



THE KAHALA

HOTEL & RESORT
YOKOHAMA

第6回

3つのレストランで味わう 「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」の粋

いよいよ、開業間近となった「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」。ホテルが渾身の力を注ぐ「食」をプロデュースする3名のシェフに抱負を聞きました。

長 い準備の時を経て2020年9月23日、ようやく産声を上げる「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」。これまで5回にわたって、ハワイと横浜の深いつながり、「ザ・カハラ」ブランドの偉大なる歴史、ホテルで展開する新たな試みの数々、サービス面におけるホスピタリティーの優位性、エクステリアに込められた意味についてお伝えしてきた。いよいよ最終回となる6回目は、満を待して「食」についてお伝えしていこう。「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」が、新たに横浜に築こうとしている食の形とは、一言でいえば「今までの横浜になかった“新しい定番”」だ。日本開国の舞台ともなった歴史ある土地ゆえに、明治時代から日本でもいち早く洋食文化が芽生えた横浜。中華街の存在に支えられて、日本有数の中国料理の美食を誇るようになった横浜。大人が集う港町文化が育んだ由緒正しいバーが数多く存在する横浜。しかしその一方、脳裏に浮かぶ港町グルメのイメージがたくさんある割には、現代のレストランシーンをリードするような潮流に今ひとつ乗ることができずに歩んできた感じがあるのも、横浜という街の特徴ともいえる。「悔しいかな、これほど魅力的なロケーションでありながら、いざ外食となると近隣である都心のレストランに出かける人も少なくないようです。この地に深い愛情を抱くハマっ子でさえそんな感

じで、我々はまず、横浜に今どきのトレンドや上質さも含んだレストランが必要であると考えました。こう語るのは、「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」料飲部の部長を務める本多 守。「観光客も多いですし、ロマンチックな港町ですから記念日需要も見込めます。リピートしていただける、魅力的で個性が立ったレストランをいくつか創る必要があると考え、イタリアン、和食、鉄板焼きの3つのレストランを決めました」（本多）。その結果、イタリア料理レストラン「オッツィオ」には大塚浩介、和食レストラン「濱」に青木信啓、日本料理「濱」に繋がる形で作られた鉄板焼き「濱」に秋本成信が就任。開業まであと3ヶ月という忙しい時に、試作と思考を繰り返していた3人に現在



「オッツィオ」の15,000円コース「キメラ」の一品、「キャヴィアを纏った甘鯛のヴァッブル、ソースフヌイユ」。

の思いをインタビューさせてもらった。「何を食べているのか分からないような難解な料理では勝負しません。楽しくて滋味深い味で、シンプルなのにだんだんと奥深さがわかってくる。そんな、モダンとクラシックを併せ持つ料理が構築できないと、ここを訪れてくださるお客様にご満足いただくのは難しいのではないかと考えています」と語るのは、イタリアンの大塚シェフだ。大塚の経歴は少々ユニークで、地元神奈川と東京のレストランで修業したのちに2度のイタリア修業経験を持つ。さらに、帰国後の10年余をフレンチの名店で過ごし、幅広い視点から欧州のファインダイニング文化を学んだ。その結果、食材の扱いや調理技法はもちろんのこと、それ以上に料理人にとって大切なのが「お客様に楽しんでもらえるために、一歩引いて場を俯瞰できるかどうか」だという。気を遣うことなく、イタリアンやフレンチの良い部分を素直に取り入れたコースやアラカルト、誰もが笑顔になること必至のデザートやワゴンサービスにぜひ期待してほしい。

和食レストラン「濱」を率いる青木信啓は、数々の名店、名旅館で腕を磨いてきた実力派。「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」で表現したい料理について聞くと、「これまでに学んできた、

**「カハラの料理人」である
矜持を胸に調理場に立って**

和食ならではの“引き算の文化”を素直に続けます。そこに、華やかな横浜の雰囲気やホテルを訪れるお客様の志向を考え、器遣いなどには少々遊びを持たせたり、都会的なラグジュアリー感を含ませたりしたいと思います」と答えてくれた。

丁寧な料理を長年心がけてきた青木だけに、料理のディテールにも食のプロでも唸るようなこだわりが宿る。例えば椀ものに用いる「枯れ節」。最低でも5年は寝かせて作られる高級な鰹節で、この一番だしはたった0.5℃湯温が違うだけで味わいが大きく変化する。鰹節を湯に沈めておく時間も同様で、出汁を引く間は、まったく気を抜くことができない真剣勝負の場となる。仕上がりは華やかながら、味わう際はぜひ味覚を集中していただければ、厨房のチームがどれだけ気を配ってこの一膳に力を注いでいるかが伝わってくる。

ロングインタビューの真打を務めてくれたのは、鉄板焼き「濱」料理長の秋本成信。数々の経験を経て12年前にリゾートトラストに入社し、以来「東京ベイコート倶楽部」「エクシブ箱根離宮」では、レストランの顔ともいえる存在感で、秋本との交流を楽しみにホテルを訪れる顧客も多いという。「横浜の街には、いわゆる名店と呼ばれるような鉄板焼き店が少ないというので、非常にやりがい



和食「濱」の13,500円のコースより。工芸品を思わせる鮮やかな色彩と趣向に目を奪われる、「先附 恵寿卵のムース 雲丹 海老 美味出汁あん 山葵」。



鉄板焼き「濱」の25,000円のコースより。「神戸ビーフ フィレステーキとサーロインステーキ食べ比べ」。鉄板と炭火による味の違いなども試せ、楽しい食体験が堪能できる。

を感じています。鉄板焼きというのは、料理ジャンルの中でも少し異なる立ち位置にあると思っています。必要な技法といえば火入れ、これに尽きるのですが、お客様と鉄板を挟んで対面で調理することが多いので、エンターテイナー的な要素や食材への知識なども、とても重要なんです」

海外のリゾートホテルに見られるような派手なパ

フォーマンスはしない、と断言する秋本。しかし、身振り手振りは控えめにしつつも、お客様の目の前で食材が次々と形態や色を変えていく鉄板焼きならではの楽しさは、最大限に表現できるようにしたいとも語る。ソースが不要と思えるような、食材の旨みを最大限に引き出す“焼きのテクニック”は、見ているだけでただ楽しく、食卓を共に囲む人との距離感を縮めてくれる。「美味しい」と「楽しい」が混在して客を飽きさせずもてなしてくれる、そんな食のエクスペリエンスを味わいたいなら、鉄板焼き「濱」を選べば間違いない。3人のシェフが熱く思いを語る様子を見てみると、ふと、共通点があることに気づく。それは、クラシックを敬い、大切に作る姿勢。昨今の食の世界は目まぐるしく変化しており、新たな食材や調理法のムーブメント、斬新な器の使い方、サービス手法の変化やストーリー作りへの凝りようなど、

「王道」の価値を 決して忘れることはなく

枚挙にいとまがない。料理人なら、こういう部分にも着手しなくなったりするのは否めないのだが、「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」で味わう料理は、新しい息吹を感じさせつつもその土台となっているのは「王道」のスタイル。「上質で贅沢な時間をこのホテルで過ごしたい」と願うゲストに、見当違いの難解さや驚きは不要だ。長年、お客様のことを優しく見守り続けて料理を出してきた人ならではの優しさと堅実さを、この3人のシェフは共有している。「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」で、新しい横浜での食体験を堪能してほしい。

○山口蘭子（コンテンツディレクター）兵庫県神戸市出身。アシェット婦人画報社（現ハースト婦人画報社）入社後、『婦人画報』、『ELLE グルメ』編集部を経て独立。食とライフスタイルをテーマに、ワインやレストラン、ホテル、ブランドでの執筆やイベント企画等を行う。



「ザ・カハラ・ホテル&リゾート横浜」の外観。



「オツツイオ」料理長を務める大塚浩介。料理の腕に加え抜群のプレゼンテーションセンスでゲストをもてなす。



和食レストラン「濱」料理長の青木信啓。調理に使用した高級魚のアラを他の料理にも使うなど、食材の工夫も欠かさない。



鉄板焼「濱」で料理長を務める秋本成信。気さくなキャラクターで顧客を魅了するプレゼン上手でもある。