

銀座を舞台に、けれど肩ひじ張ることなくフランスの食文化を楽しんでほしいという「ギンザ トトキ」。オーナーシェフの十時さんとマダムが作り出す空間は、すがすがしいほど真っ白な世界で、これから何が始まるのだろうと、客を期待感でわくわくさせる。

十時さんがフランスチーズの本当のおいしさに出会ったのは、1983年に渡仏したロワールでのことだった。特産品のシェーヴルに触れて「こんなに熟成させるの?」「こんなに美味しいものだったのか」とびっくり。そのうえ、現地の人たちはその日の気分によって熟成度合いの違うものを食べ分けているではないか。

それ以前に日本で働いていたフレンチレストランでもシェーヴルは出していた。けれど、1980年前半の日本は「素材は新鮮なものが

最高」といった価値観が強く、熟成ものの良さはまだ知られていなかったと十時さんは言う。

でも、いまの「ギンザ トトキ」では、チーズプラトーのなかから一番いい熟成状態のものから勧めていく。ワインもそれぞれあるが「ヴィンテージシャンパンはすべてのチーズを網羅します」と十時さん。実は銀座でさえ、デザート前に必ずチーズを召し上がるお客様は多くないとか。ならば、もっと気軽にチーズを楽しんでもらうために、チーズの種類も勧め方もハードルを下げる工夫をしているようだ。

さらに食べ物は自然界からの、限りある貴重な資源。これらの持つ可能性を最大限に生かしたいと産地に行き、作り手の工夫や現地ならではの空気感を記憶し、大都会銀座に戻ってメニューを仕立てるのが十時さんの仕事。

日本の素材を大切に思えばこそだ。

「フランスチーズには確かな力を感じています。でもいつか日本のチーズも日本のワイン、そして日本のフランス料理と総合的に融合していけるといいね」。日本の未来への期待がこぼれた一言だった。 (文責 松成 容子)

東京・銀座

## GINZA TOTOKI ギンザトトキ

〒104-0061

東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル7F

TEL/03-5568-3511

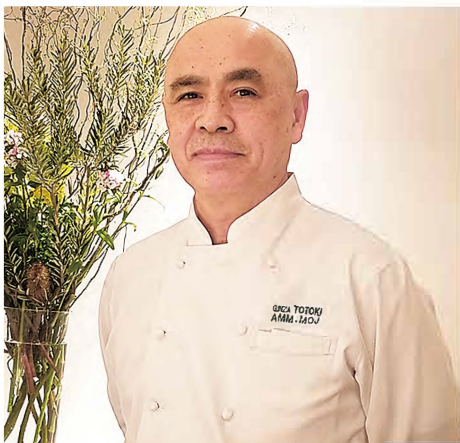
営業日:火曜日～日曜日、祝日

ランチタイム/11:30～14:00 (L.O 13:30)

ディナータイム/18:00～22:00 (L.O 21:00)

定休日/月曜日(祝日の場合営業)

# 日本の旬の素材を生かすフランス料理店 チーズは熟成の美味しさを伝えながら



インテリアの着想は「美術館にあるレストラン」。店内には期間限定で書家の金澤翔子氏作品を展示。店名は氏からのプレゼントだ。

## 十時 亨さん

[とどき とおる]

日本で6年間修業の後1983年、フランス・ベルギーにわたる。6年間の修業の後1988年帰国。

1992年 銀座レカン料理長に就任。

2000年 銀座レカン総料理長に就任。

2003年 独立し、「レディタン ザ・トトキ」開店。

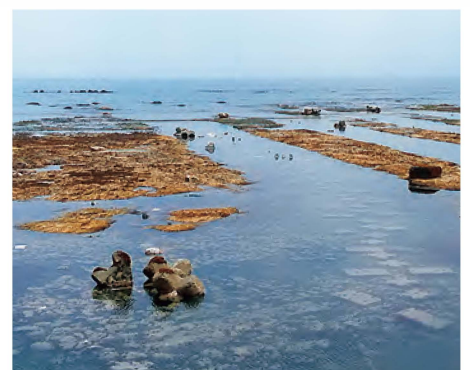
2013年 「GINZA TOTOKI」としてリニューアルオープン。

2015年 農林水産省 料理マスターズ受賞  
厚生労働省 現代の名工受賞

(2016年 シュヴァリエ叙任)



プラトーには通のための熟成エポフスから白カビ、人気のクワイエール、そして食べやすい風味付きのイタリアチーズまで。



産地見学の一つ「うに牧場」(岩手県洋野町)。6, 7, 8月にはここから極上のうにが銀座に届く。