



「本州鹿内モモ肉のグリル、葉玉葱、アスパラガス、カブの炭火焼き」。ネギを炭化させたパウダーがスモーキーさに輪をかける。『ニュー・サン・ジョルジュ・ルージュ・レ・ゼルヴェ 2022』(ボトル・3万7800円)。



「米と押し麦のリゾット、筍とホタルイカの炭火焼き、野蒜の醤油漬」。根曲竹と孟宗竹、セミドライトマト、アオサのオイルが一番ダシとバターのリゾットに与える変化。最後に即興で加えた野蒜の醤油漬けがまさに「当たり」。



記念日などにはメッセージアートを描いたデザートプレート (2000円) もオーダーできる。

の隣きのように要素は弾け、味わううちに混ざり、変化し、大きな纏まりの味わいへと収束していく。最上川を遡上する鮎は、肝を抜いてアオモジの実を練り込んだ帆立のムースを詰めてファルシに。蒸して炭火焼きにすれば、鮎の香気と帆立の旨みが二重奏に。この、分断せず、渾然とせずの味わいがいい。同時にサーブされたスナップエンドウの炭火焼きサラダとローリエ

の隣きのように要素は弾け、味わううちに混ざり、変化し、大きな纏まりの味わいへと収束していく。最上川を遡上する鮎は、肝を抜いてアオモジの実を練り込んだ帆立のムースを詰めてファルシに。蒸して炭火焼きにすれば、鮎の香気と帆立の旨みが二重奏に。この、分断せず、渾然とせずの味わいがいい。同時にサーブされたスナップエンドウの炭火焼きサラダとローリエ



「ジョルジュ・レミ 2019」(ボトル・2万9800円) などのシャンパーニュや王道のブルゴーニュ、躍進する日本ワインなど品揃えは幅広い。

⑥山形県山形市香澄町3-5-17 星州産業ビル 2F
☎023-606-0423
⑦【コース利用】18:00～20:00最終入店、日曜18:00～19:00最終入店
※コースは2日前までの完全予約制
【バー利用】月～水曜18:00～22:00LO、木曜19:45～23:00LO、金・土曜16:00～17:50、日曜15:00～21:00LO
⑧不定休 ⑨なし ⑩27席 予約／可
目安／コース8000～1万5000円、バー2000～5000円
カード／可 ⑪全席禁煙



MENU
■カジュアルプレート 2800円
■季節のスタンダードコース 5500円
■シェフの世界観を楽しむおすすめコース 8800円
■バーフード 500円～



神野 葵さん。山形市内のワインショップオーナーとともに、2025年4月に「kotoisa」をオープン。



発酵調味料や乾物など、神野さんの研究心がシェルフを埋めてゆく。「maruta」での経験から、薪火や発酵への興味が高まっている。



「炙り鰯、リンゴと米酢と昆布、燻製クリームチーズ」。脂ののった炙り鰯を爽やかに味わう。杉の新芽のピクルスと林檎、コーヒープパウダーがアクセント。「フルクロ・エキブリオ2023」(グラス・1800円) と。



「メロンとズッキーニ、ストラッチャテッラ」。

原初の輝きを、精緻なる科学的アプローチで

ぐつと増えるのだ。今回はそのコースの中から、創案中の料理をいくつか紹介しよう。緑の濃淡が夏らしい前菜は、低温の緑茶とコブミカン茶でおひたしにしたズッキーニとフレッシュメロン。下にはストラッチャテッラ、上にはコブミカンと共通項を有するフタリシズカの炭火燻し、オートムボエムの花、オキザリス。玉露のオイルと乳酸発酵させた米麴のカプチーノ。星

山形県山形市

kotoisa

コトイサ

正しく作用する精密機械が美しいように、膨大な要素を内包して正しくおいしさに作用する「kotoisa」の料理は美しい。

山辺高校の食物科を卒業して辻調理師専門学校に入学、フランス校へ留学し「セルジュ・ヴィエラの厨房に学んだ後、帰国。神野 葵さんは「ノーマ」や「エルブリ」での経験を持つ橋本宏一シェフの「セラバアド」で伝統手法を最先端科学で解析する手法に惹きこまれたという。

「自然」や「野生」といったプリミティブなファクターと精緻な科学的アプローチが決して相反しないことを、神野さんは皿の上で教えてくれる。少年時代に立てた「山形にはないフランス料理を」という目標は、いまや「山形だから表現できる料理を」に進化した。山形にあふれる原初的な自然が、その大いなる味方となっている。

この6月から、「kotoisa」はそのスタイルを少し変えた。神野さんの料理をもっと本格的に楽しめるよう、コースメニューが



「鮎と帆立とアオモジの実のファルシ、スナップエンドウとローリエのクリームフレッシュ」。ローリエのコンブチャと生クリームで清爽とクリーミーさを。