

# Summer Special

コラボレーションアフタヌーンティーが  
この夏、初登場



エスコヤマ 小山 進氏

×

ペストリーシェフ 伊藤 慎二

行列ができるスイーツ店「PATISSIER eS KOYAMA」の代表で、世界的人気パティシエの小山進氏と、独特の世界観をスイーツで巧みに表現するセントレジス ホテル 大阪のペストリーシェフ伊藤慎二がタッグを組み、期間限定のコラボレーションアフタヌーンティーを企画しました。このスペシャルメニューへの思いを語り合った2人の対談をご紹介します。



アフタヌーンティーはセントレジス伝統のおもてなしのひとつ。

## 「自然」と「都会」の 鮮やかなコントラストを

**伊藤** セントレジスでは、創始者の母でNY社交界の中心的存在だったアスター夫人のおもてなしが今も息づいていて、そのひとつがアフタヌーンティーです。アフタヌーンティーというと一般的には3段の専用スタンドに盛りつけるイメージがあると思いますが、セントレジスでは軽食とスイーツを合わせて10品前後をご用意しております。一番おいしい状態で味わっていただきたいので、最近は一皿ごとにご提供することが多いです。



伊藤 慎二 *Shuji Ito*

洋菓子の製造に携った後、ウェスティンホテル東京で研鑽を積み、2010年よりセントレジスホテル 大阪のペストリーシェフを務める。国内のコンクールで数々の受賞歴があり、現在は後進の育成のため技術指導も行っている。

すね。普段はクラシックなエッセンスを取り入れたメニューにしていますが、今回はせっかくの機会なので、全くのゼロベースで考えたいと思いました。

**小山氏** 全体の流れやボリューム感はすごく大事ですね。僕はスイーツのイメージが強いと思いますが、三田の店ではキッシュやパンなど料理系のもも提供しています。コース的な出し方はしていませんが、そうした普段と違った面を、それぞれ見せることができるのはコラボの面白さだと思います。

**伊藤** セントレジスでは紅茶もスタンダードなものと、季節ごとのものを提供していて、食べ物との組み合わせを想像しながら選んでもらうのもいいですね。アフタヌーンティーはランチやディナーに比べ会話や雰囲気を楽しむ要素が大きいです。今回は食べることも楽しみに来てもらえれば嬉しいです。

**小山氏** 今回のプロジェクトは、セントレジスホテルという都会のスタイリッシュな場でやるということがすごく大きい。僕は常に、田舎にある三田の店までどうやって足を運んでいただくかということを考えますが、今回は逆に三田のエスコヤマによる都会でのプレゼンテーションとして表現したい。三田の自然と都会のセッションだと考えています。こうした企画では、それぞれの味が出過ぎるとうまく行かない。むしろ普段のメニューとあまり変わらない中に、それぞれの良さを盛り込むことで、普段との差が際立ち、ローケー



小山 進氏 *Susumu Koyama*

「PATISSIER eS KOYAMA」(兵庫県三田市)のオーナーでパティシエ。世界的なチョコレート品評会などで数々の受賞歴を持つ。人気の「小山ロール」ケーキをはじめ、大人にも子どもにも愛されるスイーツの数々を考案。世界が今最も注目するパティシエの1人。



三田市の閑静な住宅街にあるes Koyamaの店舗

ションの違いを楽しめる気がします。例えばスコーンに添えるコンフィチュールを僕が考えたものに変えるだけでも、すごく違ってくるはず。僕の店で契約している農家さんの野菜をちょっと添えたり、テーブルに三田の草花が飾ったりするのもいいですね。

**伊藤** セントレジスパーの前には、日本庭園「天空の庭」が広がっていて、都会の自然を感じてもらうには、まさにふさわしい場所かもしれません。また、今春のストロベリーブッフェの企画で、イチゴ生産者の方と話をさせてもらったのですが、ホテルだと通常は仕入れを通してとなりがちです。でも、セントレジスの規模だから生産者と直接やり取りして、提供できる部分もあり、今後も地産地消のような機会を増やすことができると考えていたところです。

小山さんのように普段と違う視点で提案していただけるのは作り手としてやはりとて