



*Soft roe,  
Strawberry, Egg,  
Sponge cake...*

### 白子苺ポン酢ショートケーキ

バレンタインデーのコースも彩ったロマンティックな一皿。塩気と酸味、甘味の繊細なバランスに気品を感じる味わい。感性が刺激される、魅惑的な食体験を楽しんで。

Spice info



GABAN®  
ペイリースホール



GABAN®  
ブラックペッパーホール



GABAN®  
サフランホール

## シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]  
vol.28

注目の実力店密着!  
新しいスパイス使い

官能的に味わう  
「デセール×スパイス」



*Filefish, Salmoriglio,  
Yogurt mousse...*

### タンドリー甘鯛

7種類を混ぜたオリジナルタンドリースパイスが鍵。ふっくら揚がった甘鯛の身と、スパイスをまとったさくさくの皮のコントラストが食欲を刺激する。

Spice info



GABAN®  
ハブリカパウダー



GABAN®  
カルダモンパウダー



GABAN®  
グミンパウダー



GABAN®  
ジンジャーパウダー



GABAN®  
コリアンダーパウダー



GABAN®  
チリパウダー  
(ミックス)



GABAN®  
ターメリックパウダー

詳しいレシピ、シェフのインタビューはホームページで!

ハウスギャバン

検索

GABAN® [スパイスナビ] vol.28 2021.4 次回スパイスナビ vol.29をお楽しみに!



商品、内容について、ご不明な点がございましたら、弊社営業部までお問い合わせください。発行日：2023年4月改版A ※本紙に掲載の画像はイメージです。

### ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 電話 03-3537-3015

西日本営業部 電話 06-6389-5530

詳しくはホームページで

ハウスギャバン

検索

「ラストノート」ジェネラリスト  
河崎賢司氏が描く  
香りの芸術  
「アシェットデセール」の世界





## 「人を惹きつける」レストランづくりの追求

10代で料理の道に入り、スペイン、イタリア、フランス料理と経験を積むほど「デザートまで自分で作れなければ、自信が持てるコースは完成しない」という課題を抱きました。そこからパティシエに転向して一から学び直しました。レストランはお客様にとって特別な場所ですから、料理だけでなく、お皿も空間も自分でプロデュースしたいという思いで、今はシェフでもパティシエでもなく「ジェネラリスト」と称しています。

お迎えするごとに驚きのある時間をご提案したいので、価格やメニューのテーマはお客様自身が決めるオーダーメイド。毎回演出を考える必要がありますが、それを苦に感じることはありません。これが私が料理人になった時から理想としてきた形です。

## スパイスは、コース料理の「デザート」のような存在

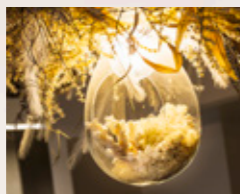
極端な話ですが、スパイスがなくても料理は仕上がります。でも、加えると圧倒的にクオリティと満足度が上がる素材でもある。コースの最後にデザートがないと、どこか後味が締まらないのと同じような存在ですね。私は料理にもデザートにもスパイスを積極的に使うほうで、使うからにはしっかりと香りや余韻が残るようなレシピを考えます。個人的にはクミンなど、ちょっと籠もった印象がある香りが好き。クミンは、時に体のおいにおい例えられるような個性がありますが、その秘めた色気のようなものに惹かれます。香水が人の肌の上でその印象を変化させるように、食材とスパイスの組み合わせから生まれる発見には、今でもドキッとさせられることがありますね。 ▶ 続きはWEBで [ハウスキャバン](#) 🔍検索

ジェネラリスト 河崎 賢司  
 レストランで過ごす時間は、特別なもの。  
 料理、空間、サービスまで、  
 お客様の好奇心を刺激したい。



### KENJI KAWASAKI

「Last Note」オーナー。国内、海外にて料理人の研鑽を積み、パティシエに転身。「Armani/Ristorante(銀座)」初代エグゼクティブシェフ、「ジャニス・ウォン」の日本進出のパートナーとしてなど多くの最前線で活躍し、2020年満を持して自店をオープン。



### Last Note ラストノート

東京都新宿区四谷4-27-3 慶愛ビルB1階  
<https://kenjfdbfh.wixsite.com/lastnote/home>

イタリア料理、フランス料理のシェフとして、またパティシエとして一流の実績を持つ河崎賢司氏によるファン待望の店。

料金(ディナー8000円～)、メニューともにゲストが決めるという斬新なスタイルで、唯一無二の食空間を演出。

## マーガオスノードーム

コンポート、パルフェ、キャビアゼリー……。繊細なデザートの世界に仕立て、思い切り贅沢＆ファンシーに。特別な時に供される、とっておきの一品。



### ル レクチュエマーガオコンポート 10人分(所要時間:40分)

ル レクチュエ	2個	GABAN® パニラビーンズ	0.5本
水	250g	GABAN® 馬告(マーガオ)ホール	3g
グラニュー糖	35g	レモン汁	10g
トレハロース	15g	ゼラチン	6g

1. 鍋に水、グラニュー糖、トレハロース、パニラ、砕いたマーガオを沸騰させる。

*Spice point* なめらかな口当たりのル レクチュエには、優しいパニラの香りをまとうせて上品に。マーガオとともにあらかじめ沸騰させ、コンポート液に十分香り移しておく。



2. 冷めたらレモン汁を加え、丸く抜いたル レクチュエに加えて袋に入れ真空にする。

3. 85℃で30分低温調理した後、袋から出し、ゼラチンを加えて冷やす。

*point* 真空にすることでコンポート液を中まで浸透させて、低温調理で色止めする。

### メレンゲ 50人分(所要時間:10分 ※乾燥時間を除く)

卵白	100g	粉糖	100g
グラニュー糖	100g		

1. ミキサーに卵白、グラニュー糖を加えてメレンゲを作る。

2. 粉糖を加えてさっくり混ぜる。

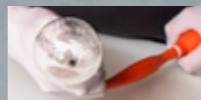
3. 絞ってディハイドレーターに入れ、70℃で3時間乾燥させる。

### スノードーム 30人分(所要時間:1個5分)

イソマルト	500g	レモン汁	3g
水	100g		

1. すべての材料を混ぜて160℃にする。

2. シルパットに流して練り、餡ポンプで膨らませてドーム状に成型する。



### カシスマーガオパルフェ 30人分(所要時間:20分)

カシスピューレ	250g	卵黄	60g
ゼラチン	7g	GABAN® 馬告(マーガオ)ホール	4g
グラニュー糖	120g	生クリーム36%	200g
水	40g		

1. 鍋にグラニュー糖、水を入れて118℃にする。

2. ミキサーで泡立てた卵黄に、少しずつ1.を加える。

3. カシスピューレを少量温めてゼラチンを溶かし入れ、砕いたマーガオを混ぜた残りのカシスピューレに混ぜる。

4. 2.と3.を合わせる。

5. 8分立てにした生クリームを4.に合わせて型に絞り、冷凍する。



### レモンマーガオキャビアゼリー 30人分(所要時間:10分)

水	200g	GABAN® 馬告(マーガオ)ホール	2g
グラニュー糖	20g	レモン汁	15g
アガー	2g		

1. 鍋に水、グラニュー糖、アガー、砕いたマーガオを入れて沸騰させる。

*Spice point* 柑橘系の香りを持つマーガオは、レモンの爽やかな酸味と香りをより引き立てるアクセント。仕上がりに心地よいインパクトが加わり、印象的な味わい。

2. レモン汁を加えて濾し、ディスペンサーに入れて75~80℃に調温する。

3. 冷やしたグレープシードオイルを深い容器に入れ、2.をポタポタ垂らしてゼリーを作る。



### 〈組み立て〉 (所要時間:3分)

1. メレンゲをこだまの形に整え、皿にパルフェ、こだま、キャビアゼリーをあしらう。

2. ル レクチュエ、粒状オリーブオイルをバランスよく盛り付ける。

3. スノードームをかぶせ、スモークを仕込んで供する。



### Last Note 河崎さんに教わる「デザートとスパイスの関係」



#### GABAN® 馬告(マーガオ)ホール

馬告(マーガオ)は、レモンのような爽やかな香りが印象的です。スパイスは「酸」のある食材と組み合わせると香りが立つので、酸味のある食材のまとまりを意識しました。それぞれの個性がスノードームの中でひとつになった時の味わいや香りが楽しいですね。



#### GABAN® パニラビーンズ

パニラビーンズは、焼き菓子の香りづけや、乳製品を使ったクリーミーなレシピが定番ですが、実は果物のコンポートにも好相性。今回は少し酸味がありながら、なめらかな果肉感のル レクチュエに効かせました。ちょっと大人っぽい色気のあるコンポートです。