

< 일본의 제철을 순회하다 ~무월(霧月), 사주(師走), 종언의 미, 그리고 순환의 이치~ >

2025년 12월

서장: 【겨울의 서곡, 감귤의 청아함】

라우스산 마다치(참대구 이리)와 황유자, 차가운 감칠맛의 구조

겨울의 예감을 품은 바다에서 도착한 훗카이도 라우스산 ‘마다치(최상급 참대구 이리)’. 그 티 없는 감칠맛을 가두기 위해 가볍게 포셰(Poché)하여 이리 본연의 순수한 맛을 돋보이게 했습니다. 속을 파낸 황유자에 담아 상쾌한 유자 그라니테와 자소꽃(하나호)을 눈처럼 뿌렸습니다. 차가운 그라니테 결정이 이리의 녹진함을 예리하게 다듬고, 자가제 유자 후추가 미각에 은은한 열기를 더합니다. 은백색 식재료와 감귤의 청아함이 자아내는 ‘차가운 감칠맛의 구조’를 즐겨보십시오.

제 1 장: 【브르타뉴의 바람과 바다의 반짝임】

데와카오리 메밀 파르 브르통, 가리비와 캐비아의 이중주

프랑스 브르타뉴 지방의 전통 과자 ‘파르 브르통(Far Breton)’의 기법을 야마가타현의 전통 메밀 품종 ‘데와카오리’로 재해석했습니다. 메밀가루 특유의 소박한 풍미와 묵직한 전통적 식감을 현대적으로 승화시킨 파르 브르통 위에, 겨울 바다 위에서 순간적으로 빛나는 반짝임처럼 훗카이도산 천연 가리비를 두툼하게 썰어 올리고, 고귀한 오세트라 캐비아를 호화롭게 곁들였습니다. 브르타뉴의 바람과 일본의 겨울 바다가 결합된, 화혼양재(和魂洋才)의 대비가 돋보이는 한 접시입니다.

제 2 장: 【무대 위의 빛, 바다의 배우】

아시아카 천연 새우, 쿠마도리의 미의식과 이국의 향기

도쿠시마산 아시아카 새우는 일명 ‘쿠마에비(곰새우)’라고도 불리며, 마치 무대 위 가부키 배우가 ‘쿠마도리(화장)’를 하고 빛나는 듯한 모습을 표현합니다. 섬세하게 미퀴이(Mi-cuit, 반숙)로 익혀내고, 프렌치 기법을 활용해 머리와 껍질로

만든 비스크 소스와 함께 새우의 모든 감칠맛을 담아냈습니다. 페르노와 사프란의 향기가 새우의 관능적인 단맛을 끌어내며, 식재료에 대한 경외심을 느끼게 하는 프렌치 정밀 기법이 빛나는 요리입니다.

제 3 장: 【바다와 대지의 고동, 감칠맛의 순환】

카스미 대게와 콘소메, 화흔양재의 융합

효고현 타지마만에서 갓 잡아 올려 선도가 뛰어난 당일바리 ‘카스미 대게’와 송이버섯을 합친 플랑(Flan). 이 플랑의 육수 베이스에는 힘 있는 와규 콘소메와 혼가레부시(최상급 가다랑어포)를 사용하고, 리시리 다시마의 감칠맛만을 투명한 양소스(Ankake)에 응축했습니다. 연결재를 배제한 호화로운 기술로 바다와 대지의 고동, 그리고 감칠맛의 순환을 화흔양재가 융합된 한 접시로 표현합니다.

제 4 장: 【고도의 추구, 야생의 숨결】

요네자와규 볼살과 천연 버섯, 브레제가 그려내는 전통과 생명

희소 부위인 요네자와규 볼살을 프렌치의 클래식한 조림법 ‘브레제(Braisé)’로 조리하여 식재료가 가진 진기를 한결같이 추구했습니다. 야생의 숨결을 느끼게 하는 천연 버섯이 고요하고 풍성한 향기로 화답합니다. 프렌치의 전통 기술과 일본의 풍요로운 자연이 교차하는 생명력 넘치는 요리입니다.

간장: 【장인의 호흡】

천연 효모와 물이 생명으로, 열정과 기술이 자아낸다

자매점 ‘라틀리에 뒤 팽’의 장인이 만드는 가수율 105% 초과 고가수 빵. 천연 효모가 밀가루와 물에 생명을 불어넣어, 씹을수록 퍼지는 풍부한 풍미는 요리 중간에 조용한 감동을 선사합니다. 그야말로 장인의 ‘호흡’이 깃든 일품입니다.

제 6 장: 【바다로부터의 약속, 환상의 빛】

특별한 생선과 월광 백합근, 지고의 대화

이날 최고의 상태에 있는 생선을 세프가 신뢰하는 장인이 자신 있게 엄선했습니다. 적절한 처리를 통해 높아진 식재료의 잠재력을 세프의 ‘테아테(손길)’ 기술’로 감칠맛의 정점까지 이끌었습니다. 어장과 주방 사이 맺어진 약속이 결실을 맺은 한 접시입니다.

제 7 장: 【시간을 초월한 물방울】

본미림과 소금, 미각을 각성시키는 지복의 조화

이시가키섬 소금 소르베에 기후현 10년 숙성 백룡 본미림을 끼었습니다. 짠맛과 숙성 본미림의 그윽한 단맛이 융합하여 미각을 각성시키는 더없는 행복의 조화. 그야말로 ‘시간을 초월한 물방울’입니다.

제 8 장: 【고기의 진수, 장인의 궤적】

생산자의 연찬, 육류 도매상의 혜안, 요리사의 열정, 장인이 끌어내는 지복

엄선된 와규의 진수를 끌어내기 위해 56~60°C에서 저온 조리 후, 원적외선으로 표면을 고소하게 구워내 심부 온도 58~62°C의 궁극적인 익힘(Cuisson)을 실현했습니다. 시즈오카 우토기산 본와사비가 고기의 감칠맛을 한층 더 돋보이게 하는, 장인의 열정이 깃든 요리입니다.

제 9 장: 【오곡풍성, 생산자에 대한 감사】

갓 지은 훅냄비 밥, 대지에 대한 감사와 은혜

오늘의 식사 마무리는 훅카이도산 ‘유메피리카’ 쌀을 훅냄비(도나베)에 고슬고슬하게 지어낸 밥입니다. 일본의 풍요로운 대지, 그리고 생산자에 대한 감사를 담은 ‘오곡풍성’의 상징입니다. 따뜻한 은혜가 지금까지의 미식 경험을 깊은 맛으로 마무리합니다.

최종장: 【카카오의 연금술, 쓴맛과 매운맛의 화해】

파나하와 황금 생강, 미각과 텍스처의 탐구

이 디저트는 상반되는 두 가지 미각의 ‘화해’를 시도한 철학적인 한 접시입니다. 빨로나사의 ‘과나하(Guanaja)’가 가진 중후한 쓴맛과 깊이를 풍당, 아이스크림, 브륄레, 머랭, 템퍼링 쇼콜라라는 다섯 가지 모습으로 각각적으로 표현합니다. 이에 대해 고치현산 허공장(고쿠조) 황금 생강의 청량한 매운맛과 향기가 날카로우면서도 부드럽게 개입합니다. 복잡한 텍스처와 온도의 대비가 쓴맛과 매운맛의 완벽한 조화를 만들어내며, 미각과 텍스처 탐구의 극치를 보여주는 감동적인 피날레를 연출합니다.