

特集1 **パートナーが喜ぶ食探し**



完熟トマトのムースは、コースの前菜の前の皿としてサーブされる

## 素材を慈しみ、完熟に酔う 浜名湖プロヴァンス料理

海、山、川、そして湖に囲まれた浜松市は「食材の宝庫」。そんな大自然の恵みを最大限に活かした珠玉の料理と甘美なおもてなしで評判の高い5軒を地元のクチコミ情報でセレクト。思わず笑顔がこぼれる美食の世界へ、旅のパートナーをエスコートしよう。

**シェ・モリヤ** *chez Moriya*  
フレンチ

浜松市西区大平台4-1-14  
11:30~14:00、18:00~20:30、火曜定休、駐車場25台  
TEL.053-484-0700

交通/車...東名浜松西ICより館山寺街道を佐鳴湖方面へ約15分  
バス...JR浜松駅バスターミナル2番、3番のりば「大平台」行、約35分  
「臨江橋」バス停下車、徒歩1分

<http://www.wr-salt.com/moriya>



「シェ・モリヤ」は、浜松市郊外、佐鳴湖西岸の新興住宅地の一角にあるフレンチレストラン。オーナーシェフの守屋金男さんが9年前に開店して以来、連日賑わいをみせている。ランチもデイナーもプリフィックススタイルで、カジュアルな雰囲気でも本格的なフランス料理を満喫できる店として、東京や名古屋からの来客も多い。

守屋シェフの名を一躍有名にしたのは、看板メニューの「完熟トマトのムース」。口に含んだ瞬間バジルの香りが漂い、舌の上でふわりと溶ける一皿は、女性客から絶大な支持を受けている。掛川市の石山農園から取り寄せるこの完熟トマトは、甘味と酸味のバランスが絶妙で、人気マンガの「美味しんぼ」第7巻でも取り上げられたほど。「石山さんのトマト以外では私のムースは作れませんよ」と守屋シェフ。料理人と生産者の深い信頼関係によつて生まれた渾身の作なのである。



色鮮やかな季節野菜のテリーヌは、地元浜松産の旬のものが中心

守屋シェフの料理は身体にやさしい「野菜」が主役。前菜はもちろん、魚料理、肉料理にも地元浜松産の野菜を贅沢に使ったヘルシーなメニューが特徴だ。その盛り付けはシンプルでありながら、絵画のように美しい。「季節の野菜を使えば、お皿は自然ときれいになるんです」とシェフは胸を張る。「凝ったソースで色彩を出そうとすると、料理はまずくなります。料理は素材同士のマリアージュが大切で、それに成功すれば、100%の素材から120%の結果を引き出すことができます。そのためには料理人がピュアな気持ちで、素材のあるがままを受け入れること、つまり、素材を慈しむ心を持つことが大切です」。

さて、パートナーを喜ばせたいなら、厨房前のVIP席をリザーブしたい。ガラス越しに料理人たちがキビキビと動く様子が見え、天井まで映る空間はまるで舞台のよう。厨房と客席が一体となつて生み出すライブ感がふたりの会話をさらに盛り上げてくれるだろう。これほど厨房をオープンにするからには、食材選びもさることながら、料理の技術に確かな自信がないと実現できないはず。こんなところにも、シェフの料理に対する愛情とピュアな気持ちが出てくるようだ。

**Menu** このメニューに注目!

LUNCH (1,890円~6,300円)

- ・Bランチ (2,940円)  
前菜1品、主菜1品、デザート、コーヒー、パン。  
完熟トマトのムースをプラスして3,465円

DINNER (3,990円~10,500円)

- ・ヘルシーコース (5,885円)  
完熟トマトのムース、前菜2品、魚料理と肉料理を少しずつ、デザート、コーヒー、パン。  
※ランチ、ディナーともに単品メニュー多数あり

意外と!? **都内からの来客増!**

これまでに、和食、イタリアン、中華の料理人たちとチャリティー美食会を開催したり、フランス料理の鉄人、坂井宏行シェフを招いてトークショーを行ったり、浜松の料理業界の活性化にも貢献している守屋シェフ。10周年を迎える来年は、いったいどんなサプライズを見せてくれるのか、楽しみは尽きない。



三方原産じゃがいもと浜名湖スズキのガレット



駿河地鶏(天城産)若シャモのポフレ・緑茶とゴマの香り

**シェ・モリヤの意外と!?クイズ**

料理の鉄人・坂井宏行シェフが「完熟トマトのムース」を初めて食べたときのひと言とは?

A. 守屋シェフとは30年来の親交がある坂井宏行シェフ。そんな坂井さんが初めてトマトのムースを食べたとき、「この味は守屋にししか出せない、究極のムースだ!」と大絶賛。このひと言がきっかけで、「完熟トマトのムース」が守屋シェフの代名詞になった。

**クチコミポイント**

どんなに有名なシェフの料理でも、フランス料理は胃に重いので、しばらく食べたくないでしょ?でも、守屋さんの料理は、バターを使わずに、野菜を上手に使っているから、何度食べても飽きないんです。完熟トマトのムースはいつも2皿ペロリと平らげますよ(笑)。それと、お客様一人一人にシェフ自らお見送りする謙虚な姿勢にも感心しますね。

月に1度はシェ・モリヤに通っている鈴木恭子さん(浜松市南区在住・66歳)

