

ハーブの魔術師が送る 心地よいハーブメニューの数々。

夏が見え隠れする5月下旬、サラダとシャツ1枚を羽織るだけで出かけられる気持ちよい季節となりましたね。皆さまいかがお過ごしでしょうか。今週もCROSS TOKYOの旬で美味しい情報をお届けします!!

最近、けやき坂の緑もすっかり深くなり、立ち止まって深呼吸をしている人を見かけることがあります。

さて、そんな季節にこそ、私たちが実はとてもこだわっている「ハーブメニュー」のご紹介をしようと思います。

シェフ・増山 明弘がハーブ使いの魔術師だということをご存知でしょうか。

増山は、シャンパーニュとブルゴーニュでの修行経験もあり、フランスを渡り歩いたその経験から、ハーブ使いの本場で“ハーブ”を肌で感じてきました。帰国後、日本初のハーブガーデン「大多喜ハーブガーデン」で料理長を務め、更にハーブの素晴らしさを伝えていきたいということから、ハーブコーディネーターの資格を取得したのです。もちろんCROSS TOKYOでは、様々なメニューでハーブが使用されています。

特製サラダワゴンでお客様の目の前で好きな野菜とドレッシングを絡めてお出する「サラダ・サラダ・サラダ」もそのひとつ。ドレッシングにハーブをたっぷりを使用した爽やかなメニュー。殆どのお客様が召し上がります。

自慢の「カプレーゼ」は、buffalaというフレッシュチーズを丸ごとひとつに、湯むきトマトマリネを加え、大多喜ハーブガーデン直送のバジルを使用した秘伝自家製ジェノベーゼで頂く一品。

まだまだあるのですが!! どれもハーブを知り尽くした増山が、ハーブの力を最大限に引き出したメニューばかりです。ハーブには様々な香りがあり、そこには様々な効能もあります。お店にお越しの際には、増山にそんなお話を聞いてみるのもおもしろいかもしれませんよ。



一番好きなハーブはセージです。精神的に疲れてる時などにセージの香りを嗅ぐとリラックスできるので、ハーブ園にいる時は胸元に良く忍ばせてました。身体にも良いハーブで5月が旬。イギリスでは「長生きしたければ、5月にセージを」なんていう格言もあるんですよ。(シェフ: 増山 明弘)