



営業時間 11:00 ~ 22:00 (LO 21:00)

創業が大正14年という、約80年の歴史を誇る三笠会館。時代の流れの中で、その時々一流料理人を輩出してきた老舗洋食店である。その店で養成された新進気鋭のシェフが、それぞれの専門得意分野で活躍するレストランの1つが、この「VerteSpa(ヴェルテスバ) 二子玉川 高島屋S-C南館 6F」。三笠会館に所属し、フレンチとイタリアンの要素を活かし、カリフォルニアフレンチとして独立したメニューを構成している。特徴は、料理長のセンス、素材の良さ、老舗で培われてきた確かな技術にあるといえそうだ。

左下の写真は、あくまでも「生」のポルチーニ茸をふんだんに使用した「ポルチーニ茸のスパゲティーニ ガーリックと赤唐辛子風味」(1,890円単品価格)。乾燥のポルチーニ茸を戻して使用したお店はいくらでもあるが、生と乾燥戻しとの違いは、食べてみると薫りですぐにわかる。これこそ、違いがわかる人でないと、お勧めできないパスタの1つ。もともと、個人的には、さほど好きな食材ではないが、これは実に美味しい。しかし、今回紹介したいのは、こちらではなくて、その右隣の写真の「赤座海老のスパゲティーニ アメリケーヌソース」(2,625円単品価格)。

三笠会館  
二子玉川  
高島屋

French & California Restaurant  
By Mikasa kaikan  
**VerteSpa**



お任せグリーンサラダの例



ポルチーニ茸のスパゲティーニ  
ガーリックと赤唐辛子風味



赤座海老のスパゲティーニ  
アメリケーヌソース

これこそ、赤座海老の美味さを堪能できる一級品といえよう。回数を重ねるごとに、その貴重な贅沢感を堪能できる。和の料理人は赤座海老の美味しさをよく知っているが、それをアメリケーヌソースにしてパスタにしたところは珍しい。赤座海老は、一般消費者には入手できない「最高に美味しい海老」とされており、高級料亭、寿司屋、レストランなどでは、直接築地などから入荷を待ち、競って買い占める程である。つまり、そのような、貴重な赤座海老からこのパスタを作るのは、ほとんどシェフの趣味の領域と言ってよいと思う。だから、価格はそれなりになるのかもしれない。そして、このような料理を、さりげなく手軽に提供してくれるのが、老舗の系列店たる所以と言えそうだ。さらに、それを選択する客側にも、素材の価値と手際の知識が必要といえる。

