

彩り溢れる微笑みのフレンチ

—モナリザ（恵比寿、丸の内）—

1 お店情報

(1) 店名：MONNALISA（モナリザ）

(2) 住所：

①恵比寿本店 東京都渋谷区恵比寿西 1-14-4 1F

②丸の内店 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36F

(3) TEL：

①恵比寿本店 03-5458-1887

②丸の内店 03-3240-5775

(4) 営業時間：

①恵比寿本店

ランチ 11:30～13:30（ラストオーダー）閉店 15:30

ディナー 17:30～21:00（ラストオーダー）閉店 23:00

②丸の内店

ランチ 11:30～14:00（ラストオーダー）閉店 15:30

ディナー 17:30～21:00（ラストオーダー）閉店 23:00

(5) 定休日：

①恵比寿本店 水曜日

②丸の内店 無

(6) ジャンル：フレンチ

(7) HPリンク：www.monnalisa.co.jp

2 訪問記録

四季の移ろいを感じられる素敵な空間

恵比寿駅西口を出て恵比寿神社方面へ5分程歩くと、フランス国旗とお店の名前「MONNALISA」が書かれたアーチ状のエントランスが見えてきます。ここが今日の店「MONNALISA（モナリザ）恵比寿本店」。フレンチの名店で、オーナーシェフは宮崎県川南町出身の“みやざき大使”。

お店の周りはシクラメンなどの季節の花が彩り、庭園のような素敵な外観。

お店は半地下になっており、少し階段を降りてお店の扉を開けると、ピシッと決めたスタッフさんが笑顔で迎えてくれます。

少し緊張しつつ店内へ。目に飛び込むはテーブルにセットされた鮮やかな色のグラスと花がデザインされたお皿、そして壁の絵画。まるで日本ではないような雰囲気目キラキラしてしまいます。女性は特にテンションがあがるはず。

今回はテラス席に案内いただきました。席に座ると、ちょうど視線の高さにシクラメンが。今回の取材を通してすごく感じたんですが、花や緑に囲まれての食事ってすごく素敵な時間です。

丁寧に管理された庭は、GW頃にはバラが綺麗に咲き誇る予定。近くの幼稚園の子供達が見に来たり、周辺にお住まいの方々が写真を撮りに来られるなど、癒やしの空間ともなっています。

ウェディングや記念日にこちらのお店を利用されるお客様も多く、中には、毎年

の結婚記念日をこのお店で過ごされるお客様もいるそうです。素敵ですね。

今回はランチで訪問。コースのメニューを見ると、宮崎県産食材を使用したお料理も多く、その中から「Menu B」と「ビジネスランチ」をお願いしました。

シェフにサービスしていただいた、金柑たまたまを使用したシャンパンカクテル（ノンアルコール）をいただきながらお料理を待ちます。

金柑の爽やかな甘い香りに包まれ、ふと外に目を向けると花。優雅な一時です。宮崎県産食材とフレンチのコラボ。どんな料理が出てくるのか。。。。



シェフが奏でる素材を活かした絶妙なハーモニー

アミューズ・ブーシュから心奪われました。

新玉ねぎのムースの上にはコンソメジュレ、桜エビ、玉ねぎのフライが。

新玉ねぎのムースは繊細な味で非常に滑らか。そこに桜エビと玉ねぎのフライの香ばしさも合わさり、淡泊ではない深い味わいに。

見た目やお皿の美しさも相まって、まるで春の訪れを感じさせるよう。一気にお店の世界観に引き込まれます。

Menu Bの前菜『金目鯛とキャベツの温製サラダ仕立て 宮崎金柑のソース』。

金目鯛、芽キャベツ、金柑ソース、そしてにんじんソースで色鮮やかに彩られた皿は、まるで春に咲く一輪の花を思わせるかのよう。

金柑の爽やかな味わいを全面に感じる事が出来る一品で、柔らかく、自己主張しない味わいの金目鯛と、宮崎県産の金柑特有のほどよい酸味とが合わさり、前菜にぴったり。これからの料理にますます期待が膨らみます。

Menu Bの肉料理『宮崎県産極上ブランド豚 南の島豚とゴボウのロースト ピーナッツ風味』。

“南の島豚”は知る人ぞ知る、宮崎の銘柄豚。オーナーシェフの出身地でもある宮

崎県川南町で飼育された豚で、“極上のブランド豚”とも呼ばれる希少な豚です。

身が引き締まっているのが見た目からもわかります。それでいて肉質は固くなく、適度な歯ごたえが心地良い。表面のピーナッツの衣の食感が更に肉の良さを引き立てており、素材の味の素晴らしさを実感できる一品です。

ビジネスランチの主菜は2種類から選べ、1つは『宮崎県ヤヒロ丸直送鮮魚のポワレ 冬野菜添え』。

こちら以前取材させていただいた「やひろ丸」さんのお魚を使用した一品。こだわり抜いた魚はフレンチでも大活躍。この日の魚はヒゲソリダイ。

緑色の鮮やかなソースはキャベツのソースで、甘みと塩気のバランスが良く、白身魚との相性が抜群です。ヒゲソリダイ自体も秀逸で、カラッとした表面と中のプリッとジューシーなバランスが絶妙。

主菜のもう1つは『キノコと木の実をまとった宮崎県産地頭鶏のロースト』。

表面をカリッと仕上げ、お肉の旨味とジューシーな食感を閉じ込めた絶妙な火入れ。どこを切っても断面が綺麗です。

濃い目の味付けですが、赤ネギのソテーの甘さが絶妙なバランスをとっており、食べ応えもある一品。宮崎地頭鶏のポテンシャルの高さを感じます。

最後にデザートをご紹介します。

Menu Bはスイーツの盛り合わせ。洋梨タルトや紅茶のムース、クリームブリュレなどが並びます。タルトも種類があるようで、複数名で頼んだ場合は色んな味をシェアできます。クリームブリュレのインパクトに驚きました。

ビジネスランチは『マスカルポーネ』。苺や苺チップスが盛り付けられており、見た目も鮮やか。苺のフレッシュな甘さに大満足です。

「MONNALISA」さんは、メニューや食材も季節毎にガラッと変わります。まさに日本の四季をフレンチで感じる事が出来るお店。そしてそこに使用される宮崎県産食材。次はどんな素敵なお料理が登場するのか、想像するのが楽しみです。





華やかで繊細な演出に心が躍る

素晴らしい料理には素晴らしい器が。お皿の美しさにも心奪われます。

最初に出たアミューズブーシュのお皿は、ガラス皿を二枚重ね、その間にお客様をイメージした季節の花を。七夕の時期には笹の葉、ハロウィンの時期はカボチャのシールなど、季節に応じて工夫されているそうです。

他にも四つ葉のクローバーが隠れたカップや、深皿なのにカメラで撮る角度によっては平面に見えるデザインのお皿など、楽しみはつきません。

これらのお皿は、オーナーシェフ自らがデザインされたオリジナル。料理が来る度に新たな驚きが訪れ、笑顔が溢れます。

インスタ映えすると話題になり、そのお皿の美しさ、可愛らしさを求めて若い女性もお店に来られるようですよ。



お客様に微笑みを

オーナーシェフの河野シェフ。宮崎県川南町のご出身で、“みやざき大使”としても活躍されています。

単身渡仏し、フレンチ界の巨匠、ジョエル・ロブション氏の元で修行を積まれた凄腕の方。お客様の目線に合わせた料理の提供を第一に考え、食材と向き合う。

「フランス料理との出会いが、お客様の気持ちをなごませ、微笑みをもたらすも

のでありたい」とおっしゃる河野シェフ。その気さくな人柄も魅力です。

お店では、3月中旬頃まで宮崎食材をふんだんに使用した“宮崎食材フェア”のコースも提供しております。河野シェフの魔法にかかった宮崎食材が皆さんに微笑みをもたらします。

「MONNALISA」は、今回訪問させていただいた恵比寿本店の他、丸の内店もあります。丸ビルの最上階という、恵比寿店とはまた違ったシチュエーションでいただくお料理は、皆さんをまた違った世界に連れて行ってくれるはずです。



素敵な時間を過ごしました

お店を出てから暫く続く幸せな余韻。出来ることなら、この余韻にずっと浸っていたい。素敵な時間をありがとうございました。