

OCKENDEN MANOR

オックエンデン・マナーを征く



ガトウィック空港にほど近いウェスト・サセックスの小さな町に、ミシュラン1つ星を8年も保持し続けているレストランがある。同レストランを有するのは、かつて製鉄業で潤ったこの町の繁栄を伝えるかのように佇むマナー・ハウス。立地もほどよく、宿泊もでき、美食にありつけるといふ、この館を今号では征くことにしよう。



合計で22の客室があり、全室にかつてここに住んでいたファミリーメンバーの名前がつけられている。内装は全て異なり、オリジナル家具にこだわったトラディショナルな客室と、機能性を重視したモダンな客室に大きく分かれている。写真はモダンな客室のひとつだが、シンプルすぎず英国のカントリーハウスらしさをもとめている。

産業革命以前の十六世紀から十七世紀にかけて、東も西もサセックスは製鉄業で栄えた。当時、製鉄業は鑄鉄の大砲を生み出す重要な軍事産業であり、サセックスは十八世紀半ばまで英国の大砲の大半を生産する中心地だったのである。この近辺の粘土層から採取される鉄鉱石を原料とし、燃料には森から伐採された木材で作った木炭が用いられ、溶鉱炉を備える工場が次々と作られたという。この製鉄業の発展が産業革命の推進役のひとつになったことは言うまでもない。

がマールバラ公爵に嫁いだことからオックエンデン・マナーは公爵邸となったこともある。この頃のカックフィールドは、ロンドンとブライトンとをつなぐ交通路の重要な「関所」として、現在の長閑さからは想像がつかないほどの活気をみせていたという。やがて、バレル家の手を離れ、二つ大戦中は男子校や兵士寄宿舎などとして使用されたマナーハウスは、戦後にゲストハウスとして使われるようになり、今に至る。

他の豪華なマナーハウスと比べると、奥の山にあり、建物自体には圧迫されるような驚きがない分、レストランの実力に期待が高まる。

いり口から、まるで個人宅に招かれるように入館することになる。ホールと呼ぶにはこざっぱりと簡素な作りだが、暖炉の火が温かく出迎えてくれる。奥のダイニングでテーブルが用意される間、入り口横のバーで食前酒を勧められたが、車での取材のため、ここは炭酸水でしのごす。パーは十人も入れれば満席になってしまうほどこぢんまりとしていて、二スの剥がれかかった椅子やセピア色に褪せた写真の入った額縁などが置かれ、アンティークの温もりが漂っている。間。ちょうどそこにハンチング帽にチェックのシャツ、カシミヤセーターにスカートという上品な出で立ちの老夫婦が現れ、英国のカントリーハウスならではの絵に描いたような光景が広がった。



レストランの評価と格付けでありにも有名な「ミシュラン・ガイド」。フランスで始まり八十年以上の歴史を持つこのガイドは、つい最近まで欧米を対象とするものであったが、二〇〇七年、「東京版」が初の欧米以外の版として登場。一昨年には「京都・大阪版」も発行され、昨年発行の二〇一〇年版では、新たな都市を加えて「東京・横浜・鎌倉版」、「京都・大阪・神戸版」として出版されている。

ササッとできる ごくウマ3選 過去にご紹介したレシピの数々... 全てネットで公開中です 今夜の献立に、ぜひご活用ください。 www.japanjournals.com

ヘッドシェフ

スティーヴン・クレーン
Stephen Crane

ロンドンやウエスト・サセックスを中心に、ホテルやレストランにてシェフとしてのキャリアを20年以上有する。オックンデン・マナーのヘッドシェフとなったのは2001年。02年にAAロゼット3つ星、03年にミシュラン1つ星を獲得し、10年もの間、その評価をゆるがすことなく腕をふるい続けている。



6. Cheese Trolley
Homemade Picalilli, Quince Jelly
チーズトrolley

ハード、ソフトとさまざまなチーズ約10種がトrolleyで運ばれ、お好みでスライスしてもらおう。6コース完食の後では満腹すぎて断念しそうな気がするが、それでもロックフォール、ブルーチーズなどにトライ。風味豊かで満腹ながらも堪能できた。ホワイトグレープ、クラッカーともいいたく、その他、レストラン特製のピカリリー、カリンゼリーも添えられる。



8. Coffee, Petits Fours
プチフール

7品すべてを堪能した後は、ダイニングルームからドレッシングルームに場所を移して、コーヒーとプチフールをいただく。テイティングコースの、予想を大きく上回る美味しさに大満足しながら一服。

テイティングコースを終えて

最初の1皿の塩辛さに不安がよぎったものの、その後は味、プレゼンテーションともにハイレベル。コース全体のハーモニーもよく計算されており、ミシュラン星保持に十分納得がいく内容だった。その旨みを引き出す技、洗練にはミシュラン2つ星といわれても容易にうなづけるものがあった。ぜひ、もう一度足を運びたいと思わせる店。



7. Caramelised Lemon Tart
Blackcurrant Sauce
レモンタルト ブラックカラントソース添え

しっとり滑らかな質感といい、控えめな甘さといい、7コースを締めるのにふさわしい上品なデザート。ブラックカラントのすっきりした酸味もさらに味を引き締めており、満腹にもかかわらず、なんなく完食できた。



5. Balcombe Partridge
Galette, Brussels Sprouts, Butternut Squash
パートリッジ (ヤマウズラ)

パートリッジの胸肉はしっとりジューシー。そば粉のパンケーキで野菜や肉を包んだガレットも良い引き立て役になっていた。バターナッツスクオッシュのほんのりした甘みとスプラウトの控えめな苦味が実によく合っていた。オーソドックスで驚きはないものの、やはりシェフの力量を感じさせる完成度の高い1品。



旬の素材にこだわったメニューは日によっても変わることがある。極力、地場でとれた食材を使い、地域性を活かしたものでなしを心がけている。テイティングメニューは、ミシュラン1つ星の実力を感じるためにはぜひトライしたいコース。



3. Longhorn Beef
Bresaola, Brisket, Tongue, Bone Marrow, Creme Fraiche
長角牛4種盛り合わせ クレームフレッシュ添え

ブレサオラ(生ハム)、プリスケット(肩ばら肉)、牛タン、骨髄と、いろいろなパーツを楽しめるビーフづくしの1品。クレソン、ペペリーク、ラディッシュ、フライドオニオン、ビートルートなども散らしてあり、食感味ともにバラエティに富んでいると同時に目も楽しませてくれるが、どこから箸をつけていいのか戸惑ってしまう。どうも落ち着きを欠いてしまう1皿。しかし、それぞれ肉の旨みが引き出され、クレームフレッシュ(クリームを発酵させ酸味を少しさせたサワークリームと生クリームの間のようなクリーム)との相性もよく美味。



4. Sorbet
Apple and Calvados
りんごとカルヴァドスのソルベ

テイティングメニューの中間に「口直し」として挿入されたソルベ(シャーベット)。りんごを原料とする蒸留酒、カルヴァドスは香り豊かで、酸味が爽やかな青りんごとは最高の組み合わせ。カルヴァドスのアルコール度はウスキーなどと同様40度ほどだが、ソルベが次第に溶けてゆくことで、まろやかさが口の中に広がっていく。



ウォールナットやいちじくの実の入ったものなど、パンの種類も豊富。

2. Scallops
Etuvee of Leeks,
Smoked Bacon and Onion Tart
ホタテのソテー リークの蒸し煮添え

ホタテの抜群な火の入りといい、最大限に引き出されたリークの甘みといい、シェフの腕前に脱帽させられ、1品目の不安が見事に吹き消された。カリカリのスモークベーコンにサンドされたオニオン・タルトもまた、とろっとした食感と甘みがベーコンと好相性。見た目はなんともシンプルながら、全体に見事なハーモニーを奏でており、この日のハイライトとなった1品。



ダイニング奥は全面ガラス窓になっており、サウスダウンズ国立公園ののびのびとした野原を眺めることができる。この日はかなり冷え込んでいたものの、陽射しが燦々と降り注いでいたダイニングはうっすらと汗ばむほどの暖かさだった。



1. Truffle Soup
Autumn Truffle, Foie Gras, Root Vegetables,
Pancake
トリュフのスープ

フォアグラとトリュフを使ったぜいたくな1皿。パンケーキを細くスライスし、ヌードル風風に仕上げているのが、日本人にとってはどうも中華を彷彿とさせる庶民的なイメージで残念。かなりリッチな味わいなのだが、塩味が強めで、食べ終わる頃にはちょっと飽きてしまっていた。1品目にして先行きが不安に...

トラベル・インフォメーション 2011年1月5日現在



エントランスは、マナーハウスの一番古い部分にある。伝統的なチューダー様式で、ティンバーとシックい壁が、英国のカントリーハウスらしい趣をたたえている。

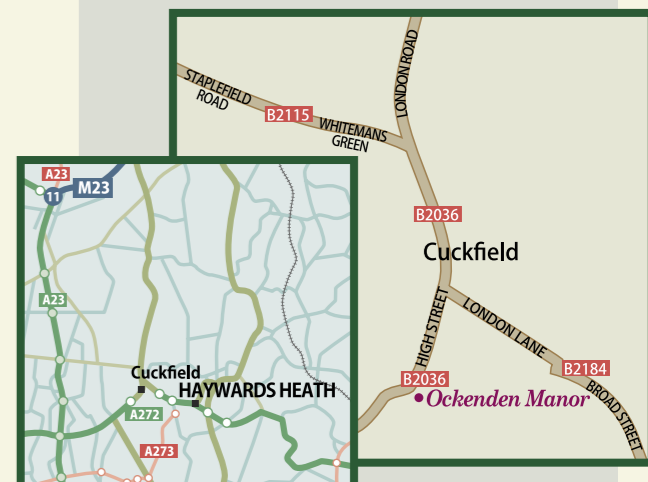
四柱式ベッドのある客室。花柄のカーテンとシンプルナリネンでモダンな中にもあたたかみのある1室(上)と、オークの壁パネルが重厚感たっぷりのトラディショナルな1室(下)



アンティーク家具と古びたフレームなどが落ち着きとぬくもりを感じさせるバー。少し狭いくらいのスペースも逆に居心地のよい空間としてゲストに親しまれているようだった。



ダイニングから眺むことのできるサウスダウンズ・ナショナル・パークは、イングランドで最も美しい国立公園で、ハンブシャー、ウエスト・サセックス、イースト・サセックスの3県にまたがる。



オックンデン・マナー
Ockenden Manor

Cuckfield, West Sussex
Tel: 01444 416 111
Email: reservations@ockenden-manor.com
www.hshotels.co.uk/hotels/ockenden-manor.html

アクセス

車
ロンドンからM23を南下。ジャンクション11からA23に入り、Haywards Heath方面へとA272を東へ走るとCuckfieldのサインが見える。Cuckfield Villageに着いてまもなくするとOckenden Manorのサインあり(自立たないので要注意)。所要時間約1時間半。

電車

ロンドンからならヴィクトリア Victoria 駅よりハイワース・ヒース Haywards Heath 駅まで約45分。ハイワース・ヒースからタクシーで約10分。

宿泊料金

	朝食付	ディナー&朝食付
メリック・スイート	385	418
四柱式ベッド	340	358
テラコス・ルーム&スイート	306	316
スーパリアル・ルーム	260	260
スタンダード・ルーム	187	222

*上記は週末を除くウィークデイの料金

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?

個人ブログ
大募集!!

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、
今よりちょっと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。
営利を目的としてい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。

www.japanjournals.com

インターネット・ジャーニー