

SPECIAL Adaptation



2016 世界料理学会 選抜シェフ 植木将仁

1967年新潟県上越市高田生まれ。幼少期を高田で過ごした後金沢へ。「フレンチの鬼才」の異名を持ち、フランス修行後は、表参道のフランス料理店「レストラン J」のオーナーシェフ、軽井沢「MASAA'S」など多くのエグゼクティブ・シェフとして店舗をプロデュースするほか、2016年5月に開催される「世界料理学会 in Arita」にスピーカーとして参加する予定など、活動の場を広げている。日本の優れた食材に日本人の魂を込め、フランス料理の技法で調理する「和魂洋才」をコンセプトに織りなす料理は、「UEKI CUISINE (料理)」として進化を遂げ、新たな境地を切り開いている。

Ueki's Philosophy

「私にとって自然は自分自身を研ぎ澄まし透明にさせる大きなキャンパスである。和魂洋才、日本の優れた食材をフランス料理のテクニックで。素材に寄り添い、魚は魚以上に、野菜は野菜以上に。」

「一皿の料理は形には残らず、はかない。五感を刺激し、それを体で感じることで、人に感動を与え、永遠に心に残る思い出になる。私のチームや家族に感謝し、日本の尊ぶ作り手や海や山に敬意をあらわし、人や自然のいのちから愛をもらいその愛を料理という皿にただ注ぐだけ。それが MASA UEKI の一皿」

鶏むね肉の低温スティームと焼き茄子のオープンサンド

BUFFET セット +900yen 単品 1,500yen

旨味を凝縮した地鶏胸肉と、ジューシーで香ばしい焼き茄子のバランスが絶妙。ブロッコリーの甘みが引き立つマヨネーズがあとを引くオープンサンド。

たっぷりのデトックスハーブサラダをのせた フィッシュボロネーゼのスパゲティ

BUFFET セット +1,000yen 単品 1,600yen

数種類の魚介の旨味をフレッシュトマトでまとめあげたバスタソース。デトックスハーブの爽やかな香りが絡み合う最高の一皿。

オックステールと雪中梅酒粕の特製カレー 合鴨農法無農薬米とともに

BUFFET セット +700yen 単品 1,300yen

オックステールと香味野菜を10時間じっくりと煮込み、ゆっくりと火入れした玉ねぎなどとともに手間ひまかけて作り上げた植木シェフの裏スペシャリティメニュー。

国産短角牛のかんずり塩麴漬のロースト 季節の地野菜とともに

BUFFET セット +1,400yen 単品 2,000yen

低脂肪で赤身が美味の短角牛を一晩塩麴でマリネして焼きあげました。お肉の旨みと塩麴の甘味が相まった贅をつくした一皿です。