



松嶋 啓介

Keisuke Matsushima
RESTAURANT KEI'S PASSION

1977年福岡県生まれ。料理学校卒業後、東京渋谷「Vincennes／ヴァンセーヌ」入社、1997年20歳で渡仏。「La Reyssouze／ラ・レイスーズ」、「オーベルジュ・デュ・ベルジュレイエ／Auberge du Bergerayre」ら地方の名店で修行。1999年にはレジス・マルコンシェフ率いる「ル・クロ・デ・シーム／Le Clos des Cimes」にて研修。その後一時帰国するが、2001年3月に再渡仏。「ル・プリウレ／Le prieure」、「ミシェル・サラ／ Michel Sarran」、「ル・ジャルダン・デ・サンス／ Le jardin des Sens」にて経験をさらに重ね、2003年12月に自身の店「Kei's Passion」を開く。2005年度版ミシュランガイドで、「ESPOIR／エスポワール（期待の星）」に選ばれ、各種ガイドブック、雑誌などで注目を浴びるシェフである。



ココナッツリゾットをファルスしたコヤリイカ メスクランを添えて
カレー風味のクリュスタセのジュ ミントオイル

Les petits encornets farcis d'une risotto au cocos, salade mesclun,
Jus de crustacé au curry, huile de menthe



釣鯛のロティ レモンの皮のピケ
ヤリイカのグリエ プランチャ焼き
ブイヤベースのジュと共に

Filet de Saint-Pierre rôti piquée au zeste de citron,
Calamars grillés à la plancha,
Jus de bouillabaisse



鳩のロティ パニスとトマトコンフィ添え
アバ入りの鳩のジュ アリッサ風味

Poitrine de pigeonneau rôti, Panisse et tomate confite,
Jus de pigeon aux abats, harissa



白桃のスープ バラとフランボワーズ風味
白桃のソルベ バラの花びらを添えて

Soupe de pêche blanche à la rose, framboises,
sorbet pêche blanche, Pétales de roses