

帝国ホテルのステーキ店で唐芋の皮を提供

フェスティバロ代表 郷原 茂樹

東京の日比谷公園前の帝国ホテル。その7階にあるステーキ専門店『嘉門』では、唐芋の皮をガロニ（西洋料理の付け合せ）として活用している。

『嘉門』は鉄板焼きのステーキを提供する超高級店で、1人前35,000円のセットメニューの場合でも、ステーキのガロニの中心は唐芋。それは大分産の「べにはるか」で、5cm程度に切って軽く蒸かしたものを、ステーキとともに鉄板の上で焼いて、カウンター越しにお客様に提供している。

シェフの松岡秀明氏の話によると、“唐芋を知らないヨーロッパの人にも、唐芋のガロニは珍しい上に美味しいと大好評”だ

という。しかも、その際に、今までは捨てていた唐芋の皮も、最近はガロニとして活かしている。ガロニは唐芋の皮を厚めにしていねいにはずして、鉄板の上に押しつけて数分間焼くだけ。調味料は何も使わなくても、唐芋のほんのり甘い独特の香り・風味を楽しめる。こんな高級店で唐芋の皮を食べられるとは！。一流のシェフが考案した唐芋の皮の活用法に、ただ驚くばかりだ。

松岡シェフは“春先までは貯蔵芋が手に入るが、秋の収穫期まで唐芋をガロニに生かせないのが、悩みの種です。芋に代わる人気のガロニはなかなかありませんね”と語っていた。