

あなたの結婚をサポートしてくれる人たち

＊ビープル＊

# People

取材・文／玉利 明子 撮影(人物)／小木野 洋也

38

## ”目指すのは皆さんの記憶に残る 一生忘れられない料理“

### 副総支配人兼総料理長 畑 康治さん

●RAVIMANA KOBE (ラヴィマーナ神戸)  
住 神戸市中央区神戸空港3-2  
☎ 078-306-1515 開 10:00～19:00  
休 第2・4火曜 HP <http://www.ravimana.com/>

湘南・葉山発祥の人気レストラングループ「葉山庵」のエグゼクティブシェフとしても活躍。周囲を海に囲まれた神戸空港島にある2つのチャペル、3つのバンケット、4つのヴィラを備えたウエディングのための一大リゾート「ラヴィマーナ神戸」にて、今年1月より副総支配人兼総料理長に就任。



3つあるバンケットから、シンプルな北欧デザインを意識したアットホームな空間が魅力の「ラティール」。飛び立つ飛行機を眺めながら思い出深いパーティーを。



シェフいわく、「イメージはすき焼き(笑)」という、国産牛ロースと長谷川さんの茸、ジャガイモのプレゼ オイスターソース風味の赤ワインソース。ソースにみりんを使うなど和のエッセンスを随所に。絶妙の火入れが肉の旨みを存分に引き出している。



「Blue Bijou」(青い宝石)と名付けられた、陽光が降り注ぐチャペル。永遠の愛を誓い合うころには水面から噴水が吹き上がり、感動も最高潮に。木のぬくもりを感じるチャペル「Arios」とともに人気が高い。



「結婚式の料理を革命したい」という会場から託された大いなる使命に応え、今年1月、総料理長に就いた畑康治シェフ。ではシンプルに「結婚式の料理とは？」と問えば、「お客様においしいと思っていただくのは当たり前。だからおふたりにとってもゲストにとっても、「一生忘れられない料理」をお出ししたい」

シェフの料理といえば、「フレンチ・ジャポネ・キュージーヌ」が代名詞。フレンチをベースにしながら、食材の旨みを最大限に活かしてバターや生クリームを極力使用しない。日本料理の技や食材を巧みに取り入れて高齢の方の胃にも負担をかけない、いわば身体に優しい料理だ。また、地産地消を基本に生産者のもとへ足を運び、熱意と愛情をもつて厳選した食材を使用する。しかしそれだけでは、「一生忘れられない」とまではいかないのでは。

「おふたりには好物や思い出の味を伺ったうえで打ち合わせを重ね、あたたかなサプライズ」を提案します。たとえば、お母様作る好きな料理を取り入れて、「これは新郎(新婦)が幼い頃から大好きな、お母様の手料理を再現したものです。今まで育ててもらった感謝の気持ちを込めて披露宴のメニューに選びました」と紹介するんです。当日はお母様が喜ばれたのももちろん、会場中があたたかな雰囲気になりました。また、ケーキに使うイチゴを式前日におふたりと摘みに出かけ、映像に収めて当日上映したところ、「ゲストのために何かをした」というおふたりの気持ち、よりゲストへと伝わったようでしたね」

かねてよりよい素材があれば西へ東へとフットワーク軽く追いつながら、生産者との絆も大切に作る姿勢。そして普段より料理のレシピも問われればまったく惜しみなく伝授。そんな柔和な人柄が自然とかがいしれる「ふたりの思いをかたちにしたい心やさしい料理」「ゆえファンも多く、祝宴に集った一人ひとりの心にも忘れられない、幸せな記憶を刻むのだから」。