

北鎌倉へ移転して1年、感謝の気持ちを込めて

「Chez Kentaro -シェ・ケンタロウ-」 北鎌倉移転オープン1周年記念スペシャルコース

「シェ・ケンタロウ」のアイデンティティと稀少食材を集結した
スペシャル限定コースメニューを12/27（木）からスタート

北鎌倉・門前のフレンチレストラン『Chez kentaro-シェ・ケンタロウ-』（所在地：神奈川県鎌倉市山ノ内 407 北鎌倉 門前1階 / オーナーシェフ：鈴木 謙太郎）は、お客様によりよい空間で料理を提供したいという考えと、レストランとして次のステージにチャレンジしたいという想いから、2009年に鎌倉市大船でオープンした『シェ・ケンタロウ』を昨年12月に北鎌倉・門前に移転し、和の情緒を感じるフレンチレストランとして新たにリニューアルオープンしてからこの12月で1周年を迎えます。この1周年を記念して、北鎌倉の町への感謝の気持ちと、これからの新しい『Chez kentaro-シェ・ケンタロウ-』の挑戦に向けて、北鎌倉移転1周年を記念した限定のスペシャルコースメニューを2018年12月27日（木）よりスタートいたします。



写真上段左より：「横山さんの鰻 フォアグラのブレッセ」「岩手県山形村短角牛サーロインのグリエ」「雲丹の貝焼き」

写真下段左より：「相模湾より 赤座エビのタルタルとクリームコロッケ」「ブイヤベース」

シェ・ケンタロウのオーナーシェフ鈴木謙太郎がフランス修行時代に暮らした街、南仏の「ルールマラン」。小さい町ながらもプロヴァンス地方の魅力を凝縮したようなルールマランの町の人々が嗜む食文化は、プロヴァンスの地方料理をベースにしつつ、常に新しい驚きと発見を追求し続ける「シェ・ケンタロウ」のアイデンティティに強く刻まれています。

今回の1周年記念スペシャルメニューは、ブイヤベースや短角牛のグリルなど、「シェ・ケンタロウ」のスペシャリテと呼べる定番メニューを中心としながら、シェフが信頼する食材の生産者たちが丁寧に育て上げた稀少価値の高い食材をふんだんに使用し、一皿一皿にお客様への感謝と良質な食材の生産者へのリスペクトの想いを表現しています。特別な想いを伝えたい日や大切な人たちとの時間にこそ、お召し上がりいただきたいメニューです。

「Chez kentaro-シェ・ケンタロウ」北鎌倉移転オープン1周年記念コースメニュー概要

- ・名称 : 北鎌倉移転1周年記念スペシャルコース
- ・価格 : 15,000円 (税・サ別)
- ・期間 : 12月27日(木)～ 終了期間未定

【1周年記念スペシャルコース】(全8品) *印は料理とペアリングのパン

- ◇相模湾より 赤座エビのタルタルとクリームコロッケ / *パン・オ・セリアル
- ◇横山さんの鰻 フォアグラのプレッセ / *ブリオッシュ
- ◇雲丹の貝焼き / *ベルリーナ・ラント・ブロート
- ◇ブイヤベース / *バゲット
- ◇岩手県山形村短角牛サーロインのグリエ / *ティエリー
- ◇フロマージュブランと青木農園の蜂蜜 / スイートロール
- ◇熱々のシュークリーム 黒糖のグラス添え
- ◇食後のお飲み物とプティフール

※食前にウェルカムティーをサーブします。

※メニューに合わせたドリンク・ペアリングもございます。(別料金)

※食後にシェフが立てたお茶をお出します。

◆各メニューのご紹介(*印は料理とペアリングのパン)

『相模湾より 赤座エビのタルタルとクリームコロッケ』*パン・オ・セリアル



甘味とほどよい粘り気のある相模湾の稀少な赤座エビの濃厚なタルタルをサイコロ状にカットしたリンゴとアボカドの上に乗せ、二層の表情豊かな食感をお楽しみいただける一品。エビの風味が染み込んだなめらかなクリームコロッケはサクサクの衣との異なる食感のコントラストがお楽しみいただけます。ペアリングのパン・オ・セリアルの雑穀の香ばしさがエビの風味を一層引き立てます。

『横山さんの鰻 フォアグラのプレッセ』*ブリオッシュ

鹿児島大隅半島の養鰻家・横山さんが手掛ける鰻は、くさみがなく脂も香りもよいとシェフが絶賛する食材のひとつです。鰻は素材の良さを生かし白焼きでご提供。フォアグラのプレッセとともにお召し上がりいただけます。添えの生クリームにはベーコンで香り付けをしており、お好みで香ばしさとまろやかさが加わった繊細な味の変化をお楽しみいただけます。ペアリングのパンにはフォアグラと相性のよいブリオッシュをチョイスしています。



『雲丹の貝焼き』*ベルリーナ・ラント・ブロート



シェフの出身地である福島県いわき市の郷土料理である「北寄貝と雲丹の貝焼き」をアレンジした一品。貝の出汁で炊いたキヌアのリゾットに、優しくバターソテーした北寄貝をトッピング。生の雲丹を載せオーブンで軽く火入れすることで、海の香りを強く感じていただける一品に仕上がっています。パンは「ベルリン風の田舎パン」を意味するドイツパン、ベルリーナ・ラント・ブロートをペアリング。ライ麦特有の香りと酸味が雲丹の濃厚な味わいをさわやかに引き立てます。

『ブイヤベース』*バゲット

ブイヤベースはシェフが南仏・ルールマラン修業時代に学んだレシピを再現した一品です。三浦半島沖の新鮮な金目鯛、黒ムツ、穴子、鯖、鱈をはじめとした魚介をトマト、にんにく、サフラン、パセリを加え半日以上漬け込むことで、味が深く染み込んだブイヤベースに仕上げられています。最後はピンチョウマグロを塩でマリネして真空調理した“自家製ツナ”を具材にした焼きおにぎりに、クリーミーでコクのあるグリュエールチーズを載せ、リゾット風にしてお召し上がりいただきます。ペアリングのパンは、ブイヤベースと相性の良いバゲットにガーリックバターを塗ってお召し上がりいただけます。



『岩手県山形村短角牛サーロインのグリエ』*ティエリー(パン・オ・ルヴァン)



広大な牧草地帯でのびのびと放牧され育った岩手県山形村の短角牛はしっかりとした赤身の味が特徴です。ナイフを入れると驚くほど柔らかく口当たりのよいお肉の味わいを赤ワインをたっぷり使った深みのあるソース・ボードレーズでお召し上がりいただきます。ティエリー(パン・オ・ルヴァン)の淡い酸味がシンプルなお肉の力強い味わいをより一層引き立てます。

『フロマージュブランと青木農園の蜂蜜』*スイートロール

クリーミーで舌ざわりがなめらかなフロマージュブラン。三浦半島の青木農園が作る雑味の少ないさわやかな甘みの蜂蜜と一緒に召し上がりいただけます。ペアリングには甘味のあるスイートロールを添えています。

『熱々のシュークリーム 黒糖のグラス添え』

デザートは焼き立てのシューに熱々のカスタードクリームを注ぎ、さらに油で揚げるひと手間を加えた新食感のシュークリームです。熱々のシュー生地とクリームを黒糖のアイスクリームとお召し上がりいただけます。

【シェフより一言】

今回のスペシャルメニューはシェ・ケンタロウの定番かつ自信作ばかりを揃えています。また、稀少価値が高く上質な食材を惜しみなく使っています。これには、大船でシェ・ケンタロウを開業してから約10年、自分がオーナーシェフとして歩んできた中で、ファンであり続けてくださったお客様や優れた食材を作り続ける生産者の方々への感謝とリスペクトの気持ちが込められています。またこのコースを通して、素晴らしい食材の魅力が知られる機会になればと思っています。

【シェフ プロフィール】

鈴木 謙太郎 (すずき けんたろう)

1976 年生まれ・福島県いわき市出身。

洋食店を営んでいた父の姿を見て、料理の世界へ。

ミクニマルノウチ、葉山ホテル音羽ノ森を経て2006年渡仏。

南フランス・ルールマランにある「オーベルジュ・ラ・フニエール

(ミシュラン1つ星)」にて、シェフ レンヌ・サミュの元で

プロヴァンス地方料理を学ぶ。併設するビストロ「クール・ド・フェ

ルム」ではシェフを務める。帰国後、2008年1月より葉山ホテル

音羽ノ森料理長就任。2009年8月、鎌倉市大船にてフランス料理店

「Chez Kentaro -シェ・ケンタロウ-」をオープン。2017年12月、新天地北鎌倉に移転。現在に至る。



<「Chez kentaro-シェ・ケンタロウ」について>

2009年、鎌倉市大船にて本格的なフランス料理を気軽に楽しめるビストロとしてオープン。2017年12月、お客様によりよい空間で料理を提供したいという考えと、レストランとして次のステージにチャレンジしたいという思いから、北鎌倉・門前に和の情緒を感じるフレンチレストランとしてリニューアルオープン。

【店舗概要】

- ・店舗名:「Chez kentaro-シェ・ケンタロウ」
- ・営業時間:ランチ 11:30~14:30 L.O. デイナー 18:00~20:00 L.O.
- ・定休日:火曜日・第三水曜日
- ・住所:神奈川県鎌倉市山ノ内 407 北鎌倉門前1階(横須賀線『北鎌倉駅』徒歩2分)
- ・TEL:0467-33-5020
- ・席数:30席(テーブル20席、個室1席、カウンター6席)
- ・ホームページ URL: <http://chezkentaro.com/>