





- 1 ハチミツとフレッシュタイムをコーティングし炙り焼きにしたゴートチーズとマリネしたズッキーニ、火入れたフルーツマトのミルフィーユ仕立て。¥8,800のコースから
- 2 歴代皇帝たちに供された宮廷料理のレシピを継承する、世界でも数少ないレストラン
- 3 仔羊ロースのグリルステーキ 地中海ハーブのコーティング。¥8,800のコースから
- 4 前菜盛り合わせ。6種のチーズを包んだサーモン、自家製ヨーグルトとハーブが調和するハイダーリなど 10 数種を盛り合わせに。コース ¥6,900 から

オスマントルコ宮廷料理

## Burgaz Ada

ブルガズアダ

住所：東京都港区麻布十番 3-7-4 麻布六堂 3F

TEL：03-3769-0606

営業：6:00PM～L.O.11:00PM

定休日：日曜

席数：25 席

一人あたりの予算 ¥10,000～ カード使用可

ハーブとスパイスを駆使し  
素材の持ち味を際立たせる  
世界三大料理の真価に感嘆

オスマン帝国の宮廷によって磨かれ、多様な文化との交流や豊かな食材によって発展してきたトルコ料理。東京に数ある店の中でも麻布十番『ブルガズアダ』は、世界でも数少ないオスマントルコ宮廷料理が味わえるレストランだ。オーナーシェフは、かつて大学の研究者らと共同で古典レシピの解読に関わってきたメフメット・ディキメン氏。最高級食材を使い、健康を重視した宮廷の味を受け継ぎながら、ヨーロッパ各国で得た経験をアレンジに活かしている。

コースで供される料理で際立つのが、素材感と多彩な食材の組み合わせ。あらゆる手技を尽くしながら厳選した素材の持ち味をストレートに引き出し、繊細なひと皿に昇華。シェフ自身が本場まで出て仕入れるハーブやスパイスも効果的で、緻密でいて奥深い味わいにたちまち魅了される。「クセが一切なくて食べやすく、体に優しい料理です」とシェフ。美味をひと度味わえば、世界三大美食である理由がわかるはずだ。