

# 最高峰、憧れの星付きレストランへ

となった2人のスターシェフの味を知ることで、サン・セバスティアンの美食の核心に近づき、理解も味わいもよりいっそう深まるはず。



現在厨房で指揮をとるエレナ氏は50歳。12歳と13歳の2児の母でもある。「子どもたちには、父が私にしてくれたように料理の大切さを常に教えています。子どもたちがそれを理解し、自然に家業を継ぎたいと思えたら、それでいいと思います」。



ダイニングはシンプルで洗練された雰囲気1階と、クラシックなインテリアで統一された2階の2フロアに分かれ、館内は10年ごとに全面リニューアル。伝統と革新を大切に作る姿勢が内装からも伝わってくる。

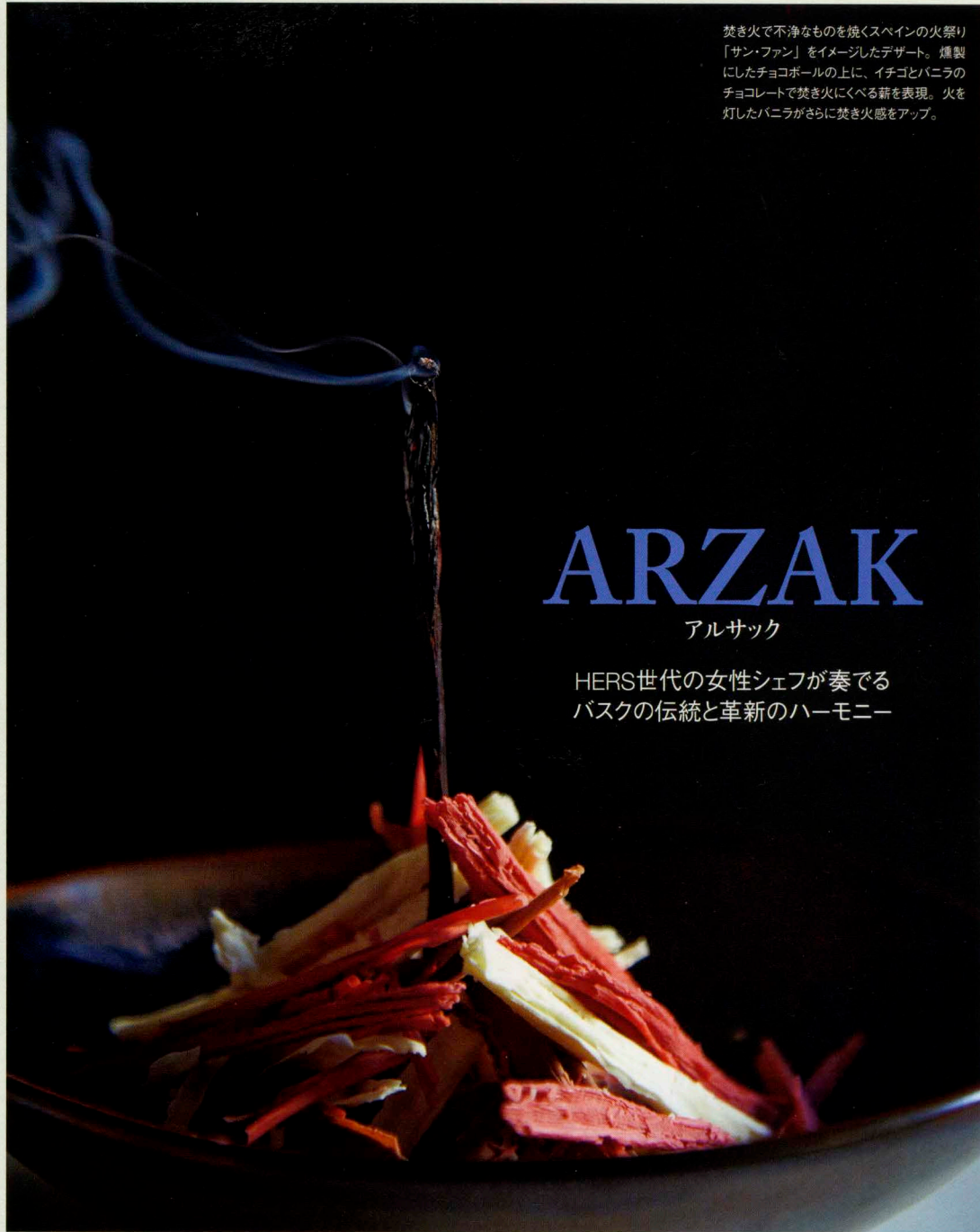


8皿で構成されるデギュスタシオンコースの前菜。ロブスターのソテー、バナナとリーキ(西洋ねぎ)のチップスとリーキのソースを添えて。弾力のあるロブスターとチップスのパリパリ、なめらかなソースの食感のコントラストが絶妙。

ヨーロッパで今もっとも注目される女性シェフのひとり、エレナ・アルサクさんが、ヌエバ・コシーナ運動の牽引者のひとりである父、ファン・マリ・アルサクさんと二人三脚で腕を振るうこの店は、1989年以来3つ星を30年守り続ける名店。「料理は社会の進化と共にあります。私自身が時代遅れになることなく、時代に合わせていくことが何より大事」とエレナさん。バスクの伝統と食材に敬意を払いながら、日々進化を続けています。

## data

Alto de Miracruz, 21, 20015 San Sebastián ☎943 27 84 65  
 ①13:30~15:00, 20:45~22:30  
 ②日曜・月曜  
<https://www.arzak.es/>



焚き火で不浄なものを焼くスペインの火祭り「サン・ファン」をイメージしたデザート。燗製にしたチョコボールの上に、イチゴとバナラのチョコレートで焚き火にくべる薪を表現。火を灯したバナラがさらに焚き火感をアップ。

# ARZAK

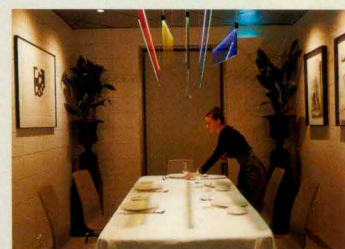
アルサク

HERS世代の女性シェフが奏でる  
バスクの伝統と革新のハーモニー



ラボの壁一面にはスタッフが世界各国から集めてきた香辛料が数千種も。「TÉ MACHA」「SHURIMP TOM YUM」など、すべてにラベリングをしてバーコードで管理。これらがインスピレーションの源になる。

ヌエバ・コシーナの象徴ともいえるラボ。「すべての料理がここから生まれます」とエレナさん。真空調理機やガストロバック、3Dプリンターなどの最新テクノロジーを駆使し、日々研究と実験が繰り返されている。



キッチンの中にあるシェフズテーブルは、料理を作る様子を眺めながら食事が楽しめるスペシャルシート。一見での予約は難しいが、バックヤードの秘密の場所ですごなゲストがもてなしを受けるのかを想像してみてください。