



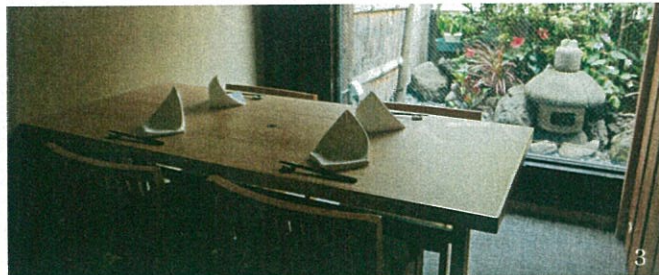
【最終回】

隠れ家で供される極上鉄板焼きとシロメィワインの妙味

銀座の奥座敷ともいえる日比谷に、そこだけ静謐な雰囲気をもたらす小体な3階建てビルがある。

近隣のホテルからやってくる外国人ゲストからも絶大な支持を誇る高級鉄板焼き店「円居-MADoY-」だ。

国産の最高品質 A5 ランク和牛にこだわる彼らがこのほどシロメィワイン導入を決めた、その理由を聞いた。



1. コースは 6,000 円、8,000 円、10,000 円、15,000 円の 4 種類。写真は 6,000 円～10,000 円のコースでメインにチョイスできる A5 ランク黒毛和牛サーロイン (100 グラム) に、シロメィ シグネチャー・コレクション シャルドネ 2012 をあわせて。同ワインは女性が選ぶワインの品評会 SAKURA アワードでダブルゴールド賞を受賞した話題の 1 本でもある。2. 日比谷のビルのなかに日本庭園!? 都心とは思えない静寂な空間はビジネスマンの接待利用ほか外国人にも大人気。3. 西田卓史料理長 (左) と、サービスや仕入れ全般を統括する高田勝取締役 (右)。

和牛の脂をさらりと流し、もう一口、と食欲をかきたてるワイン

「鉄板焼きでもっとも重要なのは食材です。例えば牛肉なら、お客さまは上質な和牛を食べられている方が多いのでご期待を裏切らないように、その時々でいちばんいいものを探しています。最近は仙台牛が多いかな」と語るのは料理長を務める西田卓史氏。横浜ベイシェラトンを皮切りに主に鉄板焼きや和食で経験を積み、鉄板焼きのキャリアは早くも 20 年。産地やブランドにこだわりすぎず、食材を見極める眼を磨いてきた。「海外のお客さまも多いのでワインをオーダーされる方がほとんど。ビールやスパークリングワインを一杯飲んで、そこから赤とい

う流れが多いのですが、このシロメィを飲んだとき、このボリューム感なら肉とも“通し”で合わせられると思いました”このシロメィ”とはシロメィ シグネチャーコレクション シャルドネ 2012。14 か月オーク樽で熟成させ、金色に輝くプレミアムな白ワインである。「オーストラリアワイン」というカジュアルな印象がありましたが、シロメィはラベルの印象を裏切らずに味も実にエレガント。鉄板焼きは焼き手の所作や、肉が焼ける音なども味わっていただく総合エンターテイメントなのでワインもトータルでバランスがとれていることが重要で

リッチでまろやかな果実味が和牛の脂を洗い流し、もう一口、とつい食べたくなる。シロメィワインと鉄板焼きの相性が今夜もお客さまの賞賛を浴びている。

Japanese Modern Teppan dining

東京都千代田区有楽町 1-2-8 千代田ビル別館

03-5157-2188

<http://takumi-dining.com/>

シロメィワイン <http://sirromet.com>
シロメィワイン正規輸入代理店 株式会社ワインツリー
東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー 33F
TEL: 03-3436-2772 <http://winetree.co.jp>