



Photo1 コメント

現在、人気のピペットを使用した一品。ピペットを串として利用する発想は斬新。

## 最後の仕上げに・・・

レストラン : Eau et sel (オー・エ・セル)【岐阜県岐阜市】  
シェフ : 鬼頭 研治 氏

シェフよりコメント:

アトロー(串)代わりに使って、ソースを口の中に直接入れてみたり、スープやソースにたらして香りや見た目の変化を楽しんだり、料理のバリエーションを増やしてくれるアイテムです。パーティのアクセントとして、遊び心のある演出の小物として使用すると作り手も食べる方もパーティがより一層と楽しくなると思います。

今回使用した商品



VO25200ピペット(スポイト)

### Eau et sel (オーエセル)

『お客様には、一番いい状態でお出ししたい』をモットーに季節の旬の素材がその魅力を最大限に発揮する瞬間を提供してくれるシェフ、鬼頭研治氏のフレンチレストラン。

2009年9月にリニューアルしたお店は、『Eau et sel(水と塩)』の店名にもある様、生命の原点である『水』をテーマに川のせせらぎを感じさせる癒しの空間になっております。

<http://www.eauetsel.com/>



Photo2

ピペットにカラフルなソースを注入することで美しく魅せるだけでなく、食べる方には嬉しい迷いが生じそうです。



Photo3

最後の仕上げは食べる方次第。お料理にお好みの量のソースをかけお召し上がりください。



Photo4

店内。水がはられたテラス(写真奥)は、『癒し』というスパイスをお客様の心に注いでくれます。