



北海道
洞爺湖サミット

2008年7月8日
外務省 大臣官房
G8サミット事務局

7月8日(火)総理夫人主催昼食会 概要(1)

実施会場:「マッカリーナ」(真狩村)

「風のレストラン」がテーマ。

羊蹄山から吹いてくる四季折々の風があり、山麓から湧き出る水があり、季節の食材がある。真狩村は、料理人にとって「夢の場所」のひとつ。こんな場所から料理人の現在の到達点を精一杯表現する。



「マッカリーナ」のひとびと



オーナーシェフ
中道 博氏

【中道 博】

- ・1951年北海道登別市生まれ。
- ・1982年世界料理コンクール日本代表「金賞・特別賞」受賞、他にも受賞歴多数。
- ・2006年から「ザ・ウインザーホテル 洞爺」の料理顧問も勤める。

【シェフ 菅谷 伸一】

- ・1958年釧路市生まれ。フランス料理コンクールで受賞歴多数
- ・1997年マッカリーナ開店とともにシェフに就任。現在に至る。

【スーシェフ 山崎 充輝】

- ・1969年北海道稚内市生まれ。ミッシェル プラス(仏)、ミッシェル プラス トーヤ ジャパンを経て、2006年よりマッカリーナのスーシェフ。現在に至る。

【マネージャー 橋本 貴雄】

- ・1969年札幌市生まれ。フランス、カナダでのレストラン留学後、1997年マッカリーナ開店よりマネージャーとして活躍。現在に至る。

お料理のテーマ

-洗練された野生味

北の大地は、私たちが包み、癒してくれます。

同時に過酷な試練をも課してきます。

野菜を作り、そして家畜を飼う酪農畜産農家は、

そんな大地と戦いながら、ここ北海道にしかできないものを作り出してきました。

私たちは、そんな農産物を料理できることを誇りに思っています。

素朴で野性味あふれる素材を、その素顔を残しながら

いかに洗練した料理に仕上げるか。

それが、マッカリーナの料理のテーマです。



北海道
洞爺湖サミット

7月8日(火)総理夫人主催昼食会 概要(2)

お迎え

地下室ワインセラー横にある自家製生ハムをセラー内でシェフによって切り分け、食事前に北海道産「月浦赤ワイン」(ドルンフェルダー)と一緒に食べていただく。ワインセラーで軽く食前酒と生ハムを召し上がっていただくことによって、食事の楽しみの期待感と特別な空間による変わった趣向を楽しんでいただく。

・前菜

軽く火をいれた道産牛の野菜巻き

北海道産ふらの和牛をエピス(コリアンダー・黒胡椒・塩・・・)で味付けしミディアムレアで仕上げ野菜とともに。

蝦夷アワビのエピス風味マリネ

函館産のアワビを焼いて、美しよ甘(みかん)の皮とフランボワーズ酢でマリネ。(フランボワーズ:木苺)

シマ海老のプロシエット サラダ仕立て

函館産のシマ海老をフライパンで焼き、竹串でさし日高産昆布とフランス産グランド産の塩で味付け。

オオスケ

大助の野菜マリネ

釧路産の大助(キングサーモン)と野菜のマリネ。

北海道産初夏の野菜いろいろ



・ホワイトアスパラガスのムニエル ベアルネーズソース

近郊の畑で採れた朝もぎのホワイトアスパラガスを北海道産の無塩バターを使ってじっくりとローストして旨味を凝縮し、ベアルネーズソースという温かいソースを上からかける。

*ベアルネーズソースは白ワイン・酢・エストラゴン・塩・胡椒を混ぜ合わせ卵黄を加えて湯煎にかけて混ぜる温製ソース。





北海道
洞爺湖サミット

7月8日(火)総理夫人主催昼食会 概要(3)

・ホロホロ鳥のロースト香草の香り 旬の地野菜を添えて

ホロホロ鳥を丸ごとローストして美味しさを充満させ、地野菜を付け合せとしてふんだんに盛り合わせたメインデッシュ。野菜は近隣(真狩村)でとれたものを中心に、越冬されたじゃがいも(メークイン種)をピュレ(裏ごし)したものを添える。



・仁木町産チェリーのフランベ シェリー酒風味 牛乳のソルベと一緒に

デザートは北海道仁木町産のさくらんぼをシェリー酒と一緒にフランベをして香りをつけ、地元(真狩村の牧場)で搾られた牛乳を使って作られたアイスクリームと一緒に。



シャンパン(ルイナール ロゼ N.V)

白ワイン 甲州きいろ香(山梨)

白ワイン リースリング・グラン・クリュ・ヘングスト・サマーン(フランス)