

ミレニアだより
2022 春号

Millennia

和風旅館で、心の旅を

勝浦に新しい風
焼きたてパンのある暮らし

花嫁街道と
新百名山を歩く

至高の欧風料理





漆黒のルーに旨味が凝縮された「黒毛和牛のビーフカレー」。スプーンを口に運ぶ度に、言葉で表せないほどの満足感が得られる



雄大な太平洋が窓辺に広がる「GUNJOレストラン」。リゾートホテルの洗練された空間で、伝統の欧風料理をゆったりと楽しめる



上／落ち着いた色調のエントランスがお客様を出迎える

右／窓から望むプールサイドの椰子の木が、まるで南の島に来たような気分にくれる



南国リゾート、至高の欧風料理。

外房屈指の伝統を誇る

『鴨川グランドホテル・GUNJOレストラン』

ここに、40年以上にわたり

受け継がれてきたレシピアがある。

この味を求めて通う古くからの常連客も数多い。

時代を超えて愛される

至高の「欧風料理」を紹介しよう。

不動の欧風カレー

このカレーを一度食べたならば、遠方からわざわざ足を運ぶ常連客の気持ちに分かるはず。「完璧なるハーモニー」というのだろうか、すべての旨味が漆黒のルーに凝縮されている。歴代のシェフたちが40年以上変わらぬ伝統のレシピアを継承してきた「黒毛和牛のビーフカレー」は、その歴史と

同じく奥深い味わいだ。なめらかなトロミ、まるやかなコクが、時代を超えて今も愛されている。『鴨川グランドホテル』は、江戸・宝暦年間開業の『吉田屋旅館』を前身とし、300年余りの歴史を誇る。天皇后陛下（現在の上皇・上皇后陛下）をはじめ多くの皇族が宿泊された皇室ゆかりの

リゾートホテルである。古くより「伝統と格式プラス心のこもったおもてなし」をモットーとしており、その姿勢はレストランにおける調理の全行程に反映されている。牛すじ肉を香味野菜・ハーブと共に丸一日かけて煮込むことで作られるビーフブイヨン、銚色になるまでじっくりと炒

め、コクのある旨味と自然な甘みを引き出した野菜たち、そこに調合されたスパイスと黒毛和牛を加え、肉がトロトロになるまで、さらに、さらに、じっくり煮込む。常連客の心を捉えて離さない「黒毛和牛のカレー」は、愚直なまでに伝統に乗った丁寧な仕事の賜物なのだ。

一皿入魂、スープの極み

そんな「黒毛和牛のビーフカレー」と並び伝統を受け継ぐメニューとして「伊勢海老のビスクスープ」に触れてみたい。

約40年前、「スープの佐々木」と呼ばれた凄腕のシェフが、水揚げされたばかりの新鮮な伊勢海老をふんだんに使って濃厚で香り高い「伊勢海老のビスクスープ」を作り、多くの食通を魅了したという。

伊勢海老の頭を砕いて鍋に入れ、オープンで香ばしく焼き上げ一晩寝かせる。香味野菜・ハーブ・トマトペーストのソテー、魚の出汁、チキンブイヨンを加えて煮込み、スープの旨味と香りを引き出す。丹念にスープを漉し、バター、生クリーム、牛乳、鴨川産の天然塩を加え、もう一度漉す。濃厚なスープに自家製ビネガールの酸

味を加え、キリッと爽やかに仕上げ、テーブルに運ばれる。

その味は唯一無二。これほど上質で、優しく、そして一体感のある伊勢海老のスープは食べたことがない。芳ばしさ、まるやかさ、奥深さ……。一皿のスープから、歴代シェフの情熱が伝わってくる。

伝統と 新たな感性

下ごしらえから完成まで、手間を惜しまず美味しさを追求した料理は、『GUNJOLESTRAN』のベースとなり、全てのメニューに息づいている。

現在洋食料理長を務める濱村浩一さんは先人の技を継承しながら、新しい味の探求にも余念がない。都内の日本料理店で積んだ経験から、素材本来の

味を引き出す和食のノウハウも活かしている。

例えば「ブイヤベース」は、脂っぽさがまったくなく、さらりとした口当たり。それでいて魚の旨味はしっかりと活きており、ふっくらとした食感が楽しめる。魚の雑味が出る部分を丁寧にそぎ落としてから調理することで、

上質かつ透明感のある「ブイヤベース」に仕立てている。炭の棒のように見えるのはイカスミのパン。ちよっとしたアクセントが楽しい。

鴨川に移住し約20年、地元食材への造詣が深まり、四季折々の旬を独自のアイデアで自在に組み合わせている。

地魚をサフラン香の特製スープで煮込んだ「グランパシフィックブイヤベース」。魚種はその日の仕入れ状況によって変わる。この日は、鴨川で水揚げされたヒラメとキンメ、東京湾のホンビノス貝の魚介3種。旨味が溶け合うスープとともに、魚介それぞれの個性が味わえる。木炭の形をしたイカスミのパンはクラッカーのような食感。味も見た目もサプライズだ



“この一皿にどれだけの手間と時間がかかっているのだろう”と思わせる「伊勢海老のビスクスープ」。伊勢海老料理のイメージを一新するインパクトがある

右/ランチコースには焼きたてのパンが3種類用意され、それぞれの風味が楽しめる



下/春らしい爽やかなオードブル「バジルチキンとホワイトアスパラのオランダソース」。バジルと合わせてしっかりと仕上げた鶏胸肉にクリーミーな卵黄ソースをからめていただく優しい味わい



お客様から「おいしい」の一言をいただくため、下ごしらえにも余念なく手間をかける洋食料理長の濱村浩一さん。長年の鴨川暮らしで地元食材の特徴を熟知し、個々の持ち味を自由な発想で引き出している



落ち着いた雰囲気の中で多彩な和洋料理が味わえるbuffestailのディナー。シェフが妥協なく腕を振るったこだわりの味を、カジュアルに楽しめる

右/オードブルは、細かく小分けされており色々食べ比べもできる。器も美しく目でも楽しめる

下/シェフと板前が“あつあつ&ジュシー”な料理を目の前で調理してくれる「シェフズ パフォーマンスコーナー」もある



上/ナイフがいらないほどトロトロに煮込んだ「牛ほほ肉の赤ワイン煮」など、煮物も豊富に用意されている

左/デザートは充実しており、ティラミス、バナナコッタ、フルーツタルト、ガトーショコラ、おはぎ、大福…、和・洋のスイーツが見た目も華やかにラインナップ

お問い合わせ・ご予約

鴨川グランドホテル・GUNJOレストラン

TEL.04-7092-2111 鴨川市広場820番地

■営業時間

ランチ | 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00)

※土日祝日は混雑するためご予約をおすすめいたします。

ディナーbuffe(予約制) | 大人1名8,470円(税込)

18:00~21:00(ラストオーダー20:00)

※buffe混雑時には2部制でご案内させて頂く場合がございます。

(一部17:30~/二部19:30~)

<https://www.kgh.ne.jp/04/cuisine/>



「創業時より培われたおもてなしの心と『GUNJOレストラン』の欧風料理を融合。房総の海の幸・里の恵みを豊富に取り入れた約100種類の和洋メニューがずらりと並ぶ。上質な空間で細やかなおもてなしを受け、伝統が息づく料理を堪能する。そんな至高の美食時間をもっと楽しみたくなった。取材・文/山内泉 写真/平山ジロウ

■ランチコースは月替わりとなります。掲載の内容は3月のメニューです



ランチコースの魚料理「地魚とアサリの春キャベツ包み蒸し クラムソース」。ワイン蒸しにしたふっくら柔らかなヒラメと甘くしなやかな春キャベツの食感が絶品。貝のエキスタっぷりのクラムソースは、ちぎったパンに付けて食べるとまた美味しい



ランチコースのデザート「鴨川レモンと紅茶のティラミス」。鴨川レモンとマスカルポーネやルイボスティを使った香り豊かなティラミス。繊細な盛り付けが美しい



ランチコースの肉料理「牛フィレ肉のグラチネ キャラメルオニオンソース」。たっぷりのチーズをのせグリルした牛フィレ肉とタマネギをとろけるほど炒めたキャラメルオニオンソースの甘味と香ばしさは、格別。一度食べたら忘れない美味しさだ

上質なる美食時間

月替わりのランチコース(3月)では、春の訪れを告げる「菜の花スープ桜エビを浮かべて」をはじめ、やわらかな春キャベツを最大限に活かす「地魚とアサリの春キャベツ包み蒸しクラムソース」など、採れたて野菜と鴨川港に水揚げされたばかりの地魚で旬の味を演出している。素材そのものの味わい、やさしい食感、彩り鮮やかな盛り付けは目にも美しく、丁寧に調理されていることが分かる一品一品である。

『鴨川グランドホテル』は皇室ゆかりのリゾートホテルで気軽に利用できるイメージではなかったのだが、実は食事だけを楽しみに来るお客様も多いたこと。

現在『GUNJOレストラン』では、コース料理とカレーやシチューなどのアラカルトメニューはランチタイムのみでの提供となり、ディナータイムはbuffeスタイルを採用している。『ネオ・ジャパニーズ・buffe』をコンセプトに、『鴨川グランドホテル』