出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第47回）

窓辺から花見を楽しむ市ヶ谷の「ホテルフレンチ」

2020.03.27



皇居外周に当たる千代田区の外濠（そとぼり）公園は、都内各所に数ある花見スポットの中でも桜の名所として知られています。堀沿いを走るJRの架線を眼下に見晴らしの良い遊歩道が続き、桜の見ごろには仕事の合間に散策を楽しむビジネスパーソンが少なくありません。

JR市ヶ谷駅から徒歩数分、その外濠公園沿いに建つアルカディア市ヶ谷（私学会館）内のホテルレストラン「フォッセ」に行ってきました。ここは都営地下鉄、東京メトロの駅からもアクセスが良く、会議や会合などの館内利用客のほか、ランチ目当てに訪れる人も多くにぎわっています。



写真中央のアルカディア市ヶ谷（私学会館）。手前の外濠公園が桜の名所

ひとりでも複数人でも気負わず入れるカジュアルな店

「フォッセ」は2階にあり、ワイドな窓面いっぱいに外濠公園の並木を見ることができます。桜の最盛期には予約で席が埋まるほどの人気だそうです。案内されて席に着いてみると広いテーブルと隣席から距離を取ったレイアウトが心地よいです。ゆ

ったりした空間使いで窮屈な感じもなく、周囲の話し声が気になることもありません。得意先や上司など、誰かを誘ってのランチでも満足してもらえそうです。


宴会対応も可能な席数100、大きな開口部から明るい自然光が差し込む室内

今回のおひとり様グルメで紹介するのは、ランチタイムメニュー、週替わりメニュー、定番メニューの3つ。

週替わりメニューは、メインディッシュを3種（魚と肉）から選べます。スープ、パンまたはライス、サラダ、コーヒーが付いて1100円、ホテルレストランらしからぬ価格にちょっと驚きつつ、この日は魚メイン「サーモンとエビ・帆立のポワレ オマールソース」をチョイス。


明るい窓辺で自然を感じながらおいしい食事が堪能できる

週替わりメニューは味の満足感が高い本格フレンチ

サーモンにナイフを入れた手応えから、表面がカリッと中がしっとりと焼きあがっているのが分かります。皮目はパリッと香ばしく、しかし焦げがないので苦味なく、魚の味が素直に感じられます。エビも帆立もうま味がしっかり立っているのは、それぞれを別々にポワレしているから。その3つの主役をうまくまとめているオマールソースがこれまた絶品。濃厚なオマールエビの風味が魚介好きにはたまりません。シェフに聞くと、焼いたオマールエビに香味野菜を細かく刻んでじっくり煮詰めているとのこと。油通しした付け合わせの野菜、丁寧に裏ごししたマッシュポテト、どれを取っても丁寧な仕事を感じさせてくれます。



ポワレしたサーモンにオマールソースを絡めて



外側が硬過ぎないパンで、中はもっちり。ソースとよく絡みます

先代シェフの頃から長年愛される定番メニュー… 続きを読む