

9月19日（水）移転オープンを抑えている、「えのきぞの」（料理長 榎園豊成さん）。ランチ、ディナーそれぞれの懐石コースや料金が決定した。本日は、打ち合わせ及び試食方々の取材である。被写体は、大人し目の伝統的な京料理をベースとした本格的な和食である。一気にシャッターを切りまくった。・・・

まず、可愛らしい箱入り娘のような前菜が出された。料理人の繊細さが伝わってくる。前菜は、その時の宴（うたげ）全てを決定すると言っても過言ではない。この前菜は期待を裏切るどころか、懐石コースの鳥瞰図をそれとなく示してくれた。・・・ムカゴも懐かしく、初秋を感じさせるものである。

次にお造りが出された。お盆からテーブルに料理を出されようとした時、勝手ながら、お盆の模様に目が行き、そのまま撮影させて頂いた。ランチの日和コース（2,750円 税込）と雅コース（3,850円 税込）は、「吸物」の有無で決まるようだが、この吸物はここ数年間で一番の極み高いものだった。

それから、焚合せがサーブされた。餡掛けは優しく、自然なとろみ。一瞬にして完食したが、次から次へとサーブされる料理の器が気になり、シャッター速度が少々鈍ってしまう。また、照明なしの自然光のみで撮影するために、雲の影響で外光がばらつき、少々慌てた。

揚げ物、焼物については、言わずもがな。以前から知り尽くす「えのきぞの」の料理。以前と比べ変化したのは、リーズナブルで女性的な質量だったのに対し、移転オープンする新しい「えのきぞの」では、リーズナブルのみならず、顧客の満足度重視の質量へと切り替わった。

今回の取材で目を引いたのは、実は「ごはん」である。何と、土鍋で炊き立ての「ごはん」を、個々のテーブル席のお客へ土鍋ごとサーブするのである。ディナータイムとなれば、それが「鯛めし」だったり、バリエーション豊かとなり、米の産地で知られる熊本県の、米の旨さを目一杯引き出すことになる。

味噌汁は、ナノ単位のキメの細かさで仕上げられ、香り立ち、喉越しが素晴らしい。メは甘味。・・・本日の料理を振り返れば、正直なところ、ここ数ヶ月前まで食してきた「日本料理 ENOKIZONO」から、かなりの進化。より山の頂に近い処で勝負を掛けているのではないかと、職人技が見え隠れする逸品揃いを、十二分に満喫できた。



この2ヶ月間、移転オープンに向けて、加速度を上げて突っ走ってきた「えのきぞの」。オープンまで3日にして、俄にディナーの予約電話が鳴り出した。ディナーのコース料金は、3,850円、5,500円、7,700円、9,900円（各々税込）と、お客の予算に合わせて、多種多様な切り札が隠されているようだ。



久しぶりの本格的な和食に舌鼓。この満足度は自称グルメ通と豪語している筆者でも、脱帽礼となった。中庭から射し込む自然光。楓が大きな泉水を包み込み、その端には、誰かがまるで演出したかのように、数本の彼岸花も咲き始めている。



**えのきぞの**  
〒862-0975  
熊本市中央区新屋敷1丁目  
9-19 濫觴77A  
電話番号：096-211-5525