



美食家たちが目当てに通う唯一無二の料理



写真：永谷正樹

藤田さんが気まぐれに作る「野菜と鮑のテリーヌ」も好評。時季によっては、キチジ(カサゴの仲間)や三重県産の桜ブリを使うことも。野菜も春先は山菜や蕪、タケノコ、アスパラなどに変わる。ディナーコースは、10,000円、12,000円、15,000円。ランチは4,600円のコースのほか、要予約でディナーコースも注文可能。※価格はすべて税・サービス代込み。

Wakana ~和奏~

住所 中区栄1-23-34 TKビル1F
TEL 052-201-2777
営業時間 11:30~13:30(L.O.)、
17:30~20:30(L.O.)
定休日 月曜日



少 し前になりますが、グルメ界で「創作」という言葉がもてはやされた時期がありました。和・洋・中・エスニックなどのジャンルに分けられないような料理をそう呼んでいたのですが、今では何となく安っぽく聞こえてしまうのは、私だけではないと思います。

「ジャンルは…僕の料理、だと思っています(笑)。4年半前にオープンして以来、ここですか食べられない味を追求しています」と話すのは、『Wakana ~和奏~』のオーナーシェフ、藤田貴史さん。

店は伏見の御園座の裏手にある御園通の外れにあり、知っている人でなければ足を運ばないと思います。あえて繁華街を避けた場所に店を構えたのも藤田さんの狙いだったと聞きました。まさに美食家たちの隠れ家なのです。

昼も夜もメニューはコースのみ。今

筆者 Profile



フーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

回は、ディナーコースで出される藤田さんのスペシャリテ「生雲丹のクリームパスタ」を用意してもらいました。パスタに雲丹を絡めていただく、濃厚な風味が口いっぱい広がります。

それも、ふわつとなんて生易しいものではなく、どかーんと爆発する勢い。やや太めのパスタを使っているのも濃厚な味に負けないためでしょう。雲丹の旨みだけを見事なまでに引き出したこのひと皿は、間違いないと藤田さんにしか作ることができなと思いました。

余談ですが、私もよく人から本業はカメラマンなのか、それともライターなのかとよく聞かれます。いつも「両方です」と答えるのですが、ジャンルは僕の料理だとかかわりをもつ藤田さんのお話を聞きながら、「永谷正樹が本業です！」と胸を張って言うようになりたいと思いました。