

スタイルのある女の条件 その5

「全国になじみの店がある」

なじみは全国に、がキーワード。

これからは東京の美食店だけでなく、
わざわざ足を運びたくなる名店もマーク。

スケープス

Scapes

フレンチに炭火焼き!?
新新にして王道の技の結晶

07年7月に開業した4室のみの海辺のデザインホテル内。ミシュラン三ツ星のギー・サヴォワでシェフ・ソーシエを3年半務めた三嶋朋典氏が葉山の魚、三浦半島の野菜、横浜の輸入食材を使って腕を振るう。王道のフレンチに炭焼きを取り入れ、こうばしい香りの向こうにソースの味が広がる。完成形から分解し、再構築した創作料理はシェフの新機軸に。



右：前菜の朝捕れ鮮魚“キンメのカルパッチョ”¥2,500～。城ヶ島沖で捕れたキンメを皮付きのまま湯引き。皮のゼラチン質が甘くとろける。
中：1週間塩漬にし、ブイヨンで煮た後にココットで焼き上げた*佐賀県産酵素ポーク*¥3,200。左：窓側の席からは森戸海岸を望む。

Data 神奈川県三浦郡葉山町堀内922-2
☎046-877-5730 営11:30～14:00(L.O.)
15:00～16:00(L.O.)、18:00～21:00(L.O.)
無休 昼¥1,200～ 夜¥7,000前後～ www.scapes.jp