

Restaurant

4

[ タイ料理 ]

ホワイト ジャスミン  
White Jasmine

東京・目白

都心でありながら閑静な目白の街で、駅からほど近くのこの店は、2015年にオープンしたばかりの「ホワイトジャスミン」。ハーブを多用したタイ薬膳料理の店で、美味しく食べながら健康増進効果も期待できると、リピーターも多い。タイでも日本の豆皿に相当する小ぶりの器を使うらしく、ご覧のように小さな皿からガラスコップまで、バラエティー豊かな使い方も目にすることができる。そして、スタッフが微笑みの国。もてなしてくるスタッフの笑顔に心が安らぐ。もしも体を癒したくなった時には、こもこを出かけてみてはいかがだろうか。

本格的なタイ料理の  
数々を味わえる店

写真右上のバスケットは、タイの伝統のおやつ「ミャンカム」(900円)。手前の赤い葉がのった豆皿は、そのひと口分を取り分けたものだ。また、ランチタイムの「産地直送野菜のサラダビュッフエ」(1,000円)のサラダバーは、タイカレーやデザートも並ぶことから大好評!

華々しさと気品に満ちた南国のテーブル



コック  
ナルナートさん

タイで開催されたカービング（飾り切り）コンテストの優勝者。その技術や盛り付けのセンスは、かつて働いていたタイの高級ホテルで会得したものの、「どんどん料理のアイデアが湧いてくる」という天才肌の料理人だ。



住所／東京都豊島区目白3-14-20  
永長ビル1F  
☎03-6908-1944  
営業／11:00～14:30 (L.O.)、  
17:00～22:00 (L.O.)  
休み／月曜、年末年始

「ホワイト ジャスミン」にみる豆皿使い

同じ豆皿コーディネートでも、やはり独特の雰囲気がある。南国情緒溢れるエキゾチックな色使い、そして、高級料理の風格。では、その伝統の知恵と技を紐解いていくとしよう。

豆皿術 4

Dish



エビを飛び出させると  
小さくてもダイナミックに！

「エビのレモングラス(クンタクライ)」は、取っ手付きのミニカップに盛りつけている。その決め手はやはりエビ。背わたを取ったエビを茹でるとこのようなエビざりになるので、カップからはみ出すように差し込む。



豆皿術 3

Dish



汁気が出るなら深い豆皿に  
盛りつけは「縦」を意識

鶏肉を炒めると汁気が出るため、平皿では汁がこぼれてしまう。その問題は、深さがあるスプーン状の豆皿に盛ることでパッチリ解決！ 鶏肉は縦に重ねて盛り、添えるレモンも垂直を目指し立たせるようにしてのせよう。



豆皿術 5

Dish



緑色の葉を敷くことで  
ゴージャス感が大幅アップ

「前菜盛り合わせ 4種」の皿には、料理を載せる前にバナナリーフを置いている。器部分より大きめに切って斜めに置くことで、料理の見目がワンランクアップ！ タイ料理では、こうしてバナナリーフを料理の下に敷くことが多いらしい。別の薬物野菜で代用しては。



Point

セラドン焼とは？



淡いブルーグリーンが  
優雅な高級青磁器

世界的に有名なセラドン焼は、天然原料だけで造る器。店ではその大手、サイアム・セラドン社のものを使用している。

豆皿術 4

豆皿術 3



豆皿術 5

豆皿術 2

豆皿術 1

豆皿術 2

Dish



同じ食材でも色を加えれば  
見た目に変化が生まれる

「豚挽き肉のタビオカ団子(サクサイムー)」は花のようなかわいらしい豆皿に盛り付ける。白いタビオカを3色に色付けして、より美味しそうに見えるようにしている。薬物を垂直に立たせ、団子で固定することで、高さが生まれるだけでなく、3連容器がより一層のまとまりを持つのだ。



豆皿術 1

Dish



温野菜と切った茹で玉子で  
カラフルなひと皿が完成

小さな豆皿のなかにカラフルな世界が広がる「温野菜の唐辛子味噌(ナンプリック・ヌン)」。タイ料理では茹で玉子を彩りに使うことも多い。中央奥にあるのは、いんげんの周りにニンジン配置し、キャベツで巻いたもの。これらの野菜を付けて食べる味噌は一番手前に置くといい。

