

ふるさと水

食べる木

アート金

得する土

旅する日

ぐるっと東日本

自由に選び 五感で楽しむ

旅するみつける

バラエティー豊かな料理

ホテルビュッフェは、最高のロケーションと上質な空間でバラエティー豊かな料理が定額で味わえる。ホテル各社も力を入れていて、味はもちろん、サービスも進化しているという。一般社団法人「日本ビュッフェ協会」代表理事の東龍さん(43)にビュッフェの楽しみ方を教えてもらった。

東京ホテルビュッフェ

グルメジャーナリストの東龍さんは、テレビ東京「TVチャンピオン」で2連覇に輝いたビュッフェ専門家だ。2017年に設立した同協会の会員は一流ホテルが加わり、公式サイトでは最新情報を発信している。「ビュッフェは自分で選んで、適量を取り完食することがマナー」。この



ため食育でも注目されているという。そこで訪れたのは、帝国ホテル東京の「インペリアルバイキング サール」(東京都千代田区)。同ホテルは1958年、北欧スタイル「スモークガストロ」(パンとハターのテーマ)の意を参考にした日本初のビュッフェレストランを開業した。店名の「バイキング」は食・放題の代名詞になり、エとの呼称が定着した。「ホテルビュッフェは2000年代に専用レストランが続々登場し、エンターテインメント性が備わった」と東龍さんが言う。「料理の彩りや高低のある並べ方、照明の強弱などのプレゼンテーションの工夫にも注目してほしい」



「オープンキッチンを開くように料理が並ぶ帝国ホテル東京「インペリアルバイキング サール」前菜を盛り付ける東龍さん

肉のバイ包み焼きや、ココットで温める「エスカルゴの香草クリームソース」などの実演もあり、五感で楽しめる。東龍さんにポイントを教えてください。



品川プリンスホテル「リュクスダイニング ハブナ」の店内

リニューアルや映像・音響の演出、ファーストディッシュ、デザートビュッフェ……。東龍さんに注目ビュッフェを紹介してもらいました。

■新宿・京王プラザホテル「スーパーブッフェ グラスコート」 ライフキッチンを擁するビュッフェレストランの先駆け(03年)。今年リニューアルした。「デザート・ゴールドアイランド」を増やし、目の前で料理を仕上げる。和洋中そろったメニューは種類も充実。

■品川プリンスホテル「リュクスダイニング ハブナ」最新の音響設備を使い、店内中

映像や音響の演出 スイーツも華やかに

中央のモニタメント「ハブナの演舞」などの光と音、映像の演出は圧巻。ゆでガニやシェラットが人気で、サテライトキッチンや華やかなスイーツのショーケースが客を迎える。

■竹芝・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「ジェフズ ライフ キッチン」 ファーストディッシュとして、季節の食材を使ったコラーゲンたっぷり、のびのびと提供。美や健康がコンセプトで、目の前で握るすしなどのライブ演出に力を入れる。

■デザートビュッフェ 「デザートビュッフェ」の気まぐれクリスマスパーティー「バイキング」を開催中の新宿ヒルトン東京マール「ラウンジ」や「ランド」が「キャスケット」などのコラボ企画を開催中の汐留・コンラッド東京「ゼリース」は、世界観を表現したスイーツや装飾が人気。恵比寿・ウエスティンホテル東京「ザ・テラス」はスイーツの質が高い。

てもらう。料理は少量ずつの間隔を空けて皿に盛り付ける。「料理人がおいしく仕上げた味が他の料理と混ざらないよう、より多くの種類を楽しむ。何度でも皿を替え、取りに行ってください」

テーブルに運んだ皿を完食してから次を取りに行く。自分で選んだメニューで、前菜、主菜、デザートそれぞれ皿に盛り付け、コース料理のようにしても楽しめます。

非日常のホテルグルメを一通りいただく、最初の前菜がもう恋しくなった。東龍さんが「何周でもどうぞ」とすすめてくれたので、もう一周してしまっ