



# 赤ワインソースで血液サラサラに

チキンの赤ワインソースは、栄養価の高いフランスの代表的な家庭料理。鶏肉の部位の中で、もも肉は鉄分を多く含み、ビタミンB<sub>2</sub>も豊富。赤ワインに含まれるポリフェノールの抗酸化作用で、肌も血液も美しくなるとか。

「赤ワインは料理用でなく、あなたが飲みたいワインを贅沢に使ってみてください。コクと風味が全然違いますから」と、ロイヤルオークホテルSPA&ガーデンズ「カフェドゥ・ラベイ」カフエドゥ・ラベイ」シェフの吉田勝彦さん。

調理時間30分程度と意外と簡単、それでいて味は本格派。ぜひ一度お試しを!



昨年11月にリニューアルオープンしたロイヤルオークホテル SPA&ガーデンズの「カフェドゥ・ラベイ」は、吹き抜けのアトリウムの2階にある優雅なつろぎの空間。朝食からランチ、ディナーまで、リラックスした気分で食事が楽しめます。地元近江の新鮮な食材をふんだんに使い、美や健康にもこだわった料理が評判。今回の「近江地鶏の赤ワインソース」は1、2月のコース料理のメインで提供いたします。



### カフェドゥ・ラベイ

大津市萱野浦23-1  
ロイヤルオークホテル SPA&ガーデンズ2F  
tel.077-543-9102(予約・問い合わせ)  
営業時間  
7:00~22:00  
シェフ 吉田勝彦さん





## 近江地鶏の赤ワインソース

### 健康に効く食材

#### ●赤ワイン●

ワインに含まれるおなじみのポリフェノールには、コレステロールの酸化を抑える作用(抗酸化作用)があり、血液をサラサラにして、美白効果もあります。ポリフェノールは熱にも強いので、煮込み料理にはぴったり。



#### 材料(4人分)

- 地鶏もも肉.....1人150g
- 付け合せ野菜.....お好みで
- 赤ワイン.....200cc
- 強力粉.....適量
- フォンドヴォー(市販).....100cc
- サラダ油.....適量
- トマト.....適量
- パター.....適量
- ベーコン.....適量
- 塩・胡椒.....適量

#### 【下ごしらえ】

- ・もも肉は好みの大きさに切り、調理の10~15分前に塩・胡椒をしてなじませる。
- ・付け合せの野菜は好みて調理しておく。



1 もも肉に強力粉をまぶして、油を多めに入れたフライパンで、皮の方からじっくりと焼き色を付け(写真)、身の方も焼く。



2 余分な油を取り、赤ワインを入れてさらに煮込む(写真)。フタをして、もも肉の身にしっかり火を通す。



3 もも肉に火が通れば、肉を取り出して、フォンドヴォーを加え(写真)、塩・胡椒で調味する。



4 お皿に好みの野菜ともも肉を盛り、③のソースをかけて(写真)、トマト、ベーコンで仕上げる。



近江かぶらとコボウ(コガニ)のスープ(器:井内素さん作)



お気に入り  
セレクション  
SELECTION



一枚板を用いたカウンター席

## coctura(コクトゥーラ) 桜井

料理、器、空間が融合したお店で創作懐石

「この店でしか味わえない料理を提供したいと思っています。鮎寿司をペースト状の餡にして、料理に取り入れたことも。お客さまに感動してもらえ、料理を作りたい」と櫻井さん。

一品一品に工夫を凝らした料理を落ち着いた空間で味わえるとあって、女性客に好評です。

自慢の料理に華を添えるのが、若手作家が手掛ける器です。先付け、スープ、主菜と料理が進むにつれて、器も様々に変化します。

料理は地元産の旬の食材をふんだんに取り入れたコース料理。近江かぶら、安土ねぎ、琵琶湖で獲れる湖魚、近江シヤモなどが使われます。その上、料理に用いる水は、造り酒屋の仕込み水。和食の基本となるだしの出方がぐっとよくなります。

「料理がおいしくて、見た目も美しく、居心地のいい空間があつて初めて、お客さまに満足してもらえると考えています」とオーナーシェフの櫻井克則さん。ラテン語で「融合」を意味する「coctura」を店名に冠し、料理、器、空間が一体となった店づくりを目指しています。

古 材を生かした古民家風の建物が風情たっぷりな「coctura(コクトゥーラ)桜井」は、和食をベースにした創作懐石料理が味わえるお店です。



コボウをペースト状にしたコボウの葛寄せ(器:富部伸造さん作)



天然ものを使ったブリ大根(器:村田森さん作)



小かぶらとぼちこ(くちこ)とラディッシュのサラダ(器:内藤加奈子さん作)

### DATA



**coctura(コクトゥーラ) 桜井**  
大津市国分1-217-10 077-533-3002  
営業時間 / 12:00~14:30、18:00~22:00 定休日 / 不定休  
<http://www.coctura.com/>



運びたくなります。コース料理は昼が2,940円~、夜は3,990円~(いずれも要予約)。

京都の料亭で修業を積んだ櫻井克則さんは、2003年に「coctura桜井」をオープンさせました。当初から器には若手作家の焼き物を数多く使用。お付き合いのある作家は20人以上にのぼり、自ら個展やギャラリーに赴いて、器を探すこともあります。器を最初に決めてから、料理を考えていくのが櫻井さん流。コース料理は20日ごとに替わるので、何度でも足を運ぶことができます。コース料理は昼が2,940円~、夜は3,990円~(いずれも要予約)。



個室や通路には季節の花がさりげなく飾られています

★お食事券をペア1組2名様様にプレゼント。詳しくは33ページ参照。