

食材の旨味に 心を躍らせる

膳 日本食レストラン Zen Japanese Restaurant

海外にいたら、日本食が恋しくなるのは自然のこと。それは、クリスマスでも年末でも同じではないだろうか。そこで、そんな特別な日に食べたい、贅沢で、他店の日本人シェフもお墨付きのレストラン『膳』をお届けします。



◀▶ (左右写真) 3~5人前の迫力満点の刺身船盛 (\$80~)。贅沢に盛り込まれた新鮮な刺身、そして隅々まで手がかけられた装飾は、まさに芸術。特別な日を華麗に彩る逸品。

日豪の著名和食レストランで23年の経験を持つシェフによる、味わい深い本物の日本料理が楽しめるレストラン。確かな味はもちろん、料理の盛り付けにもその経験と常にお客さんの満足を追及するシェフの料理人心があふれており、その料理はたくさんの日本食シェフからも定評がある。メニューには、出汁巻きたまごや冷や奴、餃子や鶏唐揚げ、揚げ出し茄子のような肴を始め、豚紅茶煮、タスマニア産直送から付き雲丹、烏賊ゲソ天ぷらわさびマヨネーズ添えなど、日本の美味しさ目白押しの料理が数多く並び、それぞれで食材本来の旨味を味わうことができる。全10品からなる豪勢で本格的なコースメニュー(39.80ドル、49.80ドル、79.80ドルの3コース)は、照り焼き料理や神戸和牛ステーキなど3種類からメインを選べる。日本酒や焼酎といっしょに絶品の日本の味に舌鼓を打つ、他にはなかなかない、粋な時間がここにある。



▶ 殻付酔牡蠣 (\$16.80) は見た目も美しく、その濃厚な旨味はまさに大人の味。