



British Embassy
Tokyo

WEDGWOOD
ENGLAND 1759

The Dinner @ British Ambassador's Residence, Tokyo

2017年2月22日(水) 駐日英国大使公邸で開催

The Dinner のメニューと担当シェフ、テーブルウェア

< Canapés >

Poppy Seed Macaroon with smoked Trout and Wasabi
ケシの実のマカロン、スモークした鱒とワサビをサンドして

Goat Cheese Cake with Red Onion
山羊のチーズケーキとレッドオニオン

Goose and Chestnut Chipolatas
グースと栗のチポラータ・ソーセージ

Created by Tanya Casson
タニア キャッソン

料理の写真: <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/32264215493/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア: GIO / ジオ (ロングトレイ)

2017年5月発売予定の新作。毎日のダイニングに使い勝手がいい、シンプルでユニークなシェイプがそろったコレクションです。ウェルカムカナップやタパススタイルなど、ホームパーティーにも最適。

タニア キャッソン プロフィール: 英国南西部出身。英国にてホスピタリティ・マネジメントやプロのシェフとしての学位を取得。6年間、英国の複数のホテルにて料理長を務め、自身のケータリング会社を経営する。2016年夏、英国国防省の武官である夫の赴任に伴い来日。

< First Course >

Early Spring Carbonara
早春のカルボナーラ

Created by Shusei Yogi, British Embassy Chef
駐日英国大使館シェフ 与儀周成

料理の写真: <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/32697629270/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア： Jasper Conran Chinoiserie White / ジャスパー・コンラン シノワズリ ホワイト(プレート 27cm)
ファッション・デザイナー、ジャスパー・コンランとのコラボレーション。伝統的な英国のデザインの要素を盛り込みながら、モダンに仕上げたデザインが特徴です。

与儀周成 プロフィール： 沖縄県出身。沖縄県内のフレンチレストラン勤務後、渡仏。パリの Chez Michel、Philou など 2 年間修業。帰国後、銀座のフレンチレストラン”ラル・エ・ラ・マンエール”に勤務。2015 年より駐日英国大使館契約シェフとして、大使公邸キッチンチームに。英国料理にヨーロッパのツイストを効かせた料理を得意とし、現在、年間 200 件以上の大使館主催のイベントに携わっている。

< Second Course >

Akamutsu Prosciutto with Umami Foam and Kamogawa Greens
アカムツの生ハム、うまみフォームと鴨川野菜

Created by Kouichi Hamamura,
Executive Chef at THE GUNJO RESTAURANT, Kamogawa Grand Hotel
鴨川グランドホテル THE GUNJO RESTAURANT 料理長 浜村浩一

料理の写真： <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/33037960396/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア： Nature / ネイチャー(プレート 27cm)
貝殻や化石など自然に興味が高く、収集家だったウェッジウッドの創業者ジョサイア・ウェッジウッドのコレクションに着想。ちなみに、ジョサイアの孫は「進化論」で有名なチャールズ・ダーウィンです。

浜村浩一 プロフィール： 東京都出身。都内の割烹料理店で和食を約 10 年 修行。2003 年、鴨川グランドホテルのレストラン、ラ・マーレでフレンチの基礎を学ぶ。スーシェフを長年務め、2017 年に同ホテルの THE GUNJO RESTAURANT の料理長に就任。レストランでは地元の食材を使ったモダンフレンチを提供。2015 年、駐日英国大使館とのコラボレーションで、Food is GREAT 英国クリスマスディナーを開催。

鴨川グランドホテル： www.kgh.ne.jp/04/

< Third Course >

Consommé Wedgwood
ウェッジウッド・コンソメ

Created by Frederik Walther, British Embassy Executive Chef
駐日英国大使館エグゼクティブ・シェフ フレデリック ウォルター

料理の写真： <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/33079727725/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア： Intaglio / インタグリオ(ティーカップ &ソーサー)
インタグリオは、凹凸の凹を意味します。創業当時に考案された独自の装飾技法“クヌーリング”へのオマージュを込めてデザイン されました。シェイプは、創業年にちなんだ「1759 シェイプ」です。

フレデリック ウォルター プロフィール： デンマークのヴァレイ出身。コペンハーゲン ホテル&レストランスクール、横浜レストランスクール日本料理コース修了。コペン ハーゲンにて 7 つのレストランのオーナーシェフを

務める。1999 年来日以来、デンマーク大使館、スウェーデン大使館の大使専属シェフを務め、2015 年春、駐日英国大使館のエグゼクティブ・シェフに就任。英国、欧州の「食」に 留まることなく、日本食やアジアのテイストを融合させ、ストーリー性を持たせる料理やプレゼンテーション、独創的なアイデアを提案し、食の外交を担う。年間 300 本のイベント、13,000 名以上の来賓をもてなす。

国内ファストフード、ホテル業界向けの新商品開発、千葉県 の鴨川グランドホテルにて西洋料理のコンサルタントシェフとしてメニュー開発にも携わる。国内、アジアにてスカンジナビア料理を紹介する多数のメディア、VIP イベントにて、ゲスト シェフを務める。本日開催の「The Dinner」では、コンセプトクリエイターとして全ての企画運営を指揮した。

< Fourth Course >

Slow cooked Scottish Salmon, Nobu Style Kinki Fish, Shallot Salsa, Ebiimo Truffle Mash,
Maldon Sea Salt and Malt Vinegar

スコットランド産サーモン、きんきノブスタイル、エシャロットのサルサ、海老芋とトリュフのマッシュ
マルドンシーソルト、モルトヴィネガー

Created by Kazuhiro Yokoyama, Executive Chef, Nobu Tokyo
Nobu Tokyo 総料理長 横山和弘

料理の写真: <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/32264215103/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア: GIO / ジオ(スカルプチャーボール)

2017 年 5 月発売予定の新作。適度な深さとモダンなシェイプで今回シェフチームの目に真っ先に留まったのが、このスカルプチャーボールです。

横山和弘 プロフィール: 群馬県出身。高校卒業後、手に職を付ける為すぐ料理の世界へ。和食を中心に技術を磨き、1998 年に Nobu Tokyo(当時東京青山)のオープニングスタッフとして入社。キッチン主任昇格後、8 年間、青山店の閉店まで務める。2006 年、虎ノ門での Nobu Tokyo リオープンでヘッドシェフに抜擢。2009 年に総料理長に就任。以降、松久信幸オーナーシェフを支えながら看板を守り続けている。調理師免許の他、河豚免許、利き酒師の資格を持ち、寿司、蕎麦打ちの技術にも定評がある。現在は地方食材を取り入れたメニュー作りに力を注ぐ。 Nobu Tokyo: www.noburestaurants.com/tokyo-ja-JP/

< Fifth Course >

Roast and braised Rabbit, Shiitake, Honey Mustard Miso,
Leeks, Edamame, Saladana Purée and Mountain Potato

ウサギのロースト・ブレゼ
椎茸、ハニーマスタード味噌、ポロネギ、枝豆、サラダ菜のピューレ

Created by Trevor Blyth, Owner Chef, The White Fox
The White Fox オーナーシェフ トレバー ブライス

料理の写真: <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/33037963336/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア： GIO / ジオ(プレート 28 cm)

ハニカム(蜂の巣)柄がエンボスされたコンテンポラリーなデザイン。立ち上がりがあるクープレートはソースがある料理にも使い勝手がよく、盛り皿にも銘々皿にもお使いいただけます。

トレパー ブライス プロフィール： 英国ノーフォーク出身。英国やフランスのミシュラン・レストランやカントリー・マナーハウスで技術を磨き、2001 年に初来日。長野県のバラクラ・イングリッシュ・ガーデンの料理長、横浜パンパシフィックホテルを経て、銀座カユマニスのエグゼクティブ・シェフに招かれる。2006 年、北区に自身のレストラン The White Fox を開業し、日本とヨーロッパの食材を融合させた独自のスタイルを確立。執筆活動や NHK ワールド出演など多数。2015 年に料理コンセプトをより一層発展させるため、活躍の拠点を新宿へ。現在レストランは休業中だが、コンサルタントシェフとして Cook Tokyo の英語サイトの運営に携わっている。

Cook Tokyo: www.cooktokyo.com

< Sixth Course >

Strawberry Scone with Cotswold Honey Chocolate, Embassy's Natsu-Mikan Curd
served with Wedgwood Strawberry Tea Ginger Ale

イチゴのスコーン、コッツウォルズ・ハニー・チョコレート、英国大使館産夏みかんのカード添え
ウェッジウッド・ストロベリー・ティー・ジンジャーエールと共に

Created by Tatsuki Yoshida, British Embassy Chef
駐日英国大使館シェフ 吉田龍貴

料理の写真: <https://www.flickr.com/photos/uk-in-japan/32697633410/in/album-72157679078891990/>

テーブルウェア： Wild Strawberry / ワイルド ストロベリー(プレート 23 cm、ティーカップ & ソーサー)

英国の初夏のガーデンを思わせる野いちごのパターン。創業者のジョサイア・ウェッジウッドが最初に作ったパターンブックに既に原案がある絵柄です。

吉田龍貴 プロフィール：福岡県出身。都内のホテルやレストランなどを経て、2005 年駐日英国大使公邸アシスタントとして入館。2010 年より公邸専属シェフとして年間 300 件以上のケータリングを手掛け、年間平均 13,000 人の来賓に食事を提供。英王室・皇室を始め、政治・経済・学術・メディア・文化など幅広いお客様への「おもてなし」に大きく貢献。英国の伝統料理のロースト、地方料理、季節料理、焼き菓子を得意とする。Food is GREAT キャンペーンのためにクックパッドに設けた「英国大使館のキッチン」でレシピを多数公開。

英国大使館のキッチン: <http://cookpad.com/kitchen/7597382>

ウェッジウッド・ブランドについて

英国王室御用達ブランド「ウェッジウッド」は、1759 年に「英国陶工の父」と称されるジョサイア・ウェッジウッドによって創設されました。創業者のジョサイアは素晴らしい陶工であるとともに、博愛主義やマーケティングの先駆者でもありました。250 年を超える伝統を持つウェッジウッドは、真のイギリス文化のアイコンであり、イギリスの企業家精神とクラフトマンシップの証になっています。

ウェッジウッドは、2015 年に Fiskars(フィスカース)グループに加わり、Fiskars のイングリッシュ & クリスタルリビング事業の一環として、“making the everyday extraordinary(毎日を特別に)”を掲げています。創業者ジョサイアの精神は連綿とウェッジウッドに受け継がれ、現代も人々の生活を豊かにする瞬間を生み出し続けています。

www.wedgwood.jp

Food is GREAT キャンペーンについて

駐日英国大使館では 2013 年夏より、英国政府のグローバル・キャンペーンである GREAT キャンペーンのひとつである Food is GREAT を展開しています。ロイヤル・ウエディング、ダイヤモンド・ジュビリー、ロンドン・オリンピック&パラリンピック、ジョージ王子誕生、シャーロット王女誕生、そして昨年はエリザベス女王陛下が 90 歳をお迎えになるなど、世界中から大きな関心が英国に注がれるイベントが続き、「美味しいイギリス」がさらに広く知られる機会が増えています。日本でも「美味しいイギリス」をもっと知っていただけるよう、このキャンペーンでは様々な企画を通じて、いまの英国の食文化に関する情報を発信しています。ご家庭で、お店で、各種イベントで、そして SNS で、「美味しいイギリス」をぜひお試しください。

www.facebook.com/oishii.igirisu