



『豊穣の秋たけなわ 再会の宴』に舌鼓。

数十年ぶりの旧友（山本順司医師）との再会。その宴を飾ったのは、『豊穣の秋たけなわ 再会の宴』（脇宮盛久料理長作／熊本ホテルキャッスル 個室 細川）。

学生時代と変わらぬ、互いのトークスタイル。旧友は開口一番、「よく二人で話していたよね。僕は受け身で10聴いて、1話す感じだった。」と。

筆者としては、そんなにお喋りの自覚はないが、彼にとってはそうだったようだ。数十年ぶりの会話は、数十年前と同じペースで、色んな思い出が湧き出してくる。

彼は、防衛医科大学教授、茨城県立中央病院副院長などを経て、今年の4月に、東京高輪の病院長に就任したばかり。実は、日本を代表する肝・胆・膵の癌専門外科医として活躍し、多くの若き医者を育ててきた。

今回の再会は、彼がたまたま全国フォーラムで熊本に立ち寄るとのことで、是非会いたいとのメールが届き、本日実現したことになる。

旧友が同ホテル玄関に到着すると、岩本食堂部長、大津マネージャーたちがダイニングキッチン九曜杏の奥座敷 個室『細川』へエスコート。

個室では、既に個室担当女性スタッフが待っていた。それから脇宮料理長、更には色見宴会担当が次から次へのご挨拶に。折角の機会なので、旧友へは、日頃から世話になっている各スタッフを紹介し、着座した。



豊穰の秋たけなわ 再会の宴

御 献 立

先付 伊勢海老 とんぶりシニレかけ
 前菜 赤芽柚金見立 市柿真砂揚 栗コーヒーびんろう
 唐皇天根 餅銀杏と蓮の実三宝盛り
 鮭底子ににぎり 蟹粉薯 蛇羹揚げ
 鮑と草海老の松葉しぐれ味噌のどろろ山葵味噌漬き
 木の葉さつま芋 散らけ 松葉素麺 苺牛蒡
 菊枝蓮根饅頭 蒸溜く流し紅豆
 名残鰹射込 松茸 苺菜 柚子
 皮刺肝巻 中とり いも鯖
 三種の味を添えて 割橙酢土佐醬油 いまだれ 妻二式
 牡蠣西京煮 水晶餃子
 海老芽 小葉 黄金にまき茸
 金月鯛と赤茄子錦繡焼き 山芋とろめんとソース
 銀杏 零余子 海胆 裂き松茸 紅葉芽 ぐくろ 茗荷
 黒毛和牛サーロイン 野菜巻 輪バブリカ 山葵菜
 福白子餃子 添白葱 寸葱 ずんじレ 赤節し
 河豚油霜大葉包み
 五色野菜 糸唐草 香母酢ドレッシング
 鱈鰯東寺粥
 松油花 おしじ 軸シニレ
 香の物 白菜浅漬 風味噌漬 塩昆布
 太秋柿のブリュレ
 大納言 ミント

令和四年 十月 二十一日
 熊本ホテルキャッスル 九曜亭
 和食料理長 脇宮盛久



熊本ホテルキャッスル 細川

女性が先付と前菜を運んでくる。同料理長は丁寧に献立について解説を始めた。旧友は、これまでに体験したことのない料理群に驚いていたが、一つ一つをじっくりと味わいながら食して行く。

筆者も、同ホテルに足繁く通い始めて40年。今回、同料理長（黄綬褒章&現代の名工受章者）の凄腕を再認識するとともに、過去最高の献立に唸るばかりであった。

午後6時半にスタートした、『再会の宴』。各料理の食レポは次回に記事として掲載予定だが、これほど心の籠った、アーティスティックな料理は見たことがない。更に、淡々と料理長の料理解説が続く。

大満足の料理だったが、その余韻に浸りながら、時計を見ると午後9時（同レストランの閉店時刻）を過ぎていく。慌てて個室を出て、1階にある会員制クラブ『エルドラード』に移動することにした。

結局、本日の『再会の宴』は、午後6時半から午後11時の4時間半。積もる話もまだ沢山あったが、これを機会に、旧友とはよくよく連絡を取り合い、情報交換をしながら、新たな事業を模索してみようかと。

末筆ながら、本日、我々のために、素晴らしい『器と料理』の演舞を見せてくれた脇宮盛久料理長や、心ゆくまで寛げる空間を創ってくれた岩本食堂部長、大津マネージャー、そして個室担当女性スタッフへ、心より感謝申し上げる次第。





先 付



前 菜



小吸碗



造 り



煮 物



焼 物



強 肴



酢の物



食 事

豊穰の秋たけなわ 再会の宴



デザート

写真・文責：西田親生