

自分流で

À ma manière

東京・恵比寿の「レグリエ」は、一般企業の会社員から料理人に転向し、「ル・マノアール・ダスティン」で約9年間修業した林裕樹氏が、サービスを担当する妻でマダム飛鳥さんと2人で営むフランス料理店。氏がシェフを務めた「セリエ」の店舗を継承する形で、2021年10月に独立開業した。料理には秋田県産の食材を積極的に用い、7品1万3800円、8品1万9800円のおまかせコースを提供している。

*

幼い頃から料理には関心があったものの、高校を卒業後は慶應義塾大学に入学して修士課程まで進み、新卒で一般企業に就職しました。しかし料理の道をあきらめられずに1年で退職。27歳の時でした。そこから中国料理店に入って3年間ほど修業したのですが、勉強がてら食べに行ったル・マノ

アール・ダスティンでのフランス料理との出会いが衝撃的で。皿の構成、調理の複雑さ、食材の取合せ……それまで自分が知っていた料理との圧倒的な違いに驚いたんです。それから何度か店に通う中で「どうしたらこんな料理を出せるんだろう」とますますフランス料理への興味が沸き、店の裏側を見てみたくなった。同時に、フランス料理を自分の生業にしたいと決心するほどの強い体験もありました。

林裕樹

レグリエ

1978年神奈川県生まれ。慶應義塾大学の修士課程を卒業して一般企業に就職後、27歳で料理の道へ。2008年に「ル・マノアール・ダスティン」に入店して約9年間修業を積み、18年に「セリエ」のシェフに就任。21年に独立開業。



秋田高原比内地鶏 牛蒡 行者ニンニク

継続的に使っている秋田県産「高原比内地鶏」で作るメイン料理。高原比内地鶏は「皮が厚く、脂がのっている」ことを生かしてフライパンで皮目を香ばしく焼き、身はアロゼしてしっとり仕上げた。行者ニンニクのオイルと高原比内地鶏のジュのソースとともに供する。小口切りにして球状に整え、フォン・ド・ヴォーで煮込んだゴボウと、ゴボウを薄力粉、アーモンド、バター、砂糖と混ぜて焼いたクランプルを付け合わせた。



本マグロの炙り トマト しょっつるのエミュルジョン

バーナーで表面をあぶって切り口にニンニクオイルを塗ったクロマグロに、しょっつるを使ったソースを合わせた前菜。ソースは個性の強いしょっつるの風味と塩味を、ライムの果汁とバジルオイルでさわやかにまとめた。付け合せは魚の赤身の鉄と相性のよいトマト。白ワインヴィネガーをベースにしたマリネ液に浸けて種をくり抜き、赤パプリカのアンショワイヤードを詰めた。ブティ・トマトの上に散らしたのは黒オリーブのクランプル。



の後厨房に入ることが許され、サラダ場、パティシエ、ガルド・マンジエ、ソーシエと各ポジションをまわり、約9年間経験を積みました。五十嵐（英雄）シェフからは多くのことを学びましたが、とくに印象的だったのは仕事に取り組む姿勢。「おいしいものを作る」ということだけでなく、プロフェッショナルとして料理人とはどうあるべきかを考えさせられたことが、今の自分の指針になっています。

料理を作るうえで大切にしているのが、食材を尊重し、シンプルなテーマで表現すること。たとえば「土田牧場のジャージー牛乳アイス」では、秋田・にかほの土田牧場さんのジャージー牛乳の繊細なおいしさを生かすことを考え、アイスクリームと練乳の仕立てとしています。構成を複雑にしすぎると料理のテーマがぼやけてしまうため、シンプルに相性の良いイチゴと組み合わせて、素材本来の持ち味を引き出すことを心がけました。

なお、料理に「自分らしさ」を出すことはあまり意識していません。自己表現というよりも、フランス料理の品格やエレガンスを表現する皿を作りたいという思いで日々料理と向き合っています。しかしお客さまに食事をしていただく以上は、レグリエでしかでき



金浦漁港カサゴ ジャガイモ スープドポワソン

林氏が昨年フランスに研修として訪問した際に食べたブイヤベースから発想し、仕立てを変えて提供する一品。秋田・にかほの金浦漁港で水揚げされたカサゴの片面にパン粉を付け、香ばしくポワレに。ソースと付合せに使用するスープ・ド・ポワソンにも金浦漁港のソイ、ホウボウ、インダイなどさまざまな魚介の頭と骨を使用する。ソースはスープ・ド・ポワソンを魚や付合せとからめて食べやすくする狙いで、エスプーマの仕立てとした。



住所／東京都渋谷区広尾1-4-10 鴻貴ビル1階
電話／03-6450-4455
営業時間／18:00～23:00 (L.O.20:00)
定休日／日曜 開業／2021年10月
店舗面積／16.6坪 (うち厨房4.5坪)
客席数／テーブル11席
スタッフ数／厨房1人、サービス1人

恵比寿駅から徒歩6分の路面に立地。林氏がシェフを務めていた「セリエ」の店舗を引き継ぎ、内外装を修繕しながら使用する。店名はフランス語で「正則」を意味する単語に由来するが、シェフとマダムがともに大学で学んだ数学で「微分可能」であることも表しており、先人が遺したものを大切に、よりよく変化させるといふ思いも込められた。

とがないようなフランス料理を作れたらと考えています。
料理人を志したのが遅かったので、フランス現地で経験を積むこともできず、本当はまだまだ修業したいくらい。機会があれば他店で研修させていただくなど、これからも学び続けながらフランス料理を突き詰めていきたいですね。

27歳で料理人に転向し、
名店で修業後に夫婦で開業。
秋田県の食材を積極的に使い、
“自分らしさ”をあえて出さずに
フランス料理を表現する



北海道産ホワイトアスパラ 金華豚の塩漬け バンケ味噌

野菜を主役にした料理をコースに1品入れたいと、春はホワイトアスパラガスを使用した料理を考案。野菜料理はあえて安心できる味わいとし、「何でもない料理」に仕立ててコースの息抜きの位置づけとする。ポシェしたホワイトアスパラガスに、山形県産「金華豚」の塩漬けのソテーとフキノトウのガクの素揚げを合わせて、フキノトウで作ったバンケ味噌とともに供し、山菜と豚肉の相性のよさを引き立てた。

秋田・にかほの土田牧場のジャージー種の牛乳をコースに使用したいと考案したデザート。その繊細な味を生かすため、シンプルにアイスクリームの仕立てに。春はここにイチゴを合わせ、ソースをまとめたコンポート、ジャージー種の牛乳で作った練乳をかけた生のイチゴの2つの調理法で提供する。

土田牧場のジャージー牛乳アイスと バニラ練乳 イチゴ



ない体験を提供したい。それを考えて、たとえばブイヤベースを自分なりに再解釈して仕立てを変え「金浦漁港カサゴ」のような料理を提供したり、通常フランス料理では使わないような日本の食材を試してみたり。とくに多く使うのはマダムの故郷でもある秋田県産の食材で、東京ではあまり出まわらない魅力的な食材が多く、新しい料理

のアプローチができるかもと興味を持ったことで使いはじめました。今回撮影した料理5品にもしよつづる、フキノトウなどさまざまな秋田の食材を使用していますが、その一方で、無理に使っていいこうという意識も実はなく、日本人シェフとしてフランス料理に取り組む以上、日本らしい良質な食材や調味料を使って、どこでも味わったこ