



チーズをもっと美味しく「料理する」  
お皿の上も、ワゴンの上も  
楽しいひと時に仕上げたい。

高良 康之さん (2019年シュヴァリエ叙任)

[たから やすゆき]

ホテルメトロポリタン勤務を経て、1989年渡仏。パリ、サヴォワなど2年間で5軒のレストランで研鑽を積む。

1991年3月より、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズトキーョ」副料理長、日比谷「南部亭」料理長を歴任し、2002年「ブラスリー・レカン」オープンに伴い料理長就任。

2007年から「銀座レカン」総料理長を経て、2018年10月、自身の店「レストラン ラフィナーージュ」をオープン。

「美味しかった」は当たり前、「楽しかった」と言われるおもてなしを志して、高良康之さんが自身の店を銀座にオープンしたのは2018年10月でした。タストフロマージュのシュヴァリエを叙任されたのはその翌年のこと。「ちょうどいいタイミングでご紹介ただけて、ありがたかったですね」。

都内の有名レストランだけでなく、フランスでも研鑽を積んで歩んできたキャリアは30余年。10代のころは、「ええっ、これが世界三大ブルーの味???'と初体験のロックフォールに驚愕したものの、本で辻静雄氏のチーズ体験談を読んだり、お酒との相性に目覚めたり、時にポール・ボキューズ氏にチーズアレンジを直伝されたりすることもあり、年月とともに“チーズを料理する”面白さに開眼していったそうです。

白カビチーズでウオッシュを試みたり、ロックフォールをルビーポルトとレーズンで漬け込んだり、生産者を尋ね歩いて逸品を特別に仕入れたり、肉、魚、野菜同様、チーズを盛り上げる仕込みにも手は抜きません。

オープンして1年半。さあ、というときにこのコロナ禍。「銀座というわざわざの地こそ、今は閉めるべき」と約2カ月間の休業を経て、再開。「店に来ていただく以上、いっそう楽しく」と、安全策と初心に磨きをかけていらっやいました。

(文責 松成 容子)



▲チーズは常時12~13種類をそろえてワゴンでサービスします。「チーズのコンディションがいつもいいね」と言われるのがうれしい、と高良さん。



◀高良さんの自慢の逸品「トラフグのマリネロックフォール風味」。ロックフォールの美味しさがわかる大人になって、このスペシャリテが生まれました。



P18  
プレゼント  
企画

▲2020年9月に上梓した最新本「フライパンひとつで極みのフレンチ」(世界文化社)

◀キッチンの調理風景が見えるカウンター席はライブ感いっぱいです。

東京・銀座

レストラン ラフィナーージュ

〒104-0061 東京都中央区銀座5-9-16 GINZA-A5 2F ☎03-6274-6541

営業時間：ランチ/12:00~13:30 (L.O.) 15:30クローズ

ディナー /18:00~20:00 (L.O.) 22:00クローズ

定休日/月曜日・第3火曜日 ※営業日・営業時間はHPをご確認ください

<https://laffinage.jp/>