The Rosetta Stone News 2022.10.21



## 『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。

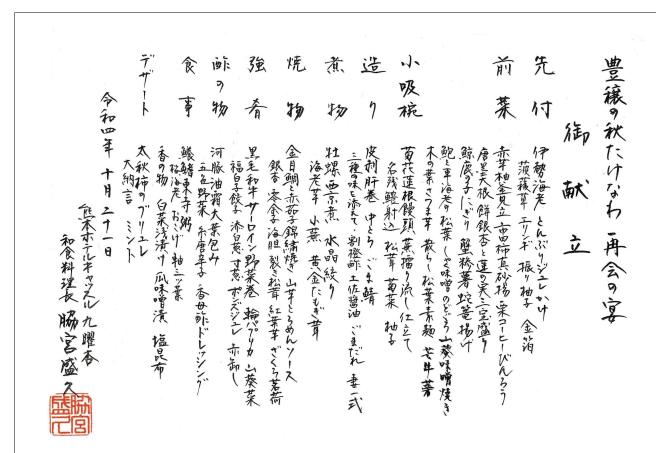
今回の再会は、彼がたまたま全国フォーラムで熊本に立 ち寄るとのことで、是非会いたいとのメールが届き、本日 実現したことになる。

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とご挨拶に。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。



The Rosetta Stone News 2022.10.21



## 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。同料理長は丁重に献立 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、これほど心の篭っ 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)を過ぎている。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、旧友とはちょくちょく連絡を取り合い、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。





The Rosetta Stone News 2022.10.21

登穣の秋たけ

なわ 再会の宴



先 付



小吸椀



煮物



強 肴



食 事



前菜



造り



焼 物



酢の物



デザート 写真・文責:西田親生