



個室も大小二つあり、大部屋からはクイーンズ・ロードが、小部屋からは歴史あるポットィンガー・ストリート（通称石坂街）の露店街が望める。店に入ってすぐの位置にはワインセラーが。フランス、日本はもちろんのこと中国のワインも揃えている。



佐藤自ら選曲したジャズが流れるコロニアル調のダイニングルーム。古き良き時代の香港の写真が飾られ、南方系の観葉植物や中国式立木も相まってアジアチックなムードを醸し出す。



「ta vie 旅」は香港初代総督の名を冠したラグジュアリーホテル「THE POTTINGER」内にある。クイーンズ・ロード側からホテルに沿ってポットィンガー・ストリートの石段が続き、坂を上りきったところが士丹利街。見上げれば「ta vie 旅」の看板と小個室が見える。ホテルの玄関はこちら側。かつてはクイーンズ・ロード沿いが海岸線であり、ポットィンガー・ストリートは教会（現在は無い）への参道だったという。



「佐藤秀明料理」へのアプローチ。仏手柑は店のシンボル。仏様の手に似た形状から幸運や福を呼ぶといわれている。

続いて「灣仔街市」へ。高層マンションの1階部分に多数の食料品店が入居したマーケットだ。馴染みの店を回り、欲しい食材を一つ一つ手に取って確かめながら購入して行く。仕入れが終わると近くのカフェに立ち寄り、朝食兼昼食をとってから店に向かう。調理場を覗くと佐藤は給細工のかまくらを作っている。デザートも得意だ。ほかの料理人たちが忙しく動き回っており、みな若い。香港人がほとんどだが日本人も数人いて、公用語は英語が使われる。週の内、火、水、木曜日はランチの営業も行っているが、それ以外の曜日は仕込みなどに充てられる。日本からの食材が届いた。今日は毛がにやあわびなどで、取り出すと早速処理される。日本語の書かれた荷物を見ていると日本にいる感覚になる。築地を朝発てば午後には到着する地の利。香港で開店した理由であり、戦略だ。佐藤は一日の動きを時刻表の如くルーチン

化している。18時からはサーヴィスチームとのミーティング。顧客情報や料理内容など、双方の情報交換が行われる。18時30分からは各部門を回って味見チェック。必要に応じて修正を加える。基本を守り、作り置きや行き過ぎた準備を避けている一方、合理的なシステムを導入し、提供時の品質の均一性を常に優先させている。19時開店。サーヴィスの全員と調理場の各部門リーダーはインカムを装着して営業に臨んでおり、即時に連絡を取りあえるようにしている。また、オーダー伝票は一ヶ所にまとめて掲示されるのが一般的だが、「旅」では各部門に配布、掲示される。「伝票を作る人には手間ですが、働きやすい環境作りが大切」。双方の情報伝達と共有を大切に考えている。調理場のルールは「全員参加」。自分の持ち場を越え、先輩も後輩も関係なく全員で動く。「フレキシブルにみんなで動くことは悪いことではない」と、自らも一緒に動き、援護に走る。その様子はまるでサッカーのようだ。訊けばサッカー少年だったという。しばらくしてサーヴィススタッフが困った表情で調理場へ入って来た。食にうるさい香港在住の著名人が突然来店したという。佐藤の答えは「いつも通りで行こう!」。著名人だからと特別扱いはせず、訪れる全ての客に最高のもてなしを、いつも最高の仕事を、というプロの姿勢と心意気を感じた。