

# 美食とアートに癒される ヴィンヤードを征く



居間、ベッドルーム、バスルームとゆったりとしたスペースを満喫できる「Luxury Suite」



旅の大きな醍醐味のひとつである食に焦点をあて、ホテルがトップシェフのレストランを併せ持つというスタイルの「グルメホテル」が、パークシャーおよびハンブシャーのあたりに三件ほど集中している。ブレイバグにある「ウォーターサイド・イン The Waterside Inn」、ノーベリー・ニューburyにある「ユール・イン The Yew Tree Inn」、そして「ヴィンヤード Vineyard」がそれだ。いずれもロンドン市内から車で小一時間という手軽さ、それだけで自然豊かな景観に恵まれ、美食と贅沢な宿泊を堪能できるという魅力が、国内外の欲張りな客に受けられているようだ。ちなみにホテルではないが、「世界一のレストラン」として名を馳せる「ファット・ダック Fat Duck」もブレイにあり、この辺りにはさながら美食の都と化している。「ファット・ダック」のオーナー・シェフ、ハストン・ブルームンソールは「モレキュラー・ガストロノミー（分子美食）」の第一人者として知られるが、今回取材班が訪れた「ヴィンヤード」のトップシェフ、ジョン・キャンベル John Campbell もまた分子美食の権威。九八年にコッツウォルズの「ローズ・オブ・ザ・マナー Lords of the Manor」をミシュラン一ツ星、二〇〇七年に「ヴィンヤード」で二ツ星を獲得と、英国において異なる店でもシシランを二度獲得している数少ないシェフのひとりでもある。

「ヴィンヤード」の歴史は十八世紀にまで遡る。もともと領主の狐小屋だったという建物が十九世紀に売却され、その後は借家、会堂、旅館と、転々と活用されておき、一九七八年に現代的な「ホテル」として生まれ変わった。現オーナーに九六年に買い取られ、「ヴィンヤード」としてオープンしたのは九八年三月。五年前に客室が十八室増築され、現在の姿に至っている。「Vineyard (＝ブドウ園の意)」というホテル名は、現オーナー、ピーター・マイケルがカリフォルニア・ワインの優れたつくり手であることに由来している。往年から、ヨーロッパのワインだけが高級とされる風潮を疎ましく思っていた彼は「世界に通用するカリフォルニア・ワイン」を目標に、ワインづくりに着手。優良ブレイムワインの宝庫といわれるナバ・ヴァレに土地を購入し、ブドウ園および醸造所を設立した。彼自身の名前を冠した「ピーター・マイケル・ワイナリー」は、八七年がファースト・ヴィンテージ（最初の収穫年）という、まだ歴史の浅いワイナリーであるにも関わらず、いまや米国のワイン界を牽引する存在となっている。世界的に有名なワイン評論家、ロバート・パーカーからもお墨付きをもらうなど、実力派ワイナリーとして知られ、とくにシャルドネはカリフォルニア

界に提供し続けているクオンテール株式会社（本社：英国・ニューベリー）を興した彼の業績を称えたものだ。クオンテールの成功はもちろん、経営破綻した企業の救済や、英国産業育成への尽力など、テクノロジー産業界で彼の果たした役割は計り知れない。さらに九二年には、民放ラジオ局「クラシック・エフ・エム Classic FM」を創設した。こちらはBBCに次ぐ大手放送局となり、現在はキャピタル・ラジオ（現在、95.8 Capital FMと改名）と合併し、英国最大のラジオ・グループに発展している。

ピーター・マイケルはまさに「彼の行くところへ成功あり」と称えられるほどの英国屈指の実業家なのである。美食はもちろん、スポーツや芸術、音楽など、彼は私生活でも多岐多趣味で、とくに美に関わるものへの造詣が深い。最も強い思い入れがあるのは彫刻で、王立英国彫刻家協会の副パトロから収集している彫刻、絵画は数知れず、ヴィンヤードにあるコレクションだけでも二千点に及ぶ。

「ヴィンヤード」は、マイケルが老年期の楽しみのひとつとして長年あたためてきたプロジェクトだった。彼の愛する上質のワインと食事、音楽、芸術をひとところに堪能してもらおうため、贅を尽くした夢の館なのである。館内では、千はあると言われる絵画やデッサンの数々がそこそこ花を添えている。客室内にも最低三、四枚は飾られている。正面玄関前の広場や廊下の片隅、レストランには、シャープで力強い印象の現代彫刻も佇み、さながらミュージアムのような。レストラン内の低い階段を裝飾す



ピーター・マイケルのアート・コレクションは2000点にも及ぶ。右上は、水を使ったインスタレーションで知られる英国の現役彫刻家ウィリアム・バイによる作品「火と水」。正面玄関横に設置され、ヴィンヤードの看板的存在。右はやはり英国の現役画家のチャールズ・ハーディカーの作品。

アの五大メーカーに数えられるほど評価が高い。ピーター・マイケルはしかし、米人ではなく、一九三八年にロンドンで生を受けた紛れもない英国人だ。八三年には、英国国家への貢献とビジネスの功績をたたえられ、名譽大英帝国勲章第三位（CBE）を受けて「サー」ともなっている。これは主に七三年創設以来、最先端のデジタル技術を世

「ヴィンヤード」は、マイケルが老年期の楽しみのひとつとして長年あたためてきたプロジェクトだった。彼の愛する上質のワインと食事、音楽、芸術をひとところに堪能してもらおうため、贅を尽くした夢の館なのである。館内では、千はあると言われる絵画やデッサンの数々がそこそこ花を添えている。客室内にも最低三、四枚は飾られている。正面玄関前の広場や廊下の片隅、レストランには、シャープで力強い印象の現代彫刻も佇み、さながらミュージアムのような。レストラン内の低い階段を裝飾す

「ヴィンヤード」を訪れたなら、マイケルの自宅に招かれたような気持ちで、絵や彫刻のひとつひとつを眺めていたきたい。そしてレストランで舌鼓を打って、人をもてなすことが楽しくてたまらないマイケルとキャンベルの共演に酔いしれてほしいものである。

モダンなデザインの「Atrium Suite」



モダンなデザインの「Atrium Suite」

モレキュラー・ガストロノミー（分子美食）料理の過程で食材の変化の仕組みを分析・解明し、調理技術と美食上の現象を科学的視点から社会的・芸術的・技巧的要素で説明するもの。簡単にいえるのは、調理中におけるさまざまな理由を解明し、その知識を利用して新たな技法やレシピ、料理の創作を可能にすること。何世代にもわたる料理にまつわる迷信を払拭して科学的に正しい知識をもたらすだけでなく、今まではあり得なかった組み合わせや調理法を見つけて出し、食材の魅力、料理の美味しさを引き立てることを実現させている。



## Vineyard Spa ヴィンヤード・スパ

小ぢんまりとしたスパは、昨年4月にわたる改装を終え、清潔感たっぷり。18メートルのプール、サウナ、スチーム・ルーム、ジム、各種トリートメント・ルームを備えている。トリートメントは、マッサージはもちろん、瘦身効果のあることで知られる ESPA プロダクトを使用した ESPA トリートメントの他、男性専用のスキンケア、ネイルケアコースなど多数。なかでも、ヴィンヤードらしいのは、ISHI トリートメントと呼ばれる、チョコレートとワイン、トリュフを使ったセラピー。ISHI はイタリアのブランドで、30年以上前から肌も「美味しい」と感じる食材を活用したスキンプロダクトを推奨している。

その他、宿泊とセットになった以下のようなプランもある。

1泊スパ体験コース (アラカルト・ディナー・コース+朝食+1人55分のスパ・トリートメント代を含む1泊1部屋のVAT込みの料金)			
Luxury Double	月-木	£465	金 £515
Atrium or Deluxe Suite	月-木	£515	金 £565
Luxury Suite	月-木	£615	金 £665
Grand Suite	月-木	£665	金 £715
2泊スパ体験コース (月-日) (アラカルト・ディナー・コース2回+朝食2回+昼食2回+ドリンク代+1人55分および25分のスパ・トリートメント代を含む1泊1部屋のVAT込みの料金)			
Luxury Double		£1095	
Atrium or Deluxe Suite		£1195	
Luxury Suite		£1395	
Grand Suite		£1495	

スパのオープン時間 (予約: 01635 589 415)

月-金	午前7時-午後9時
土・日	午前8時-午後8時

ISHI トリートメント例		
チョコセラピー・フェイスシャル	1時間 25分	£90
トリュフセラピー・フェイスシャル	1時間 25分	£90
ワインセラピー・ボディ・トリートメント	1時間 55分	£120





ダイニングにもフランス印象派の画家アンリ・マティエの大きな絵画や現代彫刻が置かれ、美味しい料理とともに目を楽ませてもらえる。



他のダイニングテーブルと一線を画して、2人きりの空間に浸れる個室に近い特別席もあり。



### Chocolates

⑩チョコレート&コーヒー、紅茶  
ここまで来たら、ダイニングでなくバーセクションに移動してもOK。直角に座っていることが苦しくなっていることだし、ゆったリソファに腰掛けていたころ。ちなみにこの日オーダーしたカプチーノにはしっかりとヴィンヤードのシンボルがコーヒーアートによって描かれていた。



### Cucumber and Mango

⑧マンゴーペースト キューカンパー・ショット添え  
卵の黄身?と一瞬疑う、目の覚めるような黄色をしているのがマンゴーペーストで、その主張の強い甘さをパナヨーグルト・ジェリーがほどよく抑えている。その後は竹入りのキューカンパー・ショットでお口直し。匂いはきゅうりそのものだが、ライムも入ってフルーティで爽快な飲み口。

### Lime Parfait ⑨ライム・パフェ

薄焼きクッキーにマスカルポーネ(クリームチーズ)とコーヒークリームが添えられている。甘さ控えめのコーヒークリームは超美味、かつ、チーズとも好相性で、おかわりしたくなるほど美味しい。砂糖漬けにされたイチジクも美味だが、なぜこれらをライム・パフェと呼ぶのか疑問。ちなみに灰のようにも見える粒々はカカオをクラッシュしたものだ。



### Black Forest Gateaux

⑩チェリーとチョコレートのガトー アイスクリーム添え  
シェリー酒漬けたチェリーをあしらったケーキ。ケーキといっても薄いクッキーのような生地にパナクリュームとチョコレートをスプレッドしたもので、全体に甘みよりもシェリー酒の風味がより強く漂う大人向けデザート。ゆるいアーチを描いて渡しかけてあるのが、ヴィンヤードのシンボルが刻印されたダークチョコ。やはり、チェリーペーストで酸味を添えたパナアイスクリュームで仕上げる。



### Duck ⑥鴨の胸肉

量といい、アップルソースの甘さ加減といい、これ以上ないと思える美味しさ。鴨独特の脂身の旨みがしっかりと味を伝える。付け合わせのエシャロットとポテトのソテー、カブやホウレン草も肉の旨みを引き立てていた。



### English Goat's Cheese

⑦ビートルートのラビオリ ゴートチーズ詰め  
鮮やかな色彩が目飛び込んでくる、思わずワクワクしてしまう一品。酢漬けたビートルートを薄くスライスし、その間にゴートチーズが挟んである。濃厚なゴートチーズ、酸味のあるビートルート、甘みのあるパンキンビュレが極上のハーモニーをつくりあげる。食感にもバラエティがあり、この日取材班を特にうならせた皿。



### ジョン・キャンベル John Campbell

1969年英国リバプール生まれ。15歳からシェフとしての修行を積む。1997年にグロスターの「ローズ・オブ・サ・マナー」のヘッドシェフとなり、翌年ミシュラン1つ星を獲得。「ヴィンヤード」のヘッドシェフは2002年から務めており、「ヴィンヤード」は03年にはスクエア・ミールの「ベスト・アウト・オブ・タウン・レストラン」を受賞。04年の「ワイン・レストラン・オブ・ザ・イヤー」にも選ばれ、07年にミシュラン2つ星を獲得した。ちなみに英国でミシュランを異なる店でダブル獲得しているのは彼を含み13人。「ファット・ダック」のヘストン・ブルームンソールとは友人で、同じく分子美食を手法とし、その斬新なアイデアと卓越した技能が世界的な評価を受けている。国際料理法の学位を持ち、「知のシェフ」の異名を持つ。『Formulas for Flavour』や『Advanced Practical Cookery』など著書も多い。



イタリアはベニスのムラノグラスを使ったプレートが美しい。



### Scallop ①ホタテのセヴィチェ、ブランドド添え

セヴィチェは南米料理で生の魚介類をレモンで絞めたマリネ料理のこと。タラの身をすりつぶしてオリーブオイルとニンニクと混ぜたブランドドが、すっきりと酸味の強いホタテのほどよい箸休めになっていた。さりげなく散らしてあるフルーツもほのかな甘みを添えて美味。



### Wild Mushroom

②ワイルドマッシュルームのリゾット  
地場でとれたという黒トリュフが添えられたリゾットは濃厚ながら独特の酸味があり、食欲をそそる。しっかりと濃い目の味だが、飽きさせず、この味にしてこの量というのが計算し尽くされているよう。



### Organic Salmon

③サーモンのたたき フォアグラ添え  
スパイスのきいたレンティル豆はアジアンテイストで、サーモンと良く合う。赤キャベツが下に敷かれたフォアグラは、岩塩の塩気と林檎ソースの甘さが織り成す風味のおかげで臭みがなく、清らかな食感を楽しめた。



### Pan fried foie gras ⑤フォアグラのソテー

シンプルに見えて奥行きのあるひと皿。ぜひたくに振る舞われたフォアグラにはやや甘みの強い花梨ソースが意外に合う。液状のヘーゼルナッツ・ヨーグルトは、やはりエスプーマ手法で泡たつぷりに覆われている。こちらはほんのりとした塩気があり、それぞれ意表をつくものの、それでいて全体に調和を乱さぬシェフの技に脱帽。



### Velouté

④アーティチョーク、根セロリ、ニョッキのヴルーテ  
四大フレンチソースのひとつであるヴルーテは、ヘルベットが語源とあって、とろりとしたポタージュのような滑らかな舌触りが楽しめる。さらにニョッキのもちもちとした質感とアーティチョークのシャキッとした歯ざわりと、食感のコンビネーションが絶妙。ちなみに白い泡状のものは「エスプーマ」という手法で作ったもの。専用の食器に食材を入れ、亜酸化窒素を混入すると、どんな食材でも泡状に加工することができるという、世界の料理界で流行している手法だ。

# 個人ブログ大募集!!

あなたのブログを  
ジャーニーのホームページに  
リンクしませんか?

現在、インターネット・ジャーニーへのアクセス数は月平均約11万。  
あなたが発信している英国での生活に関するブログを、  
今よりちよっぴり多くの方にご覧いただくためのお手伝いができるかもしれません。  
営利を目的としない個人のブログであれば、リンクはもちろん無料です。  
お申し込みはインターネット・ジャーニー「個人ブログの部屋」をご覧ください。

※掲載にあたり、事前に一定の審査をさせていただきます。内容によってはリンクをお断りしなければならない場合もございます。予めご了承ください。

インターネット・ジャーニー  
[www.japanjournals.com](http://www.japanjournals.com)

# 不景気なんかぶっ飛ばせ!!

元気出る出る エナジーバー

おいしいよ!

差し上げます

私のイチオシ  
「レストラン編」「スーパーマーケット編」  
いずれかに情報をお寄せくださり、採用された方に、不況乗り切り必須サプリメント「ジャーニー 元気出る出る エナジーバー」(非売品) 8本を贈呈いたします。  
詳しくは41ページの「お知らせ」またはジャーニーホームページ (www.japanjournals.com) をご参照ください。

## トラベル・インフォメーション

2009年3月1日現在

### The Vineyard at Stockcross

**ヴィンヤード** Newbury, Berkshire, RG20 8JU  
Tel. 01635 528 770  
www.the-vineyard.co.uk

**アクセス**  
車：ロンドンからならM4をジャンクション13で降り、A34をNewbury方面に南下し、Newbury/Hungerford方面にA4を西に入り、ラウンドアバウトの2番目の出口からB4000に進むと右側にあります。ロンドン市内から約1時間半。  
電車：ロンドンのパディントン駅からニューベリー駅まで直通で約1時間。駅からは車で5分程度。

**宿泊料金**

Classic Single	平日 £140~ 週末 £175~	Luxury Double	平日 £159~ 週末 £239~
Deluxe Suite	平日 £200~ 週末 £290~	Luxury Suite	平日 £265~ 週末 £355~
Grand Suite	平日 £305~ 週末 £395~		

\*料金は1泊1部屋(朝食は含まれていない)のVAT込みの値段。予約時には50のデポジットが必要となる。  
\*宿泊日より45日以前に予約すると20%オフとなるキャンペーン実施中の他、平日や日曜のみの滞在に割引となるスペシャルオファーあり。詳しくはウェブサイトでご確認ください。

### Donnington Valley

**ドニントン・バレー**  
ヴィンヤードから車で5分ほどの場所にあるドニントン・バレーもマイケルの所有地で、ここではゴルフはもちろん、アーチェリーやクレー・シューティング、エアライフル・シューティング、サイクリング、釣りなどを楽しむことができる。ちなみに、このバレーの近くにはマイケル所有の四ツ星ホテル「ドニントン・バレー」がある。  
www.donningtonvalley.co.uk  
www.donningtonvalleygolfclub.co.uk

### バックキッチン・グループツアー

2時間コース(定員8-20名)  
カナパ試食→キッチン見学にて科学的アプローチを学ぶ→ワインセラシー見学およびディナー前のシャンペンセミナー→10のテイスティング・ディナーコースをワインとともにいただく。ディナーの間は、2人ずつキッチンへと呼ばれ、そこで残りのグループのために1コースを作る。

半日コース(定員8-16名)  
スロークックなど具体的な調理法やディナー・パーティーの聞き方など、料理にまつわるセミナーを受けた後、コーヒーブレイクを挟み、2時間コースと同様の内容を体験。最後にはキャンベルの著書『Formulas for Flavour』がプレゼントされる。

### パーティー・ディナー

昼：ワインテイスティングやチョコレートテイスティング、カクテルメイキングを学ぶ。夕方：シェフによるカナパづくりの実演と食前酒を楽しむ。

夜：10のテイスティングコースを大型スクリーンでキッチンの様子を見ながらいただく。グループのうち選ばれた2人がキッチンへ招待され、シェフの指示のもと、調理や盛り付けを担当する。

その他、2,000種類のワイン(うちカリフォルニア・ワインは800種)、23,000本をかかえるワインセラーでは、ワインテイスティングのクラスやワインと食事の相性を探る週末コースなども行っている。詳しくはwww.the-vineyard.co.ukでチェックできる。またイベントカレンダーについてはwww.the-vineyard.co.uk/events.aspを参照のこと。