザス地方のオーベルジュで腕を磨き、ミシュランガイド東京2つ星の「キュージーヌ[S]ミッシェル・トロワグロ」(惜しまれつつ閉店)で3年、その後、渋谷で人気の「Bistro Rojiura」のシェフを務めたこともある、本格的なフレンチの達人です。

選べるランチメニューから、フレンチ定番のカモ料理として「鴨胸肉のローストと十五穀米ご飯マデラ酒ソース」(1265円)と、セットサラダ+スープ(660円)をオーダーしました。



「鴨胸肉のローストと十五穀米ご飯 マデラ酒ソース」(1265円)と、セットサラダ+スープ(660円)

まずはスープをいただきます。この日のスープは、淡いグリーンが涼しげな、暑い期間限定のブティボワの冷製スープでした。グリーンピースの緑とクリームのお白、ミントオイルの黄色が彩りよく、スープに浮かぶフレッシュミントのリーフが爽やかさを運んでくれます。口に含むと気付くオレンジピールの甘酸っぱさも絶妙で、夏バテ気味の人でも、きっとペロリといただけるでしょう。



食欲をくすぐる爽やかな夏らしいスープ

チーズのスライスが軽やかに振り掛けられたセットサラダには、熟成ベーコン、トマト、コーンなどの具材が乗っています。どれも具材それぞれの味が際立っていますが、中でもコーンは、焼いたことで香ばしさが加わり、さらに甘みを感じられます。

鴨胸肉のローストと十五穀米ご飯 マデラ酒ソースは、サラダと十五穀米の上に大きなカモ胸肉のローストが乗り、見た目も華やかです。マデラ酒を使う昔ながらのフレンチスタイルで、肉はボリュームたっぷり。一切れ頬張ると、口の中いっぱいにおいしさが広がります。



ほどよい弾力で、かむほどにうま味があふれるカモ胸肉

十五穀米をバターライスにしてあり、どこか懐かしく、カモ胸肉と食べるとさらに味わいが深くなります。プレートに添えられたサラダにはピリリとするわさび菜が混ぜてあり、モリモリと食べ進められるビジネスパーソン向けの一品になっています。

西シェフに、この和風ミックスのルーツを聞いてみました。

「1番は、和風を生かしたフレンチを提供していたRojiuraの影響でしょうね。常に新しい味を提供し続け進化していくという姿勢は、その前に勤めていたトロワグロでの影響が強いと思います」(西シェフ)

西シェフが兜町に出店を決めた理由も、この街の歴史ある街並みや風情に新しい建物やベンチャー企業が加わり、お互いが刺激し合い交わって成長していく、そんな魅力を感じたからだと言います。進化し続ける街と共に、成長する店を志していきたい、そうした西シェフの思いが店とレシピに詰まっているのでしょう。

ドリンクは「COLD BREWED

COFFEE」をチョイス。西シェフが自分の店を開くときにはココ、と決めていた福岡県久留米市「COFFEE COUNTY」のコーヒー豆を使用しています。その味とこだわりに引かれたというだけあって、その時期に1番おいしい「COFFEE COUNTY」オススメの豆をひいて提供しているとのこと。浅煎りのアイスコーヒーは水出しで、暑い時期に後味さっぱりと飲めるのが特長です。

網焼き模様と、はみ出る具材がナイス！… 続きを読む