

風と光が通りぬけるダイニングへ  
レストロラン  
「マツカリーナ」

◎北海道・真狩村

SLOW FOOD,  
SLOW LIFE

**森** に包まれているような錯覚を起させる、ガラス一面のダイニング。窓際に整然と並ぶテーブルとイスの配置の美しさ。シンプルながらモダンなテーブルセッティングに、これから始まるダイナーへの期待が自ずと高まる。そしてその期待は、前菜の2皿で感動へと変わった。

一皿目。色とりどりの季節の野菜、

肉や魚のテリソースやポトフ、コンポート、ムースなどが盛り合わされた一品。まさに、フランスの鬼才ミッシェル・ブラスのスペシャリテ「ガルドイユ」のマツカリーナバージョンともいべき印象深い一皿。

二皿目。これこそマツカリーナの魅力が凝縮された一品。季節によって、アスパラやブロッコリー、トウモロコシ、ポロネギなど、旬の素材を何の飾り気もないまま提供する。メニュー名は「朝採りの茹でたて」だ。一流の料理人は旬の野菜を選りすぐって一皿を完成させるが、マツカリーナの菅谷伸一シェフは、野菜の旬をさらに極める。真狩の大地の恵みを余すことなく伝えられる瞬間を逃さず切り取って、皿の上に表現するのだ。この時間を、この場所で過ごす幸せを感じられるレストラン。それがマツカリーナなのだ。

「本当に素敵な場所だから」。そんな言葉に誘われて訪れたが、「ちよ

「夏野菜の前菜 マツカリーナ風」。最高の味わいを引き出す調理法によって演出される鮮やかな一皿

菅谷シェフの朝は収穫から始まる。農業とシェフの兼業だからこそ、旬の時期を的確に見極められる

