



Data

611 Kapahulu Avenue, Honolulu, HI USA

☎+1-808-737-0125

☎17時半～23時半 (L.O.) ◎月曜、祝日

<http://www.restaurantwada.com/jp/>

「分厚い肉で腹を満たすのではなく、和食の技術で切られた薄切り肉で旨みを味わってほしい」と和田氏。和州牛とは和牛種をオレゴン州で育てた銘柄牛です

ワイキキの東端カパフル通りを少し山側に上った場所にある、シンブルな外装のレストラン和田。

一歩足を踏み入れると、年を追うほどに深みが出るという桜材をふんだんに使ったインテリアのせいか、温かみに包まれる感じがします。

包丁の磨き方や食器の洗い方、魚のおろし方や味つけとバランスといった料理の基礎は、すべて母親から学んだという和田氏が、ハワイで和食レストランの開店にあたり選んだ素材は牛タン。オレゴン州の日本人ファーマーが丹精こめて育てた牛肉を仕入れています。

フランス料理で学んだ「牛肉は牛脂で調理すると、味の相乗効果により旨みが出る」という理念のもと、牛タンを石焼きにした後、その牛タンの脂を生かしてハラミを焼く方法を和田氏はすすめています。「化学調味料に壊されるような味つけはしたくない」と、和田氏は今日も一品一品に信念をこめて調理しています。



1 カフク産とうもろこしの擬製豆腐 \$6.5 胡麻豆腐のトウモロコシ版。2 センマイの湯引き \$9 素麺のように細く切られたセンマイを酢味噌ダレで。歯応えは楽しみながらも食べやすく、ていねいな下ごしらえで臭みはありません。3 揚げ白海老と里芋まんじゅう \$8.75 淡泊な里芋を出汁が引き立てます。4 シェフの和田氏。5 和州牛タン8枚とハラミ120gの野菜炒め \$47 表10秒・裏3秒でしゃぶしゃぶ風にさっと火を通し、ロゼの状態いただきます

日本料理の技術で牛タンの美味しさを引き出す

レストラン和田

RESTAURANT WADA