



ときめくホテル



日本料理「弁慶」
石原 隆行

ときめく、食材。

弁慶に毎日届く魚や野菜、果物など様々な旬の食材。

板場でそれらに囲まれる瞬間が私は好きです。

一つ一つ、どうすれば一番美味しくお客様にご提供できるか、

思いを巡らせながら調理するのがとても楽しいのです。

特に捌くのが難しい鱧^{はち}やふぐなどの上物に出会うと心躍ります。

今は主に吸い物や煮物を作る煮方を担当。

美味しい出汁をとるために、

火加減や鰹を加えるタイミングを変えてみるなど日々研究をしています。

そうして試行錯誤して出来上がったお料理を

お客様が美味しくお召し上がりになったと聞く時はやはりうれしいものです。

今後も修行を重ねて、和食のいい伝統を引き継ぎながらも

どこにもなかった新しい料理づくりに挑戦したいと思っています。

これから弁慶には松茸や大間産本鮪、とらふぐなど

魅力的な食材が揃います。

私にとっていちばんときめく季節の始まりです。

 ホテル日航熊本

熊本市中央区上通町2-1 TEL096-211-1111(代)

ときめくホテル 日航熊本 検索 