

モラキュラー
キュイジーヌ
ジェフ ラムジー
タパス モラキュラーバー
(マンドリン オリエンタル 東京)



ジェフ ラムジー

1976年3月23日生まれ
マンドリン オリエンタル 東京 タパス モラキュラーバー 料理長

■プロフィール

メリーランド州の寿司店「松葉」にて料理の道に入り、日米のレストランで修業を積む。2005年、マンドリン オリエンタル 東京「タパス モラキュラーバー」のオープンよりシェフを務める。

Jeff Ramsey

Born 23 March 1976
Chef of the Tapas Molecular Bar in the
Mandarin Oriental, Tokyo

Profile:

Became interested in Sushi and trained
at Matsuba Sushi restaurant in Maryland.
Pursued his cooking career at several
renowned restaurant in the US and Japan.
Chef at Tapas Molecular Bar in Mandarin
Oriental, Tokyo, since its opening in 2005.

唯一無二の食の Entertainment

驚きと感動を与える“料理の魔法”。
見たこともない料理を生み出せるチャンス。
新しいダイニング体験を提供できる。

かねてからモラキュラーキュイジーヌ（分子美食学）が表現できるその複雑さ、創造性に興味を持っていた。歴史の浅さから自分自身が今まで見たことのないような料理を生み出すチャンスだと感じ、これもきっかけである。分子料理と呼ばれるサイエンス・フィックな手法で、驚きと感動を与える“料理の魔法”を心がけている。コンセプトに沿って味、香り、食感、見た目の美しさを組み合わせてレシピを生み出しているのだ。料理技術は、私の中では「絵画」を描く際の道具の一つでしかない。料理の多くは確かに、高度な技術が必要とされるが、その技術や方法についてお客様と話ができることも大きな特徴であり喜びでもある。そのため、予約は、1日2回 18:00 と 20:30 のディナーのみ、1回につき8席限定としている。カウンターで繰り広げられる新しいダイニングを体験して欲しい。

誇りとしていることの一つは私が、海外（北米以外）で唯一、ミシュランガイドより星を取得したアメリカ人シェフだということです。これからもすべての分野において、食の探求とすばらしい食体験の提供を行なっていきます！

Sophisticated Contemporary Dining Entertainment

“Magical cuisine” that surprises and moves people
I want to offer a thrilling dining experience while creating dishes one has never seen before.

At the essence of my cooking is a strong sense of self-expression; What do I want to say with my dishes? I prepare food to first and foremost to be delicious, using local and seasonal products throughout the year, but it doesn't satisfy me to stop there. I am driven to tell a story with my cooking and to produce well crafted, design intensive food. Right now the vision is packed with wonder, surprise and discovery. With a repertoire of technical savvy and advanced attention to detail the modern-day chef has the ability to touch diners in a way not seen before. I simply want to use these techniques as tools to paint my story on to the plate. Eating is very much a multi-sensory experience, and a chef who can capitalize on that fact should therefore be able to produce a cuisine that can change the perceptions of what a dining experience can be. We take bar-counter only reservations twice a night and only eight seats which enables myself to have direct contact with my guests. I am able to talk with our guests throughout their experience and explain the science of cuisine.

One of the things I am most proud of is being the only American chef overseas (outside of North America) to have been awarded a Michelin Guide star. I plan to carry on my quest for cuisine in various fields and to continue to offer a superb dining experience.



(左上) シーザーサラダ (中) マンチェゴとリンゴ (右上) 松茸ごはん
(左下) 味噌汁 (右下) アエロチーズ

(top left) Caesar's salad (center) Apple, Manchego (top right) Matsutake gohan (bottom left) Miso soup (bottom right) Aero cheese



タパス モラキュラーバー

東京都中央区日本橋室町 2-1-1
マンドリン オリエンタル 東京 38F
電話 03-3270-8188
<http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/>

Tapas Molecular Bar
Mandarin Oriental, Tokyo 38F
2-1-1 Nihonbashi Muromachi Chuo-ku Tokyo
Tel. +81-3-3270-8188