

(0:00) 2万円のコース料理を構成するひと品だけですが、どうかお楽しみください。

(0:09) ナス白レバーのプレッセです。

(0:21) この薄くてサクサクしたものは?

(0:23) カカオの入ったチョコレート生地を焦がしています。

(0:25) チョコレート?

(0:26) 南米ではチョコレートとスパイスを調合したモレソースっていうものをナス料理によく使います。

(0:33) 日本のナスにも合うのかなと思ひまして。

(0:35) いかがですか?

(0:36) 美味しいです。こんなもん食べたことがない。

(0:39) でも、だからといって5千万円の融資を認めるわけにはいきませんよ。

(0:43) 汐瀬さん。

(0:44) 私が信用するのは数字なんです。味は何の担保にもならない。

(0:48) 数字はあります。

(0:49) 当初パリの三ツ星店で使っている食材を現地で仕入れる計画でしたが、それはやめることにしました。

(0:56) グランメゾン東京は日本の食材を使ったフレンチで勝負します。

(1:00) 日本の食材?

(1:01) 今召し上がっていただいている料理も

(1:03) ナスは長野県産の千両ナス。岩手県産のホロホロ鶏の白レバー。

(1:08) 一番上に乗せたかたばみも農家の方から無料でいただいたもので
す。

(1:13) 一皿にかかった食材の原価は 500 円程度。

(1:15) 500 円?

(1:16) そうやってうちの店は

(1:17) 素材の組み合わせと見えない手間勝負をします。

(1:22) 料理人のアイデア。料理人の力で。