

■日本料理にパティシエが存在したら……

「銀座奥田」と「ESQUISSE」のスペシャル・コラボレーション



日本料理のデザートの新しい可能性を探るため、銀座「ESQUISSE」のシェフ・パティシエ成田一世が「銀座奥田」で“和”のデザートに一石を投じます。

パリ8区の「OKUDA」を拠点に、和の技術“活け締め”を伝道する奥田透。魚の扱いについては日本料理に一日の長があります。フランスでその奥田に“技”を受講したシェフはすでに100人を超えました。一方、デザートで一日の長があるのはフランス料理。専門職として確立し、さまざまな技術が日々開発され、燦然とした歴史があります。そして成田は2007年、ニューヨークの「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」でシェフ・パティシエ在任中に、“パンとデザート部門”においてBest of New York に選ばれた経歴の持ち主です。

そのようなシェフたちだからこそ、今回のコラボレーションは生まれました。

成田は「ESQUISSE」で、その日その日の料理と流れを見極めて料理と響きあう新しいデザートを日々用意しています。でももし料理が日本料理だったら成田は何を用意するのでしょうか？

『和菓子屋の倅として、今回は特別な思い入れがあります』と成田はこのコラボレーションの意気込みを語ります。

日本料理にフランス料理のデザートを合わせたらどのような音楽が響き渡るのか？ どのような“シンフォニー”が生まれるのか？

今回はこのテーマに、奥田透と成田一世の二人のシェフが挑戦する全く新しい試みです。

とても斬新で奥深い企画となりましたので是非、この機会にお楽しみください。

期間：

8月3日（月曜日）～8月29日（土曜日）

日曜休 夏期休8月15日（土曜日）のみ

* この期間だけの特別なコースとしてお楽しみいただけます。

場所：

「銀座奥田」

中央区銀座5-4-8 カリオカビルB1

料金：

・昼餐

¥10,800、¥13,700、¥17,000

・夜餐

¥18,300、¥22,600

電話：

03-5537-3338