



オーナーの岩波さんと料理長の石崎さん

**KAIKAGETSU NYC**  
 162 Orchard St.  
 (bet. Rivington & Stanton Sts)  
 Tel: 646-590-3900  
 www.kaikagetsunyc.com  
 月曜定休 18:00-22:30

ロウワー・イーストサイドに今年13日に開店した高級和食料理店「海花月」。飛騨高山を意識した店内の内装は、マンハッタンであることを忘れさせてくれる。憩いの清涼感と落ちつきを一步踏み込んだ瞬間に与えてくれる。ニューヨーク在住のインテリアデザイナー坂岡秋野の作品ともいえる。懐石料理は、海(70ドル)、

EAT OUT 食

カンパチ。水の器は、膨らませた風船の中に水を入れて凍らせた「水の芸術」。土瓶蒸しは、金目鯛に松茸。焼物はオーガニック飛騨料葉包み焼き。食事に会話が弾む店だ。店主の岩波智之さんによると飛騨牛を使った料理を出す店は、ニューヨークでは同店が初という。料理長・石崎達也さんのアラカ

落ちついた飛騨の空気感

海花月の懐石に昂る

花(110ドル)、月(220ドル)にビーガンのコースがある。花と月のコースは特別な仕込みの時間を必要とするため、48時間前までに予約が必要だ。まず前菜の彩りの豊かさと繊細さに驚かされる。かんぱちと漬物、梅ソースの豆腐味噌漬、イチジクの赤ワイン煮、自家製野菜を使ったキッシュ、蛸の漬物、サッカイスーモン、ほうれん草の煮浸しと、ペアリングで出される金沢のビール百万石が料理の序奏を際立



たせる。お造り写真は、ホンマグロ、サッカイスーモン、ルトで作る飛騨牛ビーフカレーもお薦めだ。(三浦)