

The Way to an Authentic Delight

味

taste

觸

touch

The discovery of a new dish
does more for the happiness
of the human race
than the discovery of a star.

臭

smell

飛雁閣本著「鑑往知來」の初衷及一貫風格，
在此恭候各位光臨。

聽

hearing

視

sight

『最も高貴な愉しみは、理解する悦びにある』

Leonardo di ser Piero da Vinci

The Idea of the Finest Cuisine

木

wood

水

water

The wuxing theory is the notion
that the five elements
influence each other.

火

fire

「用餐之趣無疑是人類最偉大的發明之一。」

金

metal

土

earth

『料理を“愉^{たの}しむ”ことは、人類最大の発明のひとつである』

Charles Robert Darwin

A balanced diet leads
to a healthy body.

中國古代便有「藥食同源」一說。
意即藉由醫藥飲食相輔相成，滋補養生。

正統派“中国料理”に遺る『医食同源』の味わい

『自然順一』という世界観があります。東洋人の歴史・文化は長く、中国は東方文明の発祥地です。ここには東洋の自然観や中国の古代哲学思想があります。また、道教や仏教の影響も切り離せません。「自然に順じる…」。この世界観には「自然を考える」、「いつも自然と居る」、「自然の行いをする」ということが含まれています。中医学(中国伝統医学)を理解するうえで基本となるこの自然科学の中には「心理」と「生理」のふたつの自然も含まれていて、「人体の小宇宙と天の大世界は常に繋がっている」と考えます。陰陽の調和、日月の満ち欠け、四季の温度差などのこれらすべてが生理的な自然と深く組み合わさって常に心理は自然を意識します。「生命(人)と自然はたえず繋がっている」ということを象徴する言葉として『自然順一』があるのです。

もうひとつ中医学の特徴として挙げられるのが「気」の科学です。「血は生命の物質、気は生命の動力」というように、このふたつは生命の存続と保健を司る最も重要な働きをしています。

紀元前16世紀、商(殷)の最初の宰相・伊尹^{いゐん}が料理人であったことは有名な話です。また孔子も『論語』の中で「食養」という養生訓の大切さを説いていて、中国では古代より「食と医」は密接に関連すると考えられてきました。唐代になり、孫思邈^{しほく}という医聖(名医)が医学書の中で初めて食養について書き記し、医・薬・食の三者は不可分という体系ができていきました。

『医食同源』という言葉は、『薬食同源』という中医学の中の食糧学を起源とする慣用語で、今では多くの人がこの故事を意識するようになりました。これは「医薬の知識と飲食の知識は同じ起源から発する」という概念を一言で表したもので、現在、世界の医学界が注視する分野です。

私の好きな言葉に『覧古考新』があります。読んで字の如くですが、中医学の歴史は、常に周辺の科学・文化・生活習慣・最新技術などの知見や成果を包含しつつ進化を遂げ、現代では「結合医学」となってグローバルに広がっています。正統的な中国料理の伝統が、世界的な保健・予防医学にも貢献していることは嬉しい限りです。

原世界衛生組織美国研究中心 主任
醫學博士 劉宝崑


劉寶崑



Select ingredients ensure
the quality of dishes.

食材皆為萬中選一，正是道地中國菜的精髓。

旬の新鮮な素材を選び、それらを調える…。
心身を満たす味わいは細心・誠心な素材選びに始まる。



素材選びは料理に於いて最も
繊細な仕事・振舞^{ふるまい}となります。
旬の素材を選ぶことは勿論のこ
と、食感や視覚、嗅覚などの
五感を愉しめ、バランスよく心身
の健康を促進する素材と巡り合
う努力を欠かさないことが必須条
件となります。中国料理では固
有の伝統的な理論に基づき最
良な素材を選び抜くのが『医食
同源』の原点となる「四性」と
「五味」という独自の視点です。
食物の栄養素と性味^{せいみ}の双方が
素材選びの要諦となります。

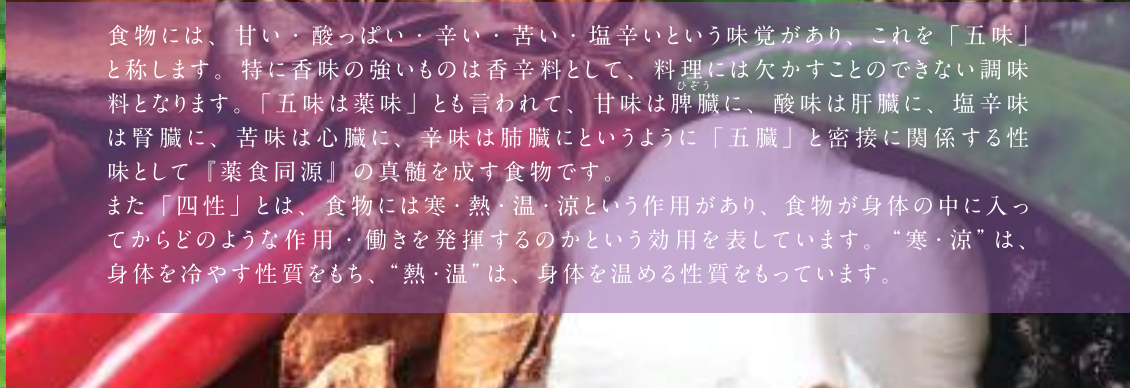
Spices enhance
the flavor of dishes
and promote our health.

辛香料不但能為料理畫龍點睛，亦有延年益壽的功效。

調理に欠かすことのできない「薬味」は
健康を促進し、料理に玄妙な味を生み出す。

食物には、甘い・酸っぱい・辛い・苦い・塩辛いという味覚があり、これを「五味」と称します。特に香味の強いものは香辛料として、料理には欠かすことのできない調味料となります。「五味は薬味」とも言われて、甘味は脾臓に、酸味は肝臓に、塩辛味は腎臓に、苦味は心臓に、辛味は肺臓にというように「五臓」と密接に関係する性質として『薬食同源』の真髄を成す食物です。

また「四性」とは、食物には寒・熱・温・涼という作用があり、食物が身体の中に入ってからどのような作用・働きを発揮するのかわかるという効用を表しています。“寒・涼”は、身体を冷やす性質をもち、“熱・温”は、身体を温める性質をもっています。



Exquisite steamed
seasonal fish
are served in
Cantonese cuisine.

「廣式料理精髓」清蒸時令鮮魚。

淑徳の“佳人の艶”にも似た
「がみょう 広東料理の華」の佳妙を味わう

寒暖に富んだ日本近海で獲れる
新鮮な旬の魚を愛でる喜びを味わう
「清蒸鮮時魚」(のどぐろの清蒸)

30年足らずで激変した
「食」と「健康」の相関関係

30年前には医師でさえ想像し得なかったような健康問題が、いま私たちの日常生活に起こっています。どうしてわずか数10年ほどの期間で社会全体の健康状態が悪化したのか？ 人間の遺伝子とは30年やそこで簡単に変わるものではありません。最も大きく変化したものは、私たちの「食」です。化学調味料や食品添加物は、化学物質で、体の中で分解されることはありません。食材や調味料などを自然で、オーガニックな素材や調味料にこだわると、2型糖尿病や肥満などの生活習慣病を予防し、健康な体づくりをすることができます。

Residence of Hope 館林 代表
御茶の水健康長寿クリニック 院長
医学博士 白澤 卓二

Drops of oil are
concentrated
under the Mediterranean sun.

讓義式與中式料理，在您的舌尖上再創「文藝復興」。

地中海に降り注ぐ
太陽の恵みをひと雫に凝縮

“シルクロード・ロマン” 復興の夢を「食」で実現

シルクロードの西端と東端。イタリア料理と中国料理には共通点がたくさんあります。富饒な歴史と多彩な文明を背景にしたふたつの食文化は、独自の料理スタイルで進化の道を辿ってきました。私がふだん創っているイタリア料理は地場の食材を使います。地元の無農薬野菜へのこだわりや郷土の美味しい素材を使うことで個性的なレシピができあがりました。山形庄内が「食の都庄内」としてユネスコ創造都市ネットワークに日本初の認定を受けたのは、新鮮で滋味豊かな食材と様々な職種の方々の存在があったからです。一方、銀座にあって飛雁閣さんは、豊富な情報でグローバルに素材を入手し、伝統的な調理法を堅持して上質な顧客層に支持されています。現在、私たちはラビオリ感覚の水餃子の開発を共同で行い、“シルクロード・ロマン”復興の夢と「料理とはすべての人を幸せにする」という至言の実現に取り組んでいます。

アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ 奥田 政行

奥田 政行

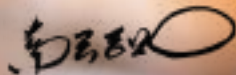


シチリア島の希少種オリーブ樹に実る
オーガニック“ノチェラーラ・デル・ペリーチェ”使用
“CENTONZE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL”

心と体の滋養を嗜む^{たしな}
フカヒレの姿煮

私は外科医である。日々の診療に疲れを感じたときは、足が自然と銀座に向く。中国料理の名店『飛雁閣』を訪れるためだ。注文はいつもお任せにしているが、ひとつだけ外せない物がある。それが「フカヒレの姿煮」である。底の丸いスープ皿の中に大ぶりのフカヒレが鎮座ましましている。その姿形と香りをしばし楽しんでから、散蓮華で適量すくい取って口に含むと、思わず“う～む”と唸りたくなる。フカヒレを漢字で書くと「鱻鰭」。魚偏に滋養を嗜む。言い得て妙である。高タンパクで低糖質、がんを予防するビタミンDと、疲労回復にいいビタミンB12、体中の300という酵素の補酵素である亜鉛、マグネシウムも豊富である。海外からの賓客は、必ずここにお連れする。フカヒレの姿煮を食べるときの反応が楽しみだからである。「この素晴らしい料理はいったい何だ？」の問いに、「Shark Fin」と答えたときの反応も、また楽しい。

ナグモクリニック総院長
医学博士 南雲 吉則



Braised shark fin soup is
prepared from
only the highest pieces.

我們的「排翅」僅取最高級部位，
並以精湛廚藝精心烹調。

最高級部位だけを丹念に磨き上げた
フカヒレの“シャトーブリアン”


“豊饒の海”が生み育て
職人の技が光輝を放つ絶品料理
『紅焼頂裙翅』(自家仕込み極上フカヒレ姿煮)



Luxury Chinese ingredients
are rich in
nutrients and beauty essence.

富含滋養美容成分的珍貴食材。

高級素材には豊富な滋養・美容成分が貯留され
「陽と技」で磨かれた芳醇な味わいを醸し出す。



明時代の料理書『ずいえんしょくたん随園食単』には世界に類を見ない数
多の料理が蒐集され、高級食材を使った料理がここに初
めて登場します。フカヒレを筆頭に干しアワビ、ツバメの巣、
干しナマコなどは中国料理の逸品素材として珍重され供さ
れてきました。またフカヒレ、アワビ、ナマコは江戸時代には
明貿易重要産品「倭物三品」と称され日本製品は最
上の評価を得て、その伝統は現代へと引き継がれています。


高級素材や珍味で
仕立てられた一品には
想像さえ憚れるほどの
「快味」が溢れる。
写真右「紅焼水魚堡」
(スッポンの土鍋仕立て)
写真左「飛雁佛跳牆」
(山海珍味の薬膳蒸しスープ)



Tasty magic stimulates
the five senses.

藉由「美味魔法」為五感帶來全新刺激。

陽光が淡紅色を帯びて西天から降り注ぐころ、
上海の街は五感を刺激する味わいで満たされる。



上海は、いま世界で一番尖っている街のひとつです。「伝統と革新」が鎬を削り合い、「創意と情熱」に湧き上がり、摩天楼が天高くそびえ立つ…。夕暮れどきになり、街がより一層の華やぎと耀きを放つ様は、近代史の主舞台ともなったこの街が、最先端の情報と国際人が集まる坩堝と化し、経済に留まらず食文化をも牽引するまでに成熟した証し。進化と文化を醸成し続ける街の息吹には、五感を呼び醒まして余りある「妙味」があります。

ツバメの巣を豊潤なココナッツミルクで包み
完熟マンゴーを載せたデザートを燕しむ
【芒果椰露燕】(ツバメの巣入りココナッツミルク マンゴー添え)

Ginza flourishes
with an advanced food culture
with highly cosmopolitan character.

銀座の「飲食文化」、精緻且極富國際色彩。

グローバルな気宇に満ちた「賑わいと味わい」
銀座ならではの「食文化」を愉しむ。

明治維新以降、「銀座」は商業と情報の発信地として常に“進取の気象”を重んじ、グローバルに「進化と発展」を遂げてきました。幅員27mの「銀座通り」を取り囲む0.91km平方の狭隘な土地に、国際色豊かな「食文化の華」が咲き誇り、食通をも垂涎する料理店が薈めく独特の文化圏を形づくっています。そして今や世界に冠たる国際色豊かな「食の街」としても、その名を馳せています。「賑わいと風格」、「非日常と日常」、「世界的ブランドと老舗」、「大通りと裏路地」。“対極”をなす要素が融け合い、融合して、常に「文化創出の場」として、その頂点に君臨し続けています。

「味」ということばの原義には深意にみちた世界が広がる。

美味・風味・妙味・情味・吟味・正味・後味…。

「味」を追求することは人生の“味わい”を深めること。

ここに“飛雁閣スタイル”の味得がある。

「味(味)」は、「未^{ひつじ}」と「口^ク」から成る会意字です。「未」とは、古代中国では神饌を表し、最も神聖で美しいものを意味することばとして使われます。「口」とは、神に祈り誓うときの「祝詞」を入れる器の形であり、人と神を「祈り」によって結ぶ装置と読み解かれています…。

この二つの文字の組み合わせで出来た「味」には、どのような黙示、解釈があるのでしょうか…。この問いかけにこそ、飛雁閣が、創業以来、探し求め問い続けてきている一貫した姿勢があります。

化学調味料を徹頭徹尾に排除し、正統派中国料理の哲理と技を磨くことへと思い馳せる。ドレスコードを設けて、ご予約されたお客様に心を尽くす。これが飛雁閣独自の「好味」です。



銀座 飛雁閣

東京都中央区銀座 8-9-15 JEWEL BOX GINZA 9F

TEL : 03-3572-7111