

2005年6月27日
愛知万博スペインパビリオン

スペインパビリオン タパス・バーにて『マドリードを一口』

愛知万博スペインパビリオンでは、『マドリード週間』を6月27日(月)から7月3日(日)まで開催しております。その一環として、同州で脚光を浴びるシェフのマリオ・サンドバル氏による創作メニュー『マドリードを一口(BOCADOS DE MADRID)』を同館タパス・バーにて7月3日(日)まで一週間限定でお楽しみ頂けます。

『マドリードを一口』は、以下の通り、マドリード州の代表的な観光地であります、アルカラ・デ・エナレス(カステージャ黄金時代発祥の地であり、かつての大学都市の1つ)、アランフェス(宮殿や庭園、豊かな果樹園が17世紀から19世紀のスペイン王宮の遊戯場となっていた気品ある町)、マンサナレス地方(緑豊かな自然遺産として保護)からインスピレーションを受けた3つのメニューにより構成されています。本日より7月3日(日)まで、13:00~15:00、18:00~19:45(ラストオーダー)の間、2,000円にて味わうことができます。



アランフェスのイチゴのガスパッチョと鰻の燻製とフルーツの串刺し

肥沃な灌漑畑、果実、花々の香り。アランフェスの気品ある庭園や泉で思いついたメニュー



アルカラ・デ・エナレスの豆の煮物とたらのゼラチン煮、タコ、イカや貝のお料理

四旬節の料理からアイデアを得て生まれたメニュー。黄金時代の有名な人物の1人である、作家ミゲル・セルバンテス生存時代のアルカラ・デ・エナレス地方で広く食された



イメージ図

アーモンドとマンサナレス川付近の庭の新芽が入ったチーズクリーム

マンサナレス川の描く曲線やほとりの緑、マドリードの涼しげな自然を象徴するような片隅からイメージしたメニュー



マリオ・サンドバルについて

ミッシェル星を1つ保持する28歳の若いシェフ。マドリードのコークスレストランにて、好奇心あふれる美的センスの創造性を持ちつつ地域のガストロノミーを尊重する、いわば両概念を取り入れた料理法を生み出す。2005年マドリード自治州の銀メダル(シェフに贈られるのは初めて)、2004年スペインシェフ・コンクール優勝、2003年マドリード商工会議所から企業最良再建者賞(仮称)など数々の賞を受賞。世界の批評家、料理家たちの注目を集める。