

BRIDGE



ブリッジ取材班が撮った
豪華絢爛

ハリウッドセレブの
レッドカーペット!!

「クルマとテクノロジーとウイルスを輸出」する
医療先進国ニッポンの失敗
「日本人入国お断り」の日が来る!?

7/1/07

佐藤成文のキャッチ!
~水不足ロサンゼルス
自主節水へ

成田陽子のZoom Up
ブルース・ウィリス

第12回

歌う唄う
2007年
7月8日(日)
午前10時~

ブリッジUSA
夏祭り
Torrance Cultural Arts Center



PASONA
www.pasona.com



オーナーシェフ
山城秀雄氏(右)

la cuisine

シェフが薦めるシェフ行きつけの店

Text: Izumi Sunaoka Photo: Shigeyoshi Takebe

今回の推薦者 Chinois on Main
レネ・マタ氏

今回のお薦めレストラン

Orris

ヨーロッパ・アジア・フュージョン

食材の結婚が作り出す逸品料理

ようやく太陽が西に傾きかけた頃、開店を待ちかねた1番客が席につく。ほどなく店内のテーブルはすべて埋まってしまった。3年前にサンタモニカにオープンしたOrrisレストラン。オーナーシェフは「Shino」こと山城秀雄氏だ。

山城氏が贈りだす料理は、東洋の融合。もしイタリア人と日本人が結婚したら、2人は「刺身」をどう食べるのか。しょうゆか、オリーブオイルか、はたまたピネガーか。食材ひとつひとつに想像をふくらませていく。新鮮な野菜をたっぷり使い、オリーブオイルを利かせ、そして必ずワインに合うことが条件だとか。

薄くスライスしたピーツには、羊のチーズとバルサミックピネガーを載せて。酸味とまろやかさの抜群の相性に圧倒される。



1

1. Albacore Lettuce Cups with green and jalapeno aioli \$8
2. Grilled Hearts of Romaine with Parmesan Dressing \$9
3. Beets with Basque Sheep Cheese \$8

脂の乗ったアルパコアのたたきの上に、マイクログリーンがこんもりと盛り込まれたレタスカップ。みずみずしさと濃厚さを兼ね備えた一品に、さらにハラペーニョアイオリがアクセントを効かせる。人気のグリルド・ハーツ・オブ・ロメインは、レタスをざっくりと2つに割り、バルメザンチーズのかけらをたっぷりまぶす。焦げめをつけたレタスとチーズのこうばしい香りが、鼻腔で重なっていく。

さまざま味を楽しめるように、と小皿に盛り付けられた料理。ワインを片手にテーブルに集えばおのずと話も弾む。「Orrisの意味? Shinoをさかさまにしただけ」と笑う山城氏は、なんとバサデナの老舗レストラン「Shino」のオーナーシェフでもあった。



3

2

INFO

Orris

2006 Sawtelle Blvd.
Los Angeles, CA 90025
(310) 268-2212

Cuisine: European Asian Fusion

Chef/Owner: Hideo Yamashiro

営業時間: Tu-Fri: 6pm-9:30pm

Sat: 5:30pm-10:30pm

Sun: 5:30pm-9pm

Monday Closed

1人あたりの予算: Dinner \$38

取り扱いカード:

Visa, Master Card, Amex, Discover

駐車場: Self Parking