



東京都目黒区にあるレストラン **Schola**（スカラ）。今回お話を伺ったのはシェフを務める日吉瑞己様、辻岡靖明様。シェフクリエイト合同会社、専属のフレンチ料理講師としても活躍されており、当社で開催した“加熱機器×シェフ”をテーマとした「肉の火入れセミナー」でも講師を務めていただいた。（※2025年8月第2回目を開催。詳細はHPをご覧ください）そんなお二人が手掛ける Schola は ラテン語で「学校」。知恵と学問の象徴と言われるフクロウが、**Schola** のシンボルマーク。開放的なライブ感のあるキッチンにはコメットカトウの加熱機器が並ぶ。

「機器選定の際、消費電力がギリギリで悩んでいましたが、コメットさんのサラマンダーは極めて少ない電力で運転開始後の立ち上がり早く導入を決めました。また、ヒートトップは幅450のところ600仕様にしていただき、コメットさんならではの特注対応をしていただけたことが決め手になりました」と導入のきっかけを伺った。

お店のおすすめのメニューは“鹿ロティ”。グリドルで表面を焼成後、スチコンで仕上げる。

「グリドルは設定温度250℃で安定していて、均一に焼き色を付けることができます！」と辻岡様。

また、サラマンダーの活用方法をお聞きしたところ、

「一般的にグラタンなどの焼き目付けに使用するサラマンダーですが、うちでは魚の火入れを行っています。火力の微調整ができるので、弱火の遠火にしてじっくりと魚に熱を入れることができます」と日吉様。あまり知られていないであろう機器の使用法であり、加熱機器の使い方は無限大のようだ。

提供される料理は見た目も美しい創作フレンチ。メインにあった付け合わせやソースの組み合わせは絶妙で、ひと皿ごとに驚きと感動を与える。料理に合わせてセレクトされたワインも格別で特別なひと時を過ごすことができるお店である。

～レストラン～

## スカラ Schola 様

ご使用機器

**XY-960**

（ガスレンジ）

**CGHE-4560B**

（電気グリドル）

**CBBE-6550-CHW**

（電気サラマンダー）

**DXAH2-460T**

（ヒートトップ）



ガスコンロでは使えない小鍋で  
ソースの温めが可能

### ヒートトップ



### 電気グリドル



鉄板は特注で厚み30mmに  
安定した温度制御



強火で外面カリッと



弱火の遠火で魚火入れ中

### サラマンダー



秩父産 吉田さんの鹿肉のロースト

肉質がとても柔らかい旨みが凝縮された鹿肉。  
香味パン粉をまぶして焼きあげる。



鱈のミキュイ（レア焼き）

軽い衣をつけてじっくりとレアに焼き上げる。  
きゅうりやキウイを使った  
チミチュリソースとの相性抜群！





## コース料理



### 蕎麦粉のクレープ

猪のリエット、キャロットラペ、蕎麦の実等が入っていて、食感が楽しい一品。



### 氷温熟成ラムのカルパッチョ カシューナッツヨーグルトソース

珍しい羊のカルパッチョ。  
全く臭みもなく、柔らかくて食べやすい。  
添えてあるのはカブの千枚漬け。



### あなぐまじゃがバター

半球状のものはあなぐま肉で作ったバター。  
脂肪分が高く9℃から溶け始める。  
じゃが芋は薄くスライスして重ね、焼いている。



### 兵庫県産カキ グリーンカレーソース

スパイシーなグリーンカレーとの相性が抜群。  
トッピングのカルダモンで爽やかな後味。



### 瀬戸内レモンアイス



カモミールやカルダモン等のハーブや  
スパイスをサラマンダーで乾燥させ  
淹れたお茶。



## ライブ感のあるオープンなキッチン



# Schola 様

住所：〒153-0042

東京都目黒区青葉台 1-25-10

バウ青葉台 2F

TEL:03-6672-9518

席数:カウンター16 席、テーブル4席

定休日:月曜日・火曜日

営業時間:18:00~22:00



コース料理と  
ワインペアリング  
も用意