

Restaurants

ラ・モンテリアで気軽に味わうスペインのジビエ

Restaurante La Montería: platos de caza en ambiente confortable

レティロ公園横をはしるメンデス・ペラジョ通りに平行した一本に、いかにも地元に着した佇まいを見せるのがレストラン・ラ・



モンテリアである。店に入ると小さなカウンターで、馴染みの地元客がタパスをつまんでいる。気のない居酒屋の雰囲気でありながら数年前に改装を終えたばかりの店内は、若いカップルが立ち寄るにもよさそうな小奇麗で気さくな空間。バルの奥には着席で食事の取れるサロンが用意されている。

ラ・モンテリアという名前の通り、この店の得意は狩猟でとれた肉料理。料理長ミゲル氏に話を聞いた。彼の両親はアンダルシアのハエン出

身。63年からこのバルをアンダルシアのタパスを中心に始めたのだという。そして彼が料理長としてキッチンに入った87年以來、店の伝統を守りながらも「狩猟の肉を気軽に試せるローカルがないと思ったので」その路線の料理にも力を注いできた。「魚も大好きだけど」と断りながらも、狩猟の話になると目がきらきらと輝き始めるミゲル氏。狩猟肉の持つ特別なアロマを生かすのに、ハーブやソースを足し引きする彼の計算の巧妙さは非常にユニークだ。その仕入れにも特別な情熱がある。「綺麗に一発で死んだのか、どこに弾が入ったかなど、味に正直に影響する



から」と契約した仕入先からよい状態で仕留められた鹿や猪肉だけを集め、必要な熟成時間を費やしてから調理している。スペインの地方山間部のペンタで食するような狩猟の肉も野性味があっつけいけるものだが、いかんせん日本人の胃には少々ハードな食材であることは確かだ。その点、モンテリアで供される鹿や猪肉はずっと洗練されて、食べやすい。この日用意しても



Restaurants

らった「鹿肉のロース、ワインと干しブドウ風味」は見事な焼き具合のロース肉ブロックを使った主菜。鹿肉とは思えないような柔らかみとレバーを彷彿させるまるやかな滋味を生



かしつつ、ワインと干しブドウの甘めのソースで仕上げている。食べてゆくうちに色とりどりのソースが抽象画のように混ざってゆくのが目にも心地よい。そして、日本人にも人気があるというマグロとサルモレホの一品は見事な赤身の片側をカリリ

とフライパンで焼き色をつけ、反対側を生で残す、という一皿にして二つのマグロの味が楽しめる秀作だ。「お客様のニーズがやはり一番大事」と言いながらも、こういった彼の創作料理は味に保守的な地元客の舌をがっかりとつかんでいる様子。昼時にはタパスをつまむ人たちがバルも盛況だが、サロンの方はゆっくりと時間をかけて食事を楽しもうという中年以上の客層で非常に落ち着いたムードを醸し出している。

「なによりも食卓についてお客様



C/Lope de Rueda, 35 - 28009 Madrid
Tel.: 91 574 18 12
www.lamonteria.es

La Montería

ラ・モンテリア
C/ Lope de Rueda, 35. 28009 MADRID
Tel: 91 574 1812. <http://lamonteria.es/>
lamonteria@lamonteria.es
営業時間 昼12時~16時
夜20時~24時
日曜午後閉店
地下鉄最寄り駅 Linea 9 Ibiza 駅

が幸せな時間を過ごせるようにするのが僕の仕事」というミゲル氏。レティロ公園散策後に立ち寄れば、ちょっと特別な週末が楽しめるというけあいだ。