

2025年は、さらに美味しい体験が増えますように!

TOKYO CALENDAR

東京カレンダー

2 February 2025
no.301
定価 990YEN

[通常版]

山下美月
&
永瀬 廉

(King & Prince)

初共演のふたりが、
鍋で語らう夜

[新感覚から王道まで!]
鍋が恋しくて。

来年こそは、新しき

美食習慣を身に付けたいから!

1. “自分の城”と呼べるような「行きつけの店」を必ず持つ
2. 朝活を始め、たまには「贅沢朝ごはん」を堪能する
3. 巷で話題の「テキーラ」の深淵なる世界に理解を示す
4. 美味を求め「鎌倉」へ、などフットワークの軽さを出す
5. 改めて襟を正して「グランメゾン」に行く

粋な大人は春夏秋冬の
「旬な逸品」を予約していく

五百城茉央(乃木坂46)
クレープで始める代々木上原の朝
ぶりあでいす玲奈監修
2025年開運ごはん

SPECIAL TALK
放送作家 勝木友香

大人の 美食計画 2025

The Art of Window Styling

ハンターダグラスのデュエットシェードは 1985 年に発売を開始し、エレガントで気品ある雰囲気と珠玉の断熱性を兼ね備えた省エネルギーシェード。ハニカム（蜂の巣）構造のファブリックが窓辺の空気流動を高いレベルで防ぎ、室内環境の快適さを向上させます。上質なインテリアがもたらす、穏やかでつつみこむような空間をお楽しみください。



Duette®
Honeycomb Shade®

HunterDouglas 

HunterDouglas 03-3560-9871 <https://jp.hunterdouglas.asia/>



Duette、Honeycomb Shade「ハニカムシェード」はハンターダグラス社の登録商標です。


PERRELET
1777



TURBINE
TITANIUM
CASE Ø 41mm



TURBINE 41
FULL TITANIUM BLACK
¥1,210,000

正規取扱店
銀座三越 新館4階 ウォッチ



CONTENTS

2

東京カレンダー
TOKYO CALENDAR

February 2025 no.301,302

大人の美食計画2025

032

〔大人の美食計画2025 01〕

「自分の城」たる行きつけを持つ

B-TRE(ビートレ)/épice t.(エビス)/LA BRETxa(ラブレチャ)
タタミゼ/三分樓(サンブンロウ)/FLO(フロア)
おぼんざい・小料理 サーティーエイト(オバンザイ・コリョウリ サーティーエイト)
フレンチバルギンザ by plein(フレンチバルギンザ バイ プラン)
Lila vino e cibo(リラ ヴィーノ エ チーボ)/ANDs.(アンズ)

046

〔大人の美食計画2025 02〕

愛する人を贅沢な朝食に誘う

くろぎ/銀座 稲葉(ギンザイナバ)
刻々(コクコク)

グルメ偏差値を上げる「ホテル朝食」が面白い

フォーシーズンズホテル丸の内 東京(フォーシーズンズホテルマルノウチ トウキョウ)
メズム東京、オートグラフ コレクション(メズムトウキョウ、オートグラフ コレクション)
ホテル虎ノ門ヒルズ(ホテルトラノモンヒルズ)
三井ガーデンホテル日本橋プレミア(ミツイガーデンホテルニホンバシプレミア)

いつもの朝でも最新のグルメを楽しむ余裕を持つ

ブルミエ/富士 馬喰町店(フジキ バクロチョウテン)/繁邦(シゲクニ)
UDON THE BIRTH(ウドン ザ バース)/香福味坊(コウフクアジボウ)

056

美女と朝食。 五百城 茉央

ØC tokyo(オーシー トウキョー)

060

〔大人の美食計画2025 番外編〕

2025年開運ごはん

066

〔大人の美食計画2025 03〕

プレミアムテキーラの世界を理解する

鯨がひさ(スシガヒサ)/そば處大野屋 元代々木町店(ソバドコロオオノヤ モトヨギチョウテン)
スカルベッタ東京(スカルベッタトウキョウ)/UNION SQUARE TOKYO(ユニオン スクエア トウキョウ)
ST LOUIS BAR by KEI(サン ルイ バー バイ ケイ)

076

〔大人の美食計画2025 番外編〕

格好いい大人は旬を熟知している

COVER

通常版



Photo/Akira Maeda@MAETTICO
Styling/Kanako Onizuka
Hair&Make-up/Maiko Inomata@TRON

ワンピース(価格未定)(エストネーション)¥0120-503-971、ピアス¥462,000、リング(右指先)¥303,000、(右指元)¥473,000(すべてPOMELLATO/ボメラート クライアントサービス)¥0120-926-035)



PERRELET
1777



TURBINE 41
TITANIUM BLUE
¥1,150,000





CONTENTS

2

東京カレンダー
TOKYO CALENDAR

February 2025 no.301,302

080

〔大人の美食計画2025 04〕

ちょっと遠出して美食、そんな身軽さを!

鎌倉 北じま(カマクラ キタジマ)/イチリン ハナレ
グレーブリパブリック ヴィネリア サローネ/鎌倉 北橋(カマクラ キタハシ)
ドラキア/アンチョア
湘南ワインセラー鎌倉店(ショウナンワインセラーカマクラテン)
みやげ屋 かかん(ミヤゲヤ カカン) /ジェラテリア・イル・プリガンテ
マヤノカヌレ/アンティコ ロンディーノ

090

グルメな大人たちの「美食旅」、お目当てレストランはここだ!

本格馬肉料理 ゆい(ホンカクパニクリョウリ ユイ)/百名伽藍 甘露(ヒヤクナガラ カンロ)
和香奈(ワカナ)/日本料理 FUJI(ニホンリョウワフジ)

092

〔大人の美食計画2025 05〕

いま、改めてグランメゾンの世界へ

APICIUS

096

SPECIAL TALK

放送作家 勝木友香

102

〔SEASONAL 特別企画〕

やっぱり、鍋が恋しくて

PART1 未知なる鍋で攻める

マツミサカバ/四川料理 花重(シセンリョウリ カエ)
地土里(チドリ)

PART2 人気鍋が旨い店を選ぶ

代々木 今半(ヨコギ イマハン)/神楽坂 しゃぶしゃぶ 風雅(カグラザカ シャブシャブ フウガ)
三権屋(サカイヤ)/和楽(ワラク)/遊食亭 ばり博多(ユウショクテイ バリハカタ)
西麻布 博多もつ衛門(ニシアザブ ハカタモツエモン)/水炊き 鼓次郎(ミズタキ コジロウ)
鳥とみ(トリトミ)/焼鳥と水炊き 櫛田(ヤキトリトミズタキ クシダ)
麻辣火鍋専門店 越智(マラーヒナベセンモンテン オチ)/月居 赤坂(ゲッキョ アカサカ)
ひなべねこ 日本橋店(ヒナベネコ ニホンバシテン)/コーラ 恵比寿店(コーラ エビステン)
韓国食堂 入ル 坂上ル(カンコクショクドウ イル サカアガル)/水刺間 恵比寿本店(スラッカ ン エビスホンテン)

114

ラグジュアリー鍋は冬のふたりに効果的。

永瀬 廉(King & Prince)/山下美月

華都飯店 (シャトウハンテン)



表紙撮影のこぼれ話

一年ぶりに通常版の表紙を飾る山下美月さん。撮影地となった『華都飯店』のブルーを基調としたシックな店内を見て「テンション上がります!」と歓喜。お話しする姿は乃木坂46時代の純朴さをいまだ感じるが、卒業後ひとりの女優として活躍する彼女は、ノースリープ姿も相まってか凛とした大人の色気を纏っていた。特別増刊の表紙を飾る永瀬 廉さん(King & Prince)と初対面にもかかわらず鍋を食べるという状況に、はじめはちょっぴり不安そうだったが、歳も近くすぐに打ち解けた様子。和気あいあいと食事を堪能してくれたようだ。

REGULARS

009 表紙女優と考える 東カレ女子の作り方

011 続・東カレ男子 12のMUST BUY

018 TOKYO RESTAURANT NEWS

124 HOTEL Impressions

129 Tokyo “Delicious” Information

130 Next Issue

「東京カレンダー」の
お得な定期購読
キャンペーン実施中。

詳細はP.25

できる大人は

密かに

カラダを整える

一週間分の

ロカボナッツ



一週間分のロカボナッツ 30g×7 袋入り

クルミ・アーモンド・ヘーゼルナッツを
独自の黄金比率でミックス。
ゆるやかな糖質コントロールでロカボな食生活を。

<https://delta-i.co.jp/>



表紙女優と考える

—

東カレ女子の
作り方

VOL. 36

女性の特別な夜のお洒落について
表紙を飾ってくれた女優を
お手本に検討する本連載。
今回は冬の贅沢鍋を楽しむ
装いを、山下美月さんと考える。

山下美月の場合

ピーコートにロングブーツ、
そしてファー。この三拍子が
冬の女っぷりを上げる

年末年始は、楽しいイベントがカレンダーを賑わせる。着こなしてもしっかり気分を盛り上げたいこの季節、大人の可愛さ溢れる山下美月さんの装いをお手本にしてみよう。

冬は、アウターありきでスタイリングを考えるのが鉄則。山下さんは、スタイルアップも加味したショート丈のピーコートをセレクト。ぷっくりとしたコクーンシルエットがフェミニンなムードだ。その下には、光沢のある生地で、裾にファーがあしらわれたミニ丈のワンピースを仕込む。フェスティブシーズンらしい華やかさもさりながら上品さをキープするのは、ブラックだからこそ。ロングブーツで、“絶対領域”は最大限に活かせば、冬デートの装いの完成だ。

今回のように鍋を囲むデートは、お酒も相まって体が火照るから、コートの中はノースリーブくらいでちょうどいい。レストランに入れば、さりげない肌見せが……なんてギャップも、寒い季節ならではの。冬の夜は、チャーミングなだけじゃない、計算された女っぷりを武器にしたい。



Close-up!

人気復活のロングブーツは
つま先に愛らしい変化球を

冬にマストなロングブーツは、シンプルに終わらせず、デザインで選ぶのが上級者。美脚を作るチャンキーヒール、スムース×パテントの異素材コンビで洒落た足元に。トゥにあしらわれたリボンで愛らしさも抜けなく

コート ¥470,800、ブーツ ¥310,200 (ともにヴェルサー
チェ ジャパン www.versace.jp)

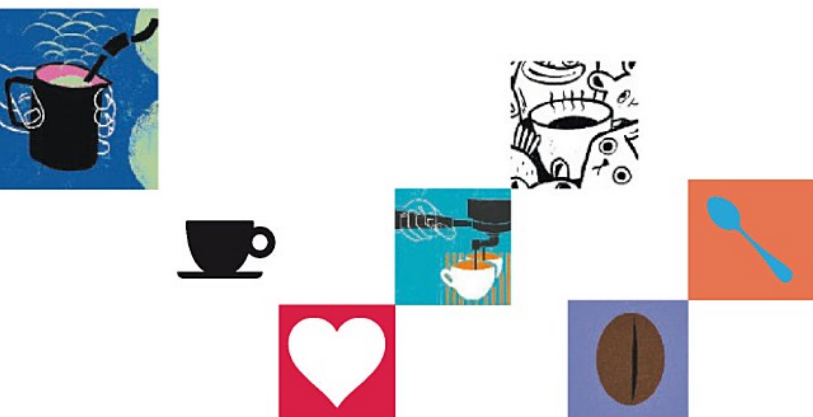


EJ

EAGLE ONE



FUTURE BEGINS
WELCOME TO THE NEW ERA OF ESPRESSO COFFEE MACHINES.



Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

APPIA
life.

Life



☺ Coffee machines for life.

 **nuova
SIMONELLI®**
The coffee machines you can trust.

TDEI
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT

トーエイ工業株式会社
多摩川本社 / 東京都大田区多摩川2-18-4 TEL 03-3756-5011(代) FAX 03-3756-5409
大阪支社 / 大阪府大阪市淀川区西中島7-6-12 新大阪駅前末広ビル403 TEL 06-4805-7213 FAX 06-4805-7223
<http://www.toei-inc.co.jp>

スーツが日常着じゃなくなった現代に捧ぐ

続 東カレ男子

12 MUST のBUY

平日と休日の装いの境界線が薄れ、カジュアルな服がより身近になった。「東カレ男子」なら押さえておきたい逸品を過去3年にわたって紹介してきた本連載も、ついに今号が最終回！ ラストを飾るにふさわしい、36個目のアイテムとは!?

36

モダンに 英国コート

MACKINTOSH

英国を代表する“レインコート”の次世代モデルに食指が動く!

19世紀初頭に誕生した、二枚の生地間に天然ゴムを塗り、圧着し熱を加え作られる防水布(=ゴム引き生地)を採用。アメリカ海軍のデッキパーカから着想を得たフード、後ろ見頃の切り替えなどのディテールが際立つ。¥264,000(マッキントッシュ/マッキントッシュ ギンザシックス店 03-6264-5994)

そんなコートを羽織ったら……

「英国人シェフが日本の食材を斬新に仕上げる天空のダイニングへ」

The Jade Room + Garden Terrace

非日常を演出する「東京エディション虎ノ門」のシグネチャーレストラン。英国のスターシェフ、トム・エイキンズ氏がなじみ深い日本の食材に繊細な感性を吹き込んで、モダンなひとと血へとアップデート。今回のコート同様、英国による正統進化を存分に味わいたい。



◎港区虎ノ門4-1-1 東京エディション虎ノ門31F
①03-5422-1630 ②12:00~LO14:00/
17:30~LO21:00 ③月火 ④カウンター4席、
テーブル64席、個室2(8席、14席)



”代名詞「ゴム引きコート」の防水性はそのままにしたアップデートの妙が刺さる“

今月の
コーデ
サンプル

ネイビーのニット

グレーのパンツ

黒の革靴

タートルネックにジャスト丈のコーデュロイパンツを合わせ、メガネや革靴などの小物は黒で統一。コートの前ボタンは留めず、サラリと羽織るのがポイントだ



映画『007』のボンドカーとしても有名な「アストンマーティン」。歴史のほとんどをスポーツカーの製造に費やしてきた同社が初のSUVとして発売した「DBX」は、流麗なラインと官能的な走りは紛うことなき「アストン」ながら、現代的なアップデートで世界中の話題をさらった。そんな一台よろしく、今回紹介する「マッキントッシュ」のコートも、伝統を重んじつつ歩みを止めない英国の名門による、正統進化と表現するべき一着だ。元祖ハイク素材のゴム引き防水生地を用いつつ、フーデッド仕様にすることで纏った肩肘張らない雰囲気はイマドキ。大人の余裕を醸すように、ゆったりとしたサイズ感でぜひ楽しんでほしい。

結婚5年目。夫は品川に日本
支社を構える外資系コンサル
ティングファーム勤務の42
歳。妻はメガバンク勤務の
35歳。現在は渋谷区の賃貸
マンション暮らし

【男性】ジャケット¥104,500、ニット
¥48,400（ともにジョンスメドレー
ノリーミルズエージェンシー©03-
5784-1238）、パンツ¥47,300（ディ
ーヒムノフィルム©03-5413-4141）、
時計¥698,500（ブライトリング/ブ
ライトリング・ジャパン©0120-105-
707）【女性】コート¥198,000（ジョ
ンスメドレーノリーミルズエージェ
ンシー）、ジレ¥59,400、ブラウス¥
37,400、スカート¥52,800（すべてソ
ブノフィルム）、ピアス¥184,800（マ
リハ©03-6459-2572）、バッグ¥
26,400（ラ・ヴェニールノディー・エ
ル・ディー©03-6412-8211）

仕事納めも近いとある夜、
妻と一緒に品川でディナー。
年明けに誘いたい場所があった

Date 2024
12/20
Fri

LIVIO
TOKYO
LIFE DESIGN

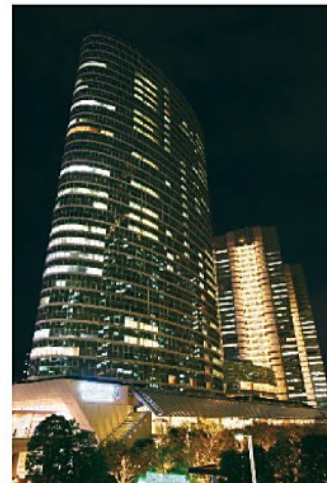
Vol.1

「いっしょに、買う？」
品川で暮らすという
人生最良の選択をした夜。

仕事に遊びに忙しい東京の大人たち。毎日はもちろん、ライフイベントも
「楽しみながら、賢い選択をしたい」という願いは誰もが同じ。
特に大きな買い物となる「住まい」選びであればなおさらだ。
では、最適解とは何か。結婚5年目を迎えた夫婦がいま、
上質な「暮らし」を見つけない、
「リビオライフデザイン・サロン」へと向かう。



「品川インターシティ」は、1998年に竣工した品川駅港南口のランドマーク的ビル。新幹線口から徒歩5分というアクセスの良さもあり、数多くのオフィスや飲食店が入る。恒例のイルミネーションは、年明け2月17日まで開催中



久しぶりにふたりで歩く、光の中。
いつものオフィスビルが違って見える

2024年12月の金曜19時。

仕事納めを1週間後に控えた今日は、品川で仕事終わりに妻と待ち合わせ。

イルミネーションに煌めく街の華やきに

背中を押されたのか、恋人時代に戻ったように

自然と腕を絡めて歩く。「お腹空いたねー」と

少し照れて笑う彼女がまた愛おしい。

いつもよりゆっくりした歩調でふたり、

向かったのは品川インターシティの4階。

個室和食肉割烹の『吟次郎』だ。

結婚して5年。毎年、僕らの『忘年会』は

ゆっくりうまい肉を食べる、というのが恒例行事。

今年は自ら「神戸牛みすじのすき焼き」を提案。

即座に「食べたい！」と乗ってくれたものの

「会社近くの品川でデートなんて、

めずらしいね」と言われ、その鋭さに

少し慌てる。というのも、品川に誘ったのは

理由あつてのことだからだ……。

『吟次郎』で絶品のすき焼きと日本酒に満たされ、

火照った体を外気で冷やすのが心地良い。

イルミネーションの温かなオレンジ色の灯りに

照らされる妻に、ふとこう切り出してみた。

「いっしょに家、買おうか？」

40代を迎え、マイホームの購入を

真剣に考え出していた今日この頃。

それとなくふたりの会話にもそんな話は

出ていたけれど、日常の忙しさに流され、

ちゃんと話したことはない。だが、そろそろ本気で

動き出す時期だと思っていた。そんな矢先、

品川インターシティに、素敵な

マンションギャラリがあるを知ったのだ。

一瞬驚いたような顔をしていた妻も、

「なんだか面白そう！」と目を輝かせている。

日本酒の酔いにも後押しされ、帰宅後すぐに

来年早々の見学の予約を入れた。

2025年はふたりにとって大きな節目になる。

そんな予感とともに眠りについた。

品川デートで日本酒片手に、嬉しい提案。
もう、来年が良い年になる予感がした



S&R棟4階にある『吟次郎』は、厳選された和牛でゲストをもてなす肉割烹。中でも「すき焼き 神戸牛みすじ」120g ¥9,000は、コクと深みのあるオリジナルの割下と溶ける脂が最高の相性を見せる。珍しい日本酒も数多くそろそろ。個室もあり、会食から大人数での宴席まで、品川のビジネスマンたちが重宝する一軒だ



各物件の実寸の間取りを投影し、広さはもちろん、天井高や家具配置、階数ごとの眺望シミュレーションまで体験できるリアルサイズスクリーン。ただ図面を手取るだけではイメージしにくい細部も、立体的に確認できる



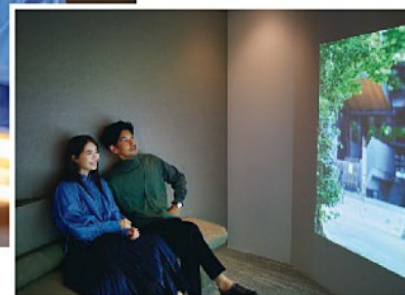
実際にリアルサイズスクリーンの中に身を置いてみると、没入感たっぷり。“暮らし”への想いや楽しみが膨らむのはもちろんのこと、忙しく働く東京の大人たちにとっては、実に効率的に“暮らし”のイメージができるという嬉しさも

夫の提案で、楽しみにしていた
「リビオライフデザイン・サロンへ」。
ふたりの未来が見えた気がする

Date **2025**
1/11
Sat



「互いに笑顔と会話が止まらない休日……。またふたりの目標ができた」



【男性】カーディガン¥66,000、プルオーバーニット¥60,500、パンツ¥63,800（すべてジョンスメドレー/リーミルズエージェンシー）①03-5784-1238 【女性】ブラウス¥35,200（ダブルスタンダードクロージング）、スカート¥50,600（ソフ/ともにフィルム）①03-5413-4141、ピアス¥154,000（マリハ）①03-6459-2572

2025年1月。年明けの忙しさもひと段落した週末、夫が年末に予約を入れた「リビオ」の「サロン」へ訪れてみた。マンションギャラリーの見学はふたりとも人生初。最初は少し緊張気味の私たちだったが、館内はまるでエンターテイメント施設のような体感型コンテンツがあちこちにあり、気づけばふたり、静かに興奮。中でもいちばんワクワクしたのは、販売中のマンションのさまざまな間取りを、実寸で体感できる「リアルサイズスクリーン」。バルコニーからの眺望を階数ごとに変えられたり、家具の配置シミュレーションも自在。最先端のデジタルとリアル融合の家選びにも活かされているなんて、知らなかった！ 付き合ってから長いし、結婚して5年が経つけれど、初めての同僚前に内見したあの日のような、ワクワクした気持ちは夫も同じだったのかもしれない。共用設備や災害時の備え、暮らしのライフハック、そして駅からマンションまでのルートの街並みが、大画面で体感できるプライベートシアターまで。頭の中で漠然と思っていた「ふたりの家」、もっと言えば「ふたりの暮らし」のイメージが「リビオ」を通して解像度が上がっていく。夫婦ふたりのこれからの人生が見えた、そんな確かな手応えをつかんで、品川をあとにした。その夜、自宅でワインを飲みながらの会話は当然、「家を買う」について。お互いのキャリアプラン、家族が増えた場合のこと、そろえたい家具や最新家電に至るまで、いろんなことを思いつくまま、話し合う。「サロン」で過ごした時間が確実に私たちの背中を押してくれた。

「リビオライフデザイン!サロン」で「暮らし」にまつわるイロイロを解決!

大規模都市開発「インターシティ」や分譲マンション「リビオ」を展開する日鉄興和不動産が展開する体験型マンションギャラリー。専任のライフデザイナーがマンション検討段階から購入、入居後のアフターフォローまでをサポート。三次元LEDシアターでの実物大での体験など、デジタル技術を活用し、新たなニーズに応えてさまざまな提案をする

◎港区港南2-15-1 品川インターシティA棟20F ①0120-606-082 ②10:00～18:00（完全予約制）◎氷木、第3火（祝日除く）●<https://sumai.nskre.co.jp/lifedesignsalon/>



温もりあるエントランスから落ち着いた照明の相談ブースまで、寛ぎをテーマにした空間づくりが随所に息づく。荷物を預けられるロッカーもあり、館内では手ぶらで過ごすことができる。カフェも併設され、見学の合間にはコーヒー片手に休憩も



待ちに待った「タワマン」へ入居。
彼女の笑顔に満足しながらも
僕たちの日々はまだまだこれから。

Date 2026
10/26
Mon

「リビオライフデザイン!サロン」では、無償でセレクトできるオプションの部材やカラーなども提案してくれる。壁や床、断熱の構造なども実際に見ることができる

【男性】ニット¥79,200、パンツ¥63,800 (ともにジョン スメドレー/リーミズ エージェンシー 03-5784-1238) 【女性】ニットワンピース¥77,000 (ジョン スメドレー/リーミズ エージェンシー)、ピアス¥46,200 (マリハ 03-6459-2572)



料理をしても家事をしても
心が躍る家に、出会えた」



収納のアイデアや暮らしに役立つライフハックが「リビオ」の展示には多数。そこからヒントを受け、実際に活かすゲストも多い



2026年、品川に購入したタワーマンションのリビングでふたり、ワイン片手に寛ぐ。壁紙もアイランドキッチンも

LEDのダウンライトも、360度、目に入るのは自分たちで選んだ気に入ったものだけ。

そんな空間でゆつくりと過ごす時間が

こんなにも最高だとは。あの日、品川で

シミュレーションした以上の現実

思わずひとりにやけてしまう。

どうやら妻も同じようで、キッチンに立つ

彼女はいつも機嫌がいい。料理好きゆえ、

とことんこだわっていたキッチン。

多少の予算オーバーはあったけれど、

いまこうしてダイニングに食欲をそそる香りが

流れてくると、「いい買い物だった」と

ごく自然に思えてくる。これまでは何も

しなかった自分でさえ、手伝おうと自然に

体が動く。もしかしたら、それも彼女の

思惑とおりなのかもしれないけれど。

初めてふたりで訪れたあの土曜日から、

購入を決め、設備のオプションを選ぶ日々まで。

「妥協したくない」という僕らの気持ちに最後まで

寄り添ってくれたライフデザイナーの彼には

感謝しかない。入居してまだ1ヶ月。今後も

しっかりサポートしてくれるというから、安心だ。

僕たちは以前にも増して夫婦の会話が増え、

友人を招いての「新居祝い」「ディナー」は当然、

続く予定。早々に訪れた両家の家族は皆、

「いい家、いい暮らし」と褒めてくれた。

3年前に結婚し、家の購入を考えているという

妹からは「どこに相談したか教えて」と

翌日すぐにLINEが来た。そしてどうやら早速、

「リビオライフデザイン！サロン」の予約を入れたよう。

家を買って思うことは、ハードも大事だけれど、

毎日の暮らし、つまりソフトが充実しなければ

安らぎはないということ。

そんな当たり前のことを実感する毎日だ。

心地良い「暮らし」が明日への、
そして遠い未来への活力になる



超高層大規模タワープロジェクト 「リビオタワー品川」、2026年に誕生予定！

地上34階、全815戸となる「リビオタワー品川」。東京の“玄関口”にあり、船の帆・風、流れやゆらぎをイメージした、ダイナミックなフォルムが印象的なタワーレジデンスは、2026年5月上旬に竣工予定。品川の新たなランドマークとなるはずだ

物件情報は
HPで公開中！



※竣工時期は事情により変更となる場合があります

漆黒の階段を下れば和やかな雰囲気
が漂う大人の隠れ家に辿り着く

あの名店『くろぎ』で修業した
大将の和食割烹に酔いしれる

10/9
OPEN

元あざぶ くしま | 麻布十番 |

正統派の流れを汲む日本料理に、銘柄肉をふんだんに盛り込み“肉懷石”を謳う注目の新店が麻布十番に誕生した。

店主の串間隼人さんは、伝説的な京料理人・西 音松氏の系譜に属する日本料理店や名古屋の外資系ホテルなどを経て、芝大門『くろぎ』に入る。ここは、西 音松氏の子息・西 健一郎氏による伝説的な京料理店『京味』の弟子筋にあたり、串間さんの修業先と同じ流派にある名店だ。5年に渡ってみっちり経験を積み、晴れて独立を果たした。

蓄えた京料理の技術をベースに、日本全国の優れた食材を随所に取り入れる。「宮崎牛のしゃぶしゃぶサラダ」や、京都・丹波地鶏の「炭火焼き」はその好例。また、人気店のコンビーフは蒸したもち米と合わせて鰯甲殻をかけ「飯蒸し」に仕立てるなど、オリジナリティも発揮。さらに、肉だけでなく“幻の高級魚”であるクエなども登場するコースは、誰もが満ち足りること確実。美味に溺れたい日のための一軒だ。

◎港区元麻布3-11-2 カドル麻布十番B1F
◎03-6271-5516 ①17:00~L020:30 ②不定
休 ③カウンター7席、個室1(6席) ※要予約

Reservation >



「麻布十番商店街」に面したファサードはごく控えめ。だが、地下へと延びる階段を下りきった先には、無数の木炭が屋号を取り囲む、印象的な壁面が。まさに隠れ家的な一軒だ

数ある新店から東カレが厳選!

TRN

TOKYO
RESTAURANT NEWS

華やぐ年末年始ともなれば、外食の機会も自然と多くなるもの。特別な時季だからこそ必ず満足する美食に巡り合いたい。そこでいますぐ予約すべき珠玉の新店をご紹介します。



1.「伊勢海老フライ タルタルソース」はコースにプラス¥5,000 (2名分) でオーダー可能。捌きたてだからこそ、中心部はごくレアに仕上げる。しば漬けや、すぐき菜を加えた自家製タルタルソースと 2.「コンビーフの飯蒸し」は、コンビーフをアレンジしたスペシャリテ 3.「宮崎牛のしゃぶしゃぶサラダ」は、リブロース肉をゲストの目の前でしゃぶしゃぶに。酸味の効いたごまと胡桃のタレと。2.3.はおまかせコース¥22,000の一例

自慢の肉料理を筆頭に魚介類も妥協を許さない。満足のコースが食通を唸らせる



串間さん、実は修業先の『くろぎ』店主の黒木 純さん (ちなみにP.046に登場) とは師弟関係のみならず、高校の同級生という間柄。それだけに、串間さんの門出を全面的に応援してくれているという



シック&シャープな印象を醸し出すカウンターの素材は、白さび混じりの御影石。また、入口の手前右側の2席は椅子ではなくベンチシートになっており、より寛げる雰囲気だ



「 広東料理を軸にした創造性に満ちた料理の数々は華やかさも兼ね備える 」



ハイエンドな中華が銀座で新展開を。密なシーンに重宝する一軒が誕生

10/2
OPEN

銀座 桃の木 | 銀座 |

2020年にオープンした、オーセンティックな中国料理店、赤坂『桃の木』が高級チャイニーズの激戦区・銀座に進出を果たした。開放感のある赤坂店とは対比的に、元はオフィスビルだったという密やかなロケーションに高揚する。店内は漆黒を基調としたインテリアの中に5つの個室を完備。そして、一番奥にはキッチンに面したカウンターが控える。

空間の雰囲気のみならず、料理にも独自のカラーが。東京では「マンダ

リン オリエンタル 東京」や「アマン東京」のオープニングに携わり、また香港やシンガポールのレストランでも経験を積んだシェフが、伝統的なレシピをベースにフランス料理やエスニック料理のエッセンス、またビジュアルの華やかさをプラスした独創的な料理でコースを構成している。そして、料理の味わいを深めてくれるドリンクは、フランスのグランヴァンや中国酒、ウイスキーと幅広く。発想豊かな料理に刺激を受けてみては。

◎中央区銀座7-10-8 第五太陽ビル303 ☎03-6264-5275
①11:30~LO13:30 / 17:00~LO22:00 (土日祝16:00~) ②不定休 ③カウンター7席、個室5 (2席×3、4席×2) ※要予約

Reservation ▶





個室が充実している隠れ家を知っておくのはデキる大人の嗜み



5. 厨房の熱気を体感できるカウンターは全7席 6. テーブル席はすべて個室仕様で全5室。親密な雰囲気になれる2名用から繋げれば最大8名で使えるタイプまであり、プライベートなディナー、会食とさまざまなシチュエーションに応える



1. 千葉・勝浦産の新鮮な伊勢エビは、マンゴー入りマヨネーズを使う“エビマヨ”と、カレー風味のベシャメルソースを使ったテルミドール、2種類の仕立て 2. 「ホタテとキノコのファルス」は、旨みを凝縮した雲南省のキノコやキヌガサダケを、ホタテで包み込み上海ガニのソースを添えたスペシャリテ 3. 繊維が太く弾力のあるモウカザメの尾びれを使った「フカヒレの姿煮」 4. 「黒酢豚 桃の木オリジナル」は、煮込んでから酢豚に仕立てるからとろりと柔らかな食感に。料理はいずれも「輝煌」コース¥30,000より



題して「フォアグラのレバニラ」なる一品は、最中の皮に入って登場。フォアグラに黄ニラやエシャロット、にんにくを合わせた独創性あふれるメニューだ。傍らに添えてあるのは、ローストオニオンと天然醤油パウダー

「独創的なフレンチの数々が
目の前で仕上がっていく楽しさ」

「できたての料理をベストなコンディション
で召し上がっていただきたいので、独立する
ときはカウンターのあるお店にしよう、と心
に決めていました」という金川さん

カウンターへの“想い”を実現させた 若きシェフの新境地に注目が集まる

8/30
OPEN

アイドル

Yd'or | 代官山 |

期待の俊英が目の前で腕を振るう、カウンターが主役のフレンチが代官山に登場した。オーナーシェフの金川大輝さんは、外苑前『ランタンボレル』で4年半シェフを務め、ミシュランの二ツ星をもたらしした人物。そして、独立に際しては「カウンターでの所作と礼儀を身に付けたい」と『すし良月』で修業を。異なるジャンルを経験したことで、フランス料理の魅力を客観視できたと同時に、日本の食材の素晴らしさも身をもって知ることができた、と語り「日本でしか作れないフランス料理を」と意気込む。マトロット、コルドン・ブルーなど、フランスの古典的な料理も、現代のコース料理のフォーマットに落とし込み、軽やかかつ印象的に仕上げている。また、料理によっては和の器で供するスタイルも和む。

実はこの場所、今年7月に同じ代官山内で移転した『サンプリシテ』の跡地。前店主の相原 薫シェフがこの場所から羽ばたいたように、金川さんも躍進する予感に満ちている。

◎渋谷区猿楽町3-9 アヴェニューサイド代官山1・2F
☎03-6768-9446 ①19:00/20:00一斉スタート
(土日祝18:00一斉スタート) ㊟無休
④カウンター8席、テーブル8席、個室1(2席) ※要予約

Reservation >



1.「蝦夷鹿のロースト」には新生姜とドライフルーツのコンフィチュールなどを添えて 2.赤ワインなどで煮て、骨を抜き、炭火で焼いて……と手をかけた「海うなぎのマトロット」は酸味がきれいなソースも秀逸。料理はすべておまかせコース¥22,000の一例 3.コースの最後に登場する「自家製のアイス」は、フランスでの修業時代の休日の思い出から着想。フレーバーは季節によって変わるが、この日は「シルクスweet」

デザートはコーンも
自家製のアイス!



3



無機質な印象のビルの地下に、ムーディな空間が広がっている

食偏差値が急上昇中の“神泉”で 豊富な絶品パスタに身を委ねて

11/1
OPEN

ess. | 神泉 |

近頃、新店のオープンが増えているエリア・神泉にまた一軒、ブックマークしておきたいイタリアンが誕生した。「この地下にレストランが!？」と一瞬不安になるインダストリアルな印象のビルの外階段を下ると、天井が高く、開放的な空間が出現する。広々としたカウンター席とプライベート感が保たれるテーブル席とに分かれていて、シーンに応じた使い分けが可能だ。

シンプルモダンなカウンターに立つのは、恵比寿『Lemon』で腕をふるっていた北野敏庸さんと、『イル テアトリノ ダ サローネ』時代の同僚だった山口智也さん。Wシェフ体制でゲストを迎える。

食べ慣れた大人が嬉しいのは、日本各地の旬の食材を盛り込みつつ奇を街わないイタリアンを、アラカルトで思いのままにオーダーできること。ことに「イタリアンといえばパスタ!」とのことで、ロング・ショート・手打ちと選択肢が実に豊富。ついつい、欲張ってオーダーしたくなる。

◎渋谷区神泉町13-13 ヒルズ渋谷B1F

①03-6455-1131 ②17:00~LO22:00 ◎日、第1・3月曜

④カウンター8席、テーブル2席、個室1 (8席)

Reservation >



酒の進む多彩なパスタは約10種! /



スターターのフィンガー
フードがキュート!



1. シャンパンと好相性の「フェデリーニ キャビアと富山県産白エビの冷製パスタ」¥9,000 2. 「ガルガネッリ 長崎産雲仙椎茸とからすみのバターソース」¥3,500は自家製ショートパスタ 3. レモンが爽やかな「ヴェスビオ 自家製ボルベッティとレモンのトマトソース」¥3,500 4. バジルが鮮烈に香る「リングイネ フレッシュバジルのジェノベーゼ」¥3,000 5. インドのスナックを使った「panipuri 馬肉とピーツのタルタル/本マグロの突先とトマトのサルサ」各¥2,600 (すべて価格は2名分・写真は1名分)

6. 店は、路地裏に立つビルの地下に。小さな看板が目印 7. 壁側にある2名用の丸テーブルだけはウォークイン専用で予約を受けないそう 8. テーブル席はカーテンで区切られており、個室として使える。ここ専用の入口も

ふたりのシェフが
タッグを組んだ



北野さん(右)と山口さん(左)は、それぞれに経験を積み、このタイミングで一緒に店を営むことに。山口さんは新宿の人気クッキー店『35MM』も手掛ける



「穏やかな旨みを湛えた熟成肉に、
食通たちも思わず唸る」



新保さんが溝口さんのために選ぶ「十勝若牛」はホルスタインの雄牛。脂は軽やかで、40～60日熟成させることで独特の風味が生まれる

セラーから自分で
選べるワインも充実！



2

1.最初にスキレットで中心まで温める程度に焼き、しばらく寝かせてから再度焼いたあと、最後はグリルパンで仕上げる。「脂が軽くクリアなのでグリル香はあまりつけないようにしています」と溝口さん 2.ボトルワインは¥6,000～17,000。価格が書かれており、実に明朗



3

3.「マッシュルームのラグー ウンブリチェリ」はかつて在籍した『アカーチェ』の名物だった手打ちパスタだ 4.ハチノス、アカセンマイ、モウチョウを煮込んだ「トリッパビアンカ」は、細かく切らないから食感の個性が際立つ。内臓以外の材料が香味野菜とひよこ豆、白いんげん豆だけなのは、素材が上質だからこそ。すべてコース¥13,200の一例



4

“肉の匠”が認めたシェフによる 肉好きが歓喜するイタリアン

10/29
OPEN

Murena | 日本橋 |

日本橋のビル街に忽然と現れた『Murena』。カウンターに立つシェフの溝口真哉さんは若くして料理の道に入り、大阪・東京のさまざまなイタリアンで修業。さらに、通算4年間のイタリア生活では全州を巡って土地土地の郷土料理を味わい、舌と記憶に刻み込んだ。

2019年、先輩シェフの紹介で出会ったのが、滋賀・草津の精肉店「サカエヤ」代表の新保吉伸さんだ。独自の哲学を持ち、取引先のシェフの料理に合わせて肉の銘柄や部位を選び、熟成状態を緻密に調整する“肉の匠”新保さんに認められ「サカエヤ」に併設されていたレストラン『セジール』の2代目シェフに就任。4年間ひたすら肉と向かい合った。

念願の自身の店でも、メインは当然肉のグリルだ。サシが少なく密な繊維が特長の「十勝若牛」のリップロースを繊細に優しく焼き上げる。素朴で滋味深い煮込みや、マッシュルームのフレッシュな香りを閉じ込めたラグーソースもさり気なく上質。大人のための隠れ家だ。

◎中央区日本橋本町1-7-13 祥豊日本橋ビル1F ◎03-6225-2129
①17:30～コースLO20:00、アラカルト21:00～LO26:00
②不定休 ③カウンター8席 ※要予約

Reservation >



信じた道を探求、
職人氣質のシェフ



10代でイタリア料理の世界に入り、一時期別の仕事に就いたこともあったが「知れば知るほどイタリア料理の奥深さにハマってしまいました」と溝口さん。現在、1回転目はおまかせコースで21時以降に席が空けばアラカルト営業を。ゆくゆくは、コースメニューの一部に選択肢を設ける予定

全国の料理人がこぞって求める「サカエヤ」とは？



ジビーフ、愛農ナチュラルボークなど、新保さんの審美眼に選んだ肉だけを仕入れる精肉店。「新保さんの肉をぜひ扱いたい」と、熱望するシェフ多数

50 3号連続で
%OFF!!

☑ 4号以降も **20% OFF**

☑ 1年間購読を続けると **3,267円**お得!

☑ 送料無料・デジタル版付き

東京カレンダー

定期購読



【 No.294 】
もうあなたは
「韓国グルメ」の
口になる!



【 No.296 】
港区くらい
注目したいのが
「池尻・三宿」!



【 No.298 】
大人が究極的に
寛げる温泉宿だけ、
総力取材!



【 No.299 】
2024年に輝いた
「最強の新店」
を発表!

NEXT ISSUE

2025年3月号
食通たちの
「つい足が向く店」。

毎月読めば、あなたの手元に「東京のリアル」が集約される

🔍 パソコン・スマートフォンからのお申込み

東京カレンダー 次号予約

検索

定期購読の期間中は、スマホ、タブレット、パソコンでも楽しめるデジタル版の閲覧が可能です。



📞 お電話からのお申込み
(年中無休・9~21時営業)

📞 0120-223-223

※定期購読の契約はFujisan.co.jpとの契約となり、
お申込みはFujisan.co.jpの利用規約に準じます。

帰ってきた『ピャチエーレ』で過ごす至福のひと時

最高峰のホテルイタリアンで 2025年、華やかな幕開けを。

2009年の開業以来、多くの大人たちをラグジュアリーな世界で魅了してきた「シャングリ・ラ 東京」のイタリアン『ピャチエーレ』。今秋、約2年の沈黙を経て、新たな力をたくわえリオープンを果たした。新春のディナーコースには、心ときめかせる華やかな皿が続々と。美しくきらめく都心の夜景とともに、旬の食材たちの息吹を満喫したい。

「シャングリ・ラ 東京」といえば50基以上あるシャンデリア。その輝きに出迎えられるあと、エレベーターや28階にも豪華な空間が広がり、気持ちが高ぶる

コースのメインディッシュは「黒豚の岩塩焼き アスパラソバージュ 北海道村上牧場の黒豆とじゃがいも キャベツ ローズマリー グリーンマスタード 春のハーブ」。2種のソースが、素材の味を引き立てる

豪華なエントランスを抜けて

出合える心躍る一皿がある





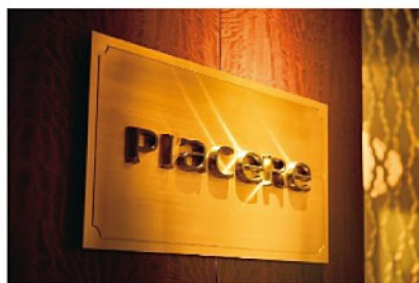
新しいシェフによって、日本独自の
素材の魅力が最大限に引き出された



1 古屋シェフが素材の使い方を熟考するのは、修業先だったフランスのシェフの影響だという。その後イタリアンに転向し、2019年より『ピャチエーレ』の料理長に 2 「黒鯛のポッシェ 静岡県産桜海老 菜の花 セロリ」は鮮やかな緑が印象的 3 「北海道産小麦粉“ゆめきり”の自家製タリオリーニ アスパラガス 唐辛子」。細く平たいパスタで歯応えが楽しい。料理はすべて、ディナーコース「LUNA」¥19,800より

東京駅を至近に見下ろす「シャングリ・ラ東京」は、丸の内のビル群の輝きを優雅に見渡せるラグジュアリーホテルとして愛されてきた。ここ最近のニュースといえば、28階のイタリアン『ピャチエーレ』が10月にリオープンしたこと。シャンデリアが煌めく豪華な空間で、日本人になじみのあるイタリアンの最高峰を楽しめるあの場所が復活したのだ。実はコロナ禍でのクローズ後は、より研ぎ澄まされた料理を提供するための充電期間としていた。料理長の古屋豊樹さんも「新たに力をたくわえる時間だった」と語る。なんとこの2年の間に全国の生産者のもとを古屋さん自らが訪れ、ピャチエーレにふさわしい食材を探し歩いていたのだ。ホテルレストランの料理長としては異例ともいえる行動力だが、これが『ピャチエーレ』の新たな基軸になった。イタリアンの神髄である「素材を活かす」ことはもちろん、なぜこの食材なのか、なぜこの調理法なのかを明確化。「料理一つひとつにストーリーを込め、お客様にとって新たな感動を届けたい」と語る。

ディナータイムは「FIORE」「LUNA」「STAGIONE」の3つのコースがあり、1月は「春の息吹」をテーマに土から生命が誕生し新芽が芽吹くイメージで、黒と緑の食材を。黒豚の岩塩焼きにはジュシーさが引き立つ鹿児島黒豚を使い、大きな塊で塩釜焼きにして火を通し、上には鮮やかな緑のハーブが散らされている心高ぶる空間で、新春にさわやかな気持ちを呼び覚ましたい。



Data

①千代田区丸の内1-8-3 シャングリ・ラ
東京28F ②03-6739-7898 ③17:30
～23:00(LO20:30) ④日月 ⑤テーブ
ル110席



食器やソファも料理のグリーンの色合いが際立つ豪華空間。イタリアのサロンを思わせるが、オリエンタルで現代的な要素もある。天井まで全面窓になっており、丸の内の31mラインに統一されたビル群と背景に瞬く美しい絶景を、一望することができる

An aerial photograph of Tokyo, Japan, taken during the 'golden hour' of sunset. The city's dense urban landscape, featuring numerous skyscrapers and residential buildings, is bathed in a warm, orange-gold light. In the background, a large body of water (likely Tokyo Bay) and a long bridge are visible. A large, stylized sun graphic is positioned in the upper right quadrant of the image, partially overlapping the sky and the city. The overall mood is serene and hopeful.

計画 2025

「一年の計は元旦にあり」とは的確で、新たな年には、自分を高める体験をしたいもの。「やりたかったけど、やれなかったこと」に、この1年こそ踏み出すとき。東京カレンダーは、そんな大人の背中を押したいと思う。

An aerial photograph of Tokyo, Japan, taken during the "golden hour" of sunset. The Tokyo Tower stands prominently in the center-left of the frame, its red and white lattice structure illuminated by the warm, orange light of the setting sun. The surrounding cityscape is a dense collection of skyscrapers and buildings, their silhouettes softened by the atmospheric haze. In the background, the soft, rolling hills of Mount Fuji are visible under a pale, hazy sky. The overall mood is serene and contemplative, with a strong sense of place.

この1年こそ、新しき美食習慣を身につけたいから!

大人の美食

新年、グルメの

ステージを

またひとつ上げる。

美味しいものが好きだ。

新しい世界を知りたい。

経験豊かな大人になりたい。

向上心を持ち続けていると、そんな

欲求が尽きることはないだろう。

年末年始のこのタイミングで、

東京カレンダーはひとつ提案をしたい。

それは、美食という軸で殻を破ること。

コロナ禍を経て、外食に対する

価値観が激変し、新たな美食トレンドが

構築され始めた今。

気持ちを新たに、グルメ度を深める

01

承認欲求で店を選ぶより、「好きかどうか」を基準にしたい
「自分の城」たる行きつけを持つ

P.032へ

02

1日3食、美味しいものにこだわる大人って素敵
愛する人を贅沢な朝食に誘う

P.046へ

絶好の機運が到来している。

人気店のトレンドを追いかけて

レストランを予約するのも楽しいが、

ひとつ上の段階へ進みたい。

東京で確固たる居場所を持つ高揚感、

朝から贅沢な食を楽しむ余裕、

お酒について深く語れる教養……。

気になっていたけど踏み出せていない

新たなグルメの世界の扉を開き、

人生を豊かにする「大人の美食計画」を

プログラムしてご提案。

2025年、大人たちの

美食感度を向上させる5つの計画。

試せば1年後、

成熟した自分に出合えるはずだ。

03

お酒のトレンドと知識、どちらも語れる教養を持つ

プレミアムテキーラの世界を理解する

P.066へ

04

時間とお金に余裕があるから、もっと大胆に遊んでみる

ちよつと遠出して美食、そんな身軽さを！

P.080へ

05

歴史の重みに触れ、大人の品格を身に付ける

いま、改めてグランメゾンの世界へ

P.092へ

01

承認欲求で店を選ぶより、
“好きかどうか”を基準にしたい

「自分の城」たる 行きつけを持つ

「週末必ず覗く店があつて」「ここ、多い時は週1でさ」

こんな台詞を、さらっと言える大人って格好いい。

ひとりで訪れても飲み仲間が待っている店や、気になる相手を

必ず連れて行く店など、その使い方はさまざまだが、

大人たるもの、鼻肩にする店や定期的に通う店を

ひとつやふたつ持っておきたいもの。それは同時に、

日々の疲れを癒し、自分らしくいられる場所であるに違いない。

2025年は、行きつけで日常がもつと豊かになるはずだ。

絶品パスタに
とことん酔いしれて！

グルメな大人が辿り着く秘密基地

座れば“旨いもの”が出てくる。
そんなカウンターを知っている優越

B-TRE

◎ 麻布十番

ワインが進む自家製麺
のパスタは必食。シチ
リア修業時代に出合っ
た、うにとナッツのパ
スタから着想した「赤
エビとウニのトンナレツ
リ」¥2,900。カウンター
で絶品パスタを独占！



2



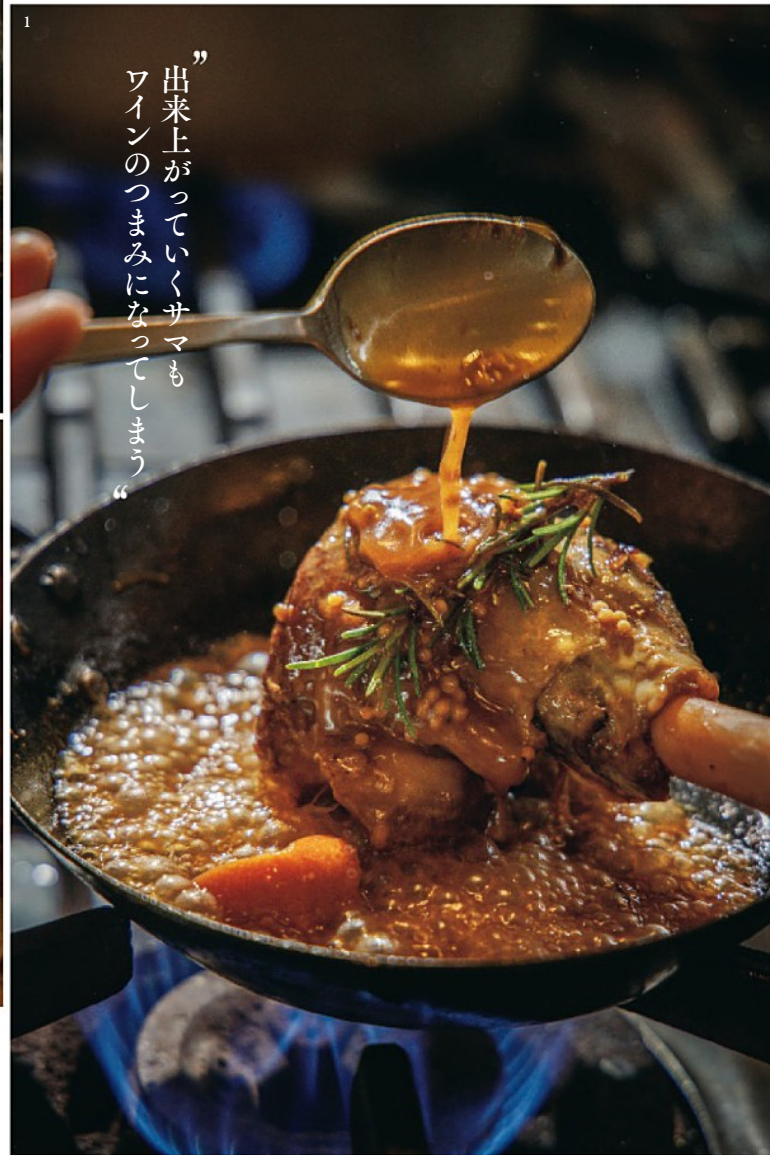
3

デザートも
抜かりなし!



4

1.「仔羊 骨付きすね肉のコンフィ」¥3,600。約5時間じっくりと低温でコンフィした肉に、肉汁のソースをかけながら仕上げる 2.手打ちパスタは常時6〜7種類用意。蘭王たまごを練り込んだパスタは歯切れが良く風味豊か 3.キタアカリを使用したフォカッチャ。粗熱が取れた一番美味しい食べ頃がピークタイムに合うように、毎日開店時間に焼き上げる 4.季節毎に替わる本格的なタルトやケーキは必食!



1

”出来上がっていくサマも
ワインのつまみになってしまふ”

TIME SCHEDULE

17:30	ご近所ファミリータイム
18:30	フォカッチャ食べごろ
19:00	イタリアンらしい 賑やかさアリ
21:30	2軒目ユーザー多め
24:00	

時間帯によって空気が変わる!
開店直後は近所のファミリー層が多く、行きつけにするなら19時前後か一回転後の21時以降がオススメ。客層はどの時間も40〜50代が多く、落ち着いた

「今日、何あるの?」なんて会話をしながら、ワインに合わせてアテを1〜2皿。手打ちパスタの種類も豊富で「ポロネーゼをタヤリンで」なんてメニュー以外のリクエストへの対応も柔軟だ。酒好きな店主とグラスを交わしながらグルメ談義をする時間も楽しく、今夜もまた、いつものカウンターに座っている。

港区には良店がたくさんあるがひとり一杯やりたい夜や、気になる女性を連れて飲む夜は、大体いつも一番、通い慣れている十番に足が向く。ある日、昔よく通っていた道沿いに新しい店ができていた。中を覗くと、カウンターの客と楽しげに会話をしながら料理する、店主らしき若くて陽気な男性シェフの姿が。自分の直感を信じて入店した日以来、この店に通い続けている。

『ラ・ビスボッチャ』やミラノの屋付き店などで修業を積んだ店主の料理は、骨太なイタメシ好きの自分に、ドストライク。大胆シンプルなビジュアルだが、丁寧な仕込みがちやんと伝わる繊細な味わいで実直に旨い。

data

●港区麻布十番1-4-3 熱田ビル1F
☎03-6459-1264
①17:30~LO23:00、土日祝12:00~LO14:00/17:30~LO23:00
②月 ④カウンター7席、テーブル18席、個室1 (8席)

Reservation



5.グラスワインは常時、泡2種類、白赤各3種類と豊富。ボトルは¥6,000台から。遅い時間はワインバー使いするゲストも大歓迎だとか 6.中央のオープンキッチンを囲むようにカウンターが広がり、ひとり客なら予約無しでフラットに入れる日も。奥には会食に使えるテーブル席も



1.パティシエールでもあるオーナーシェフ・菅野智子さんとスタッフが作る焼き菓子も人気。サラダや前菜はテイクアウトも可能 2.菅野さんはケータリングなども手掛けている実力派



季節の野菜で美しく組み合わせた「野菜のテリーヌ」¥1,210。野菜を繋ぐジュレには鰹だしを使うなど、本場よりも体に負担のない優しい素材使いで、食べる人を思いやる

TIMESCHEDULE

16:00	近隣のママ友会も
17:30	常連さんが集う ピークはこちら!
21:00	ゆったりスローめ
23:00	

広尾は混雑タイミングが未知数!

隠れ家を探めてはるばる訪れる人、ファミリーで長年住んでいる人など、広尾を闊歩する大人はさまざま。だからこそ店が賑わう時間も読みづらいのだから

data

- ◎渋谷区広尾5-3-12
- ◎非公開
- ◎16:00~23:00、
土日祝10:00~L017:30/
18:00~L023:00
- ◎月
- ◎カウンター8席、テーブル12席、
スタンディング12席

Reservation



東京上級者がひしめく酒脱なビストロ
ワイン片手にスタンディング。
広尾の洗練に身を委ねる夜

épice t.
◎ 広尾



カジュアルな広尾商店街で開放的なエントランスが目を引く。スタンディングスペースの奥にはカウンターがある。ゆっくり食事を楽しむなら、2階席のテーブルもオススメ

仕事が始めにひと段落したある日。少し飲みたい気分であつと散歩に出ると、広尾商店街にワインビストロができていた。16時頃だというのに、もう飲んでいる人がいるのが嬉しくて、ひとり入ってみたのがこの店との出会いだ。手前が立ち呑みになっていて、女ひとりでも居心地がいい。カウンターに立つのは、朗らかな笑顔が素敵なオーナーシェフの智子さん。プロヴァンスでの経験もあつて南仏料理が得意なんだそう。どの料理も野菜や果物がたっぷりて女心をくすぐる。「いまある食材でおつまみもできますよ」なんて気さくさも、通いたくなるポイントだ。今日は、南仏のイメージに合わせてキュートなエチケットのロゼワインで二杯。隣で飲んでる男性に話しかけられたけど、ナンパではなく、ワイン談議という感じ。こぢんまりとした広尾は、こんな風に乗る大人も品がいいから好きなのだ。近々、彼氏と別れたと消沈していた女友だちを誘ってみよう。ここならさつと彼女も気に入るし、ワイン片手にいい出会いがある気がする。

「窯で軽く炙った赤海老のパエリア」¥2,000。
米は甘エビとロブスターの出汁で炊き上げた濃厚な味わい。イカスキミのパエリアもオンメニュー。通常2人分だが、量の調整も可能

可愛いスペイン皿はカメラ必須！



恵比寿の“サン・セバスティアン”はココ！

賑わう店内で愛らしい
パエリアを独り占めする嬉しさよ

LA BRETXA

恵比寿

TIMESCHEDULE

17:00	平日はマダム、 休日は若者
19:00	仕事帰りの 美男美女で賑わう
21:00	ひとり飲みや2軒目利用
23:00	

狙い目は21時以降！

営業中は常に電話が鳴っているほどの賑わい。19時頃は予約客で埋まっているが、21時以降はフラッと入れることもある

夏にオープンしたと思ったら、早々に人気店になったようで、いつも賑やかでSNSでも見かけた。調べたところ、パエリア国際大会の日本代表がオーナーの2号店らしい。気になって、仕事終わりに足を運んだ。店内は街灯やバスケット文字の看板があつてサン・セバスティアンのバルのよう。ピンチョスやタパスはもちろん、自慢はスペイン窯のパエリアだとか。となれば、今夜はパエリアをゴールにひとり飯を組み立てることにした。まずは「ピンチョスの盛り合わせ」でカヴァと一緒に乾杯。ヒルダなど5種の盛り合わせで気づけばワインが空に。店内の音楽も少し大きく、酔客の話し声と呼応して楽しさが増幅する。カウンターの目の前で調理する店長と談笑すれば、山が趣味と気が合う。いよいよのパエリアは豪勢で二気に高揚。硬めのお米にエビの出汁がしみ込み、レアな赤エビが絶妙にマッチ。最後には鍋底についた米をこそげ取り、ワインを飲み干し、ごちそうさま。今度は仲間を連れて楽しみたい。



data

◎渋谷区恵比寿4-10-8 エビスビル1F
☎03-5422-7406
🕒17:00~L02:00
🍷水
🚲カウンター13席、テーブル最大8席

Reservation



店があるのは「ビール坂」の一角。ガラス張りのため、フレンドリーなスタッフと賑わう客の様子が見える。手前がテーブルで奥にカウンターがあり、スタッフと談笑する人も

東京のトレンドを肌で感じる最新酒場

多種多様なおばんざいたちが 待っているという安心感

タタミゼ
◎ 麻布十番

目移り必至の大皿は
甲乙つけがたし！

二十四節気の暦にのっとり体を気遣う食材や発酵調味料などを選んでいる。白バイ貝のうま煮やエスニック仕立ての魚の南蛮漬けなど和の料理人が作るおばんざいはレベルも高い

TIMESCHEDULE

17:30	ご近所メン需要
19:00	デートや会食 なんでもあり！
21:30	ナチュラル一杯でも◎
23:00	

使い勝手の良さが嬉しい

時間を問わずゆったりとした空気が流れる。おひとり様には、オープンしてすぐが運めがオススメ。店に入って奥のカウンターは、しっとり飲みたい大人たちの特等席

近頃、おばんざいを出す店が流行っている。常に何かしら店がオープンする十番にも、ちらほらそんな店が増えてきた。この店もそのひとつ。普段は外食がほとんどだから、可能な限り和食のいい店を知りたい。そう思っていた矢先に見つけたこは、いまや自分にとって第二の台所のような存在になっている。華金の今日は、店はメジャーな鳥居坂下にあるが、外からは分からない雑居ビルの中、という隠れ家感は、彼女も好印象だったよう。古民家を思わせるほっこりした内装で、カウンターに並ぶおばんざいは、お浸しや煮物、ポテサラなどほっとする料理ばかり。和食で修業したという料理長は、同世代くらいの男子。つかず離れずの接客の距離感もちょうど良くて話も合う。オーナーが自分の畑で作っているという味の濃い野菜にしみじみし、ナチュラルワインに合うおばんざいにふたりで舌鼓。「メは炭焼きの魚か、土鍋ご飯と味噌汁、てのめありなんだよね」と提案すると「おばんざい呑み、最高だわ」のひと言。〆行きつけのお陰で株が上がった夜だった。



同ビルの4階にある系列店『喃喃』と共有するセラーには、古橋さんセレクトのナチュラルワインが。和食に合う軽やかなものが中心

data

◎港区六本木5-11-25 鳥居坂アクセス3F
☎070-2290-3653 ☎17:30~LO21:30
◎土日祝 ☎カウンター22席、テーブル4席

Reservation



炊き立ての玄米は
プチプチ食感！



1.店主の古橋健児さんは千葉に移り住み、自宅の広い敷地を利用して畑を所有する。朝収穫したばかりの野菜は、年間を通じてなんと30種類にのぼる 2.「文化鯖の炭火焼きの炊き込みごはん」¥3,500はシ



グネチャーのひとつ。お米は千葉県佐倉市、蛸が舞う土地にある小さな農園が作る無農薬米。脂ののった鯖の文化干しを炭でじっくり焼いて、季節の野菜を炊きこんだ土鍋ご飯に、薬味と共に混ぜる

迂闊だった。銀座のバーニーズにはよく来るが、この和食店は知らなかった。エスカレーターで4階上がった、すぐ左手に『三分樓』はある。店内は奥行きのあるカウンターが基本。席に着こうとイスを引くと、軽い！「兵庫にある『Tenon』という工房が手作りするイスです」と驚きを察知して若い女将が言う。そう、ここはすべてが上質なのだ。桎目が美しいカウンターは桜の一枚板。キッチンで存在感を放つ陶器の焼き台は中川一辺陶の作。八寸を頼めば、白神山地の麓で育つセリなど、季節の天然素材がずらり。何かを尋ねれば、柔らかに微笑みつつ、的確に淀みなく答える女将も魅力的。日本酒は彼女のセレクトで今日のラインナップが黒板に並んでいる。どれもあまり聞いたことがない銘柄で、興趣をそえられる。「私が宮城出身なので東北のお酒を一つ一つ入れてしまっんです（笑）」提供は陶芸家が作る素朴な蕎麦猪口で。さあ何を飲もう。迷う時間も愛おしい。



銀座の顔とも言える交詢ビル4階という好立地。階下は「バーニーズ ニューヨーク銀座本店」

上質を求める洒落た大人の聖域 銀座の下真ん中で隠れるという 穴場加減にくすぐられる

三分樓
銀座

和食と日本酒
これで粋な夜！

TIME SCHEDULE

17:00	デート中のカップルがちらほら
18:00	ビジネスマンがわんさか
21:00	買い物帰りのインバウンド客多め
23:00	

オープンと同時にGO!

時間帯によって客層は多彩。常連や仕事帰りのカップルが開店早々訪れ、階下の店が閉店した20時以降は買い物帰りが急増する

広い店内に各席をゆったりと設けた贅沢なつくり。和食はもちろんイノベティブでの経験もある武井克幸料理長が腕を振るう



女将の井澤祐香さんは前職が法律事務所勤務という異色の経歴の持ち主。銀座の和食店で働いた時期もあり、そこで日本酒の造詣を深めた。新たな日本酒との出会いを求めている



data

◎中央区銀座6-8-7 交詢ビル4F
☎03-3289-2050
🕒12:00~15:00/17:00~23:00
(土日12:00~20:00)
※ランチと土日は「御膳」のみの提供
🚫不定休
🍴カウンター12席、個室2 (各4席)

Reservation



1. 定番のカニサラダを含め、5種の旬菜がそろった「季節の八寸」¥2,200。白神山地のセリはお浸しに。そのほか新蕎麦の揚げ出し豆腐や春菊のナムル、ムカゴと自家製湯葉など、体に優しい味わいが勢ぞろい。料理長の繊細な仕事に感謝する 2. 季節のオススメや今夜の日本酒ラインナップは黒板に掲示。「今日は岩手と青森がお休みですが、それ以外の東北各県は全部あります」と女将。酒を注ぐ蕎麦猪口は陶芸家・藤澤重夫さんの作。100ml¥990~



1.青山通りに位置し、青山一丁目駅1番出口から徒歩10秒。通りに置かれた店名入行燈が目印だ 2.階段を下りきると色とりどりに光るステンドグラスのライトが見え、お洒落な洋食を予感させる。店名はFlowerが由来で、この場所から花開いていく意図がある

東京の夜を若手に教える最良の一手 常連であることに価値を感じる 青山に潜む秘密の和食

FLO

◎ 青山一丁目

確か前はラーメン屋があつた地下1階。店が変わると同じ階段まで洒落て見えた。いまっぽい外観だけど、立て看板にある「静岡おでん」の文字に気分が上がる。冬に欲する「ほっこり」がありそうな店に連れていつてくれたのは会社の先輩だ。夏頃オープンしたらしく、流石の先取り。いちじくにマスカルポーネ味噌が合うと発見しながらワインを飲むなんて、とんだ洒落た残業メシ。〆機嫌な開拓だ。無垢の木を多く使った店は、いまどきの温もりに溢れていた。でもスーツの男3人でも浮かないのは、ゆったり寛げる酒場であり客層も幅広く、和食ベースの小料理に親しみがあるから。ちよつと夜遊びモードのR&Bが響く中、次の料理と合わせる日本酒のための。お猪口を多様なラインナップから選ぶ。これ自分が女性だったら……と、こなれが過ぎる先輩を見ればメを吟味中。「鮭いくらときのこの土鍋ごはんどう？」大賛成の提案だし、タイミンクも絶妙だ。40分後、いい具合にお酒が入つたあと、熱々の土鍋がやってきた。蓋をとると湯気とともにお出汁がふわりと香る。中で寄り添ういくらと鮭に見惚れて、「わあ」と顔をほころばせる俺、35歳。さのこの旨みが追いうちをかける。後輩が彼女とか。どちらにせよ再訪決定だ。

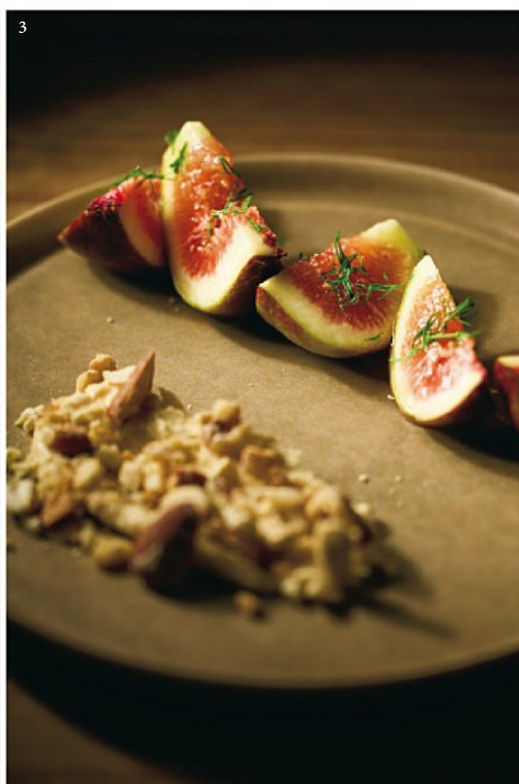
手の内で焔めく
美しき贅沢に心躍る





温かな雰囲気のカウンターに立つのは店主の宇佐美理央さん。茨城や東京の和食店で修業して25歳で独立。「仕事を終えた人が食べてほっとする季節の料理を提供したい」と話す

“若き店主の感性が光る、舌と心を満たす一品料理と器”



3. 味噌とマスカルポーネのkokが果実のフレッシュさと相性抜群な「いちじくとナッツ」¥1,210。蜂蜜とディルも良いアクセントに 4. 自家製青唐辛子味噌を添えた「厚切りたん」¥2,420。ブリッとした歯応えと炭火の薫香が和酒を呼ぶ 5. 多彩なお猪口から好みを選ぶ瞬間が楽しい。日本酒は宮城の「浦霞」、長野の「真澄」、徳島の「鳴門鯛」などをそろえる。一合¥1,300～

data

◎港区北青山1-3-3 三橋ビル B1F
☎03-5843-1050
🕒17:00～LO22:00
📅不定休 🍴カウンター8席、テーブル8席

Reservation



TIMESCHEDULE

17:00	ゆるっとやっています
19:00	デートやサシ飲みピーク
21:00	仕事終わりのひとり飲みも！
23:00	

遅めにサクッとひとりも可能！

デートなどの予約客は19時～20時がピーク。21時を過ぎると、仕事を終えたビジネスマンや近隣住民のひとり客もちらほら訪れる

残りはおにぎりに！



経だしときのこで炊いたご飯がベースの「鮭いくらときのこの土鍋ごはん」。三つ葉のさわやかな香りに、鮭ときのこの旨みが一体となる人気のび。¥3,080

楽しく、美味しい、十番のパワースポット
**女将とおばんざいという
 黄金コンビの居心地の良さたるや**

おばんざい・小料理 サーティーエイト
 ㊟ 麻布十番

あれもこれもが
 止まらない！



手前右から時計回りに本日の「きんぴら」は大根とごぼう、「うの花」、「小松菜のおひたし」各¥500、「チキン南蛮」¥800、「ふろふき大根」¥400、「刻みメンマ入り焼売」¥450



明るい女性スタッフが浴衣で迎えてくれる。カウンターに座れば気さくな彼女たちとの会話が弾み、おひとり様でも楽しく過ごせる

SNSで話題のネオスナックが
 おばんざいで二毛作を始めたという聞いて
 行ってみた。バーには高級ウイスキーの
 ボトルキープ、天井からミラーボールと
 お洒落スナック感はまんま。
 でも浴衣の女将やスタッフが満面の
 笑顔で迎えてくれるのがちよつといい。
 カウンターに並ぶきんぴらやおひたしは、
 厨房で料理長が作っているらしい。
 レモンサワーを頼むと「お疲れさま」と
 女将が笑顔で差し出す。和むなあ。
 40歳、男ひとり酒に「ふろふき大根」の
 出汁がしみる。2杯目は「チキン南蛮」で
 ビールをグビリ。黒板メニューは
 300円〜とこの立地にしては驚くが、
 「やま辛」のまぐろをメニューに見つけ、
 やつぱり港区と納得。そのまぐろを
 使ったとろたくのいくら掛けを頼んだら
 そこの鮨屋レベルで美味しくて、
 思わずストーリーにアップした。
 ノリのいい女将とおしゃべりも弾んで、
 そのまま21時からのスナックタイムへ。
 移動なしの2次会って意外と便利。
 今度は悪友どもとやらかしにこよう。

1.「山崎」など日本の
 ウイスキーもボトルキ
 ープできる 2.コの字
 カウンターには、おば
 んざいが並ぶ。いろい
 ろ食べたい時は「選べ
 る5種盛り」¥2,200が
 お得。スナックタイム
 にも料理は頼める 3.
 名物の「本鮪のトロた
 く」¥2,000と「追いイ
 クラ」¥1,000



＼
 べのトロたくも
 贅沢で美味！

TIMESCHEDULE

17:00	ゆったりお話タイム
19:00	癒しを求めにきた 大人男女が集う
21:00	スナックに様変わり！
26:00	

**スナックへの
 転換も楽しい**

オープン直後はまったり。取材時には子連れの方も。18時ごろからビジネスマンが増え、21時以降のスナックタイムは女性が私服に！

data

㊟港区六本木6-17-6 PIA麻布十番Ⅲ 5F ☎03-6447-0583
 ㊟17:00~21:00 (21:00~26:00はスナックタイム)
 ㊟土日 ㊟カウンター14席、テーブル1 (2席)、ソファ1 (4席)

Reservation



行きつけになったら
お世話になるのはこの方たち

店主図鑑

店主を見れば、その店がわかる。行きつけにするなら、そんな別の角度からもお店を知っておきたい。そこで、店主Q&Aをご覧ください。

店主に聞いた質問リスト

①年齢・出身地 ②これまでの経歴 ③よく行くエリア ④最近ハマっていること ⑤常連さんにはなんて呼ばれてる？ ⑥お客さんと盛り上がる話題 ⑦よく飲むお酒

近隣の飲食情報はおまかせ！

恵比寿・広尾 の物腰柔らかめ店主たち

古民家DIYからゴルフまでと多趣味

麻布十番 のハイセンスな店主たち



鈴木光薫 (みつのぶ) さん
【B-TRE】

①40歳・栃木県出身 ②『ラ・ビスボッチャ』でホールから修業、イタリア各地でも修業 ③麻布十番 ④子どもと遊ぶ。8歳6歳 ⑤ノブ、ノブさん、ノブちゃん ⑥お酒の話やお客さんの行きつけの話や聞いたり ⑦ビール、ワイン、ウイスキーなんでも



古橋健児さん
【タタミゼ】

①42歳・千葉県出身 ②2011年にバー『喃喃』を開業、新たに居酒屋として同店をオープン ③店のある麻布十番が、地元の千葉佐倉市の往復 ④古民家リフォーム ⑤ケンちゃん、ケンジくん、BOSS ⑥古民家に関する話題 ⑦日本酒、ナチュラルワイン



SAYAさん

【おばんざい・小料理 サーティーエイト】

①32歳・静岡県出身 ②沖縄・宮古島で会員制バーの店主に。東京にスナックを開き、早い時間はおばんざい店としても営業 ③麻布十番、宮古島 ④サウナ、ゴルフ ⑤ざやママ ⑥ゴルフ、宮古島のおすすめスポットを教えあう ⑦ワイン、ハイボール

会話とアテがあれば、ずっと飲める！

銀座 の聞き上手で話しやすい店主たち



前菌成道さん
【フレンチバルギンザ by plein】

①30歳・埼玉県出身 ②ミシュラン星付きフレンチなどで研鑽を積み、同店立ち上げと共にシェフに就任 ③池袋、新宿 ④Netflixで『ドラゴンボールDAIMA』をみる ⑤シェフ ⑥奥さんの話と奥さんの好きなディズニーの話もよくします！ ⑦白ワインとハイボール



井澤祐香さん
【三分樓】

①36歳・宮城県出身 ②宮城県の観光案内所、パラーリガル等、という異色の女将 ③八丁堀 ④保護猫の「いちまる」とまったりすること ⑤女将、ゆかちゃん ⑥健康の話。30歳を超えると体にガタがきます(笑) ⑦和食好きなので、日本酒が多い

店主たちにきいた

行きつけにすべき「いい店」の特徴とは？

いい行きつけの見つけ方は店主に聞くのが一番！ 聞いてみると「お客さんの目を見て、“いらっしゃいませ”と挨拶ができる店」との意見が多数。目を見る＝客をきちんと見ている。だから、飲み物がそろそろなくなるというタイミングで聞きに来てくれたりと、ホスピタリティが高いのだそう。その他、「魚が美味しい店、鮮度のいい店は、全体的にレベルが高いのではないかなと思う」（古橋さん）「トイレが綺麗なところ」（宇佐美さん）など着目すべき点は様々。



菅野智子さん
【epice t.】

①秘密・埼玉県出身 ②広尾で1日1組のレストランを経営 ③広尾、銀座 ④ブラネタリウムによく行きます。有楽町の『コニカミノルタブラネタリアTOKYO』がおすすめ ⑤ともこさん、シェフ ⑥レストランの情報交換 ⑦ワイン、仕事終わりはシャンパーニュが飲みたくなる



及川 脩さん
【LA BRETXA】

①37歳・岩手県出身 ②イタリアンやメキシカン料理人を経て、オープンと同時に同店のシェフに就任 ③恵比寿、渋谷 ④スキーが趣味のアウトドア派。子どもと公園にも行きます ⑤店長、シェフ ⑥恵比寿界隈の美味しい店の情報交換や雪山の話 ⑦サングリア



田村祐輔さん
【Lila vino e cibo】

①40歳・福島県出身 ②株式会社トランジットホールディングスでの勤務を経て池尻大橋でイタリアンを開店。今年5月に夫婦共同経営で本格的に再始動 ③恵比寿 ④食べ歩き、映画鑑賞 ⑤シェフ、ゆーすけ ⑥提供料理の調理法や音楽、映画の話 ⑦ワイン

“御朱印集め”や愛犬ネタで盛り上がる

青山・神泉 のアットホームな店主たち



宇佐美理央さん
【FLO】

①25歳・イギリス出身 ②日本料理店で2年半修行し独立 ③浅草、渋谷、自由が丘、三軒茶屋 ④愛犬と散歩やお出かけ ⑤女将さん ⑥お店のオープンの経緯など ⑦ビール、日本酒、ワインなんでも飲みますが、最近は勉強がてらカクテルを飲むことが多い



西方祐貴さん
【ANDs.】

①36歳（彼女募集中）・神奈川県出身 ②イタリアンや蕎麦居酒屋など多様な店舗で経験を積み、同店シェフに ③池尻周辺 ④御朱印集め。最近行ったのは長野県の諏訪大社 ⑤ゆうきくん ⑥ファッションや時事ネタ ⑦1杯目からラストまでハイボール！



注文すると縁ギリギリまで注いでくれる。シャンパンのほか、赤白ロゼにスパークリングワインもグラスで用意。会社帰りに軽く一杯の居酒屋感覚で立ち寄れる。¥869～

賑わいは想像以上だった。
まだ18時だというのに、男性客やカップルで席の半分は埋まっている。
『フレンチバルギンザ by plein』の存在はサウナ好きの先輩から聞いていた。
このビルの上階にサウナがあって、汗をかいた後でシャンパンを飲んだら最高だったらしい。会社帰りに、僕も同期を誘って試してみたいとなった。グラスが届き、シャンパンがなみなみ注がれる、なんと贅沢。
料理はどうしようかとメニューを見ると、おまかせコースが4400円。
夜の銀座とは思えない値段。同期も前菜盛り合わせに惹かれると言うので、頼んでみた。これが大正解。
カクテルスタイルのアミューズが登場し、その後、大迫力の前菜がドンと来て、さらにバスタ、メインと続き、メインは鴨。ソースビガラード？ 初めて聞いた。随分と本格的なひと皿に驚く。
シャンパンのお代わりをもらおうと破顔する同期。
仕事終わりに、銀座のフレンチで乾杯。こなれ感にハマった僕は再来を誓った。

＼この4品で4400円！／



1.「浅草開化楼」謹製生麺がもちもち食感の「ボルチーニ茸と4種のキノコのアーリオオーリオ」 2.鴨にオレンジ風味のソースで王道フレンチな「合鴨胸肉のローストソースビガラード」 3.「おまかせ前菜盛り合わせ」は霧島豚パテやほうれん草とベーコンのキッシュなど 4.低温調理のサーモンを野菜のビュレやムースと美しく重ねた「サーモンのミキユイ 農園野菜のパフェ仕立て」。季節のおまかせコース¥4,400より

data

◎中央区銀座7-3-6 銀座高木ビル1F
☎03-6252-3055
🕒12:00～L14:30/17:00～L22:00
📅日月
👤カウンター16席、テーブル12席

Reservation



レストラン級の本格料理をカジュアルに
ひとり気ままに泡とフレンチ。
大人の愉悅を銀座で覚える

フレンチバルギンザ by plein
銀座

お値打ちの
ショートコースが狙い目

7/27

SHUNYA DINING & GINZA

TIMESCHEDULE

17:00	常連がちらほら
18:00	女子会でワイワイタイム
21:00	お一人様も気軽にどうぞ
23:00	

しっぽり飲むなら21時以降
銀座という土地柄か、仕事帰りのスーツ客が多い。ひとりで訪れる常連の多くはシェフと話せるキッチン前のカウンター席を狙う

中央通り沿い、外観はガラス張りで開放的。同ビル9階のレストラン『PLEIN 銀座本店』の姉妹店で、11、12階には系列のサウナも

“ガブレ”裏に知った店がある高揚感
旨いパスタとこなれたワインで
「いつもの店」の最上級を手に入れる

リラ ヴァーノ エ チーボ

Lila vino e cibo

恵比寿

ペンダントライトの灯りも暖色系で、椅子も座り心地の良さを重視。店内のバルコニー越しに、「恵比寿ガーデンプレイス」の緑が見える

「こんな場所にお店ができたんだね」
彼が驚くのも無理はない。
『Lila vino e cibo』が佇むのは、
「恵比寿ガーデンプレイス」裏の住宅街。
奥まった路地にある建物だから
知る人ぞ知る隠れ家という雰囲気がある。
木製カウンターがキッチンを開く
店内は、大きな花が飾られ
燭燭の炎が揺れる温かで有機的な空間。
黒板の日替わりメニューには産地が
書かれていて、福島と静岡の食材が多い。
「私と妻の出身地なんです」と、
シェフが微笑みながら教えてくれた。
黒板には産地から届く魚を使った
カルパッチョやフリットもあれば、
パスタもあり、迷うほど。
私達が気になったのは静岡のシラスと
福島のつるむらさきを使ったパスタ。
つるむらさきがアクセントになった味を、
90分フリーフローのワインで満喫した。
周りを見ると落ち着いた年代の夫婦や
職場仲間と思しき2、3人連れが多い。
居心地の良さに気づけば3時間半。
「次はコースもいいかもね」と、
帰り道まで楽しい夜が続いた。

夜のバスタって
たまらない

「静岡由比産シラス
と福島産つるむらさきの
アリオ・アリオ」
¥2,500。オイルには
バター、隠し味には削
ったレモンの皮を

TIMESCHEDULE

17:00	ひとりり早めの一杯に
19:00	2-3人でコースを満喫
21:00	アラカルトでもう一杯
23:00	

コースなら19時～予約が確実！

19時からは2、3人連れてコースをゆったり味わうゲストが多い。30～60代が中心なので、ひとりでも落ち着いて楽しめる

data

◎渋谷区恵比寿3-30-12 Mercury EBISU 2F
☎03-6277-4556
①11:30～L013:00、17:00～L021:00
(アラカルト～L021:30)
◎不定休 ④カウンター12席

Reservation



ワインのフリーフローも破格！

1.「宮城県産キチジ（きんぎ）のヴァポーレ」
¥4,800は香草ベーコンバターソースをたっぷり。蒸して上品な脂ののった身に香り高いソースが絡む。2日替わりで泡・白・赤の1銘柄ずつがフリーフローで90分¥5,500と破格。ワインはイタリアと日本が中心





奥行1m近くあり、1名分の左右も広く取られたし字カウンターがキッチンを囲む。入口付近はふらりと気軽に立ち寄れる立ち飲みスペース。サービススタッフは、フレンドリーで話しかけやすく、美男美女ぞろい



グラタンの中には なかやま牛のハンバーグが！

1.ディルやバジル以外に企業秘密のハーブをいろいろ使って、シンプルに塩と胡椒、オリーブオイルで調味した「本筋のタルタル」¥1,800 2.湯むきしたトマトを昆布と椎茸、鰹節の出汁に漬けた「出汁トマトとブラタチーズ」

¥1,400。目の前で食べやすいサイズに切り分けてくれる 3.自家製で仕込んだベシャメルとトマトのダブルソースをかけてオーブンで焼き上げた「なかやま牛のグラタンバーグ」¥2,100。溶けたチーズが濃厚でワインが進む

3

TIME SCHEDULE

17:00

女性ひとり
フラット初訪問

18:30

デートに女子会と
大賑わい

21:00

少し落ちついた後
2軒目需要でにぎわう

23:00

ほろ酔い読書は22時
くらいがちょうどいい
コアタイムは予約が必
須。平日は仕事帰り、
週末はカップルの客が
多い。遅い時間は1軒
目から流れてきた客で
立ち飲みもいっぱい

data

⑥渋谷区円山町15-6

⑧03-6824-7307 ⑨17:00~LQ22:00

⑩月 ⑪カウンター10席、テーブル8席、ほかスタンディングあり

Reservation



4.その日のグラスワインは黒板に掲示。イタリア産を中心に常時十数種がそろう。スパークリングとロゼ、オレンジワインも1種類ずつを提供 5.連夜賑わうが、大人が多く、適度なワイガヤ感。読書にも没入できる

個人宅を改装し誕生。
シェフの実家である看板
屋さんが手がけた店
名サインが目印で、神
泉駅北口から徒歩1分
もかからない立地。階
段を上った先に現れる

”
夜な夜な集う大人たちが作り出す
程良い喧噪が心地良い”
“

駅から近いが、夜は少し薄暗い路地に
いつの間にか『ANDs.』はできていた。
最近よく食べ歩く神泉での話。初めて
訪れたのは、オープンして間もない頃だ。
店内を覗くと広々としたカウンターがあ
つて、席間もゆったり。この街に多い
ビルに潜む小さなイタリアンだけど、ここは
ちょっと落ち着いているかも。そう思い
ひとり、入ってみたのが始まりだった。
振り返れば、この決断は正しかった。
スタッフは美男美女ばかりで皆、優しく
小さめのポジションの料理もあつて、
あれこれ食べたい欲を満たしてくれる。
何より、大好きなワインが白も赤も、
グラスでいろいろあつて、相談しながら
選べるのがいい。今日は薦められるまま
お初のヴェルメンティノにしてみる。
味わうと意外とふくよかな味。柑橘系の
香りもあつてまぐろのタルタルと合う。
「タルタルはハーブが決め手。何を使う
かは教えられませんか（笑）」とシェフ。
会話が楽しいが、読書しに来ることもあり、
そういうときはスタッフもそつとして
おいてくれる。こういう距離感でつくづく
大事だと思う。唯一の気掛かりは最近、
じわじわと人気が広まりつつあり、もう
秘密基地とは言えなくなってしまうのでは
ないかということ。今日は帰り際に来週
の女子会の予約を入れる予定。ここに通う
習慣は当然、やめられそうにない。

02

1日3食、美味しいものに
こだわる大人って素敵

愛する人を

贅沢な朝食に誘う

深夜まで飲んでタクシーはもう古い。

今、朝時間を充実させる大人が増えていく。

2025年こそは、大切な相手と一緒に

「最高峰に贅沢な朝食」心ときめくモーニングを。

感動を共有し、幸福感に満たされるはず。

1日を、大切な人とのいい朝食から始めよう。

最高級のキャビアをお供に
朝シャンを嗜む

『くろぎ』朝食の弩級さたるや！

最近いいなと思ってる彼から、
意外な3回目の誘いがきた。

「くろぎ」で朝ごはん食べない？」

豪華な夜のコースに密かに憧れていた

和食店に朝食もあるとは。

シャンパンの乾杯から始まる

土曜の朝デートはズルい。

さらに泡を進ませるのはキャビアが

山盛りのトーストだなんて、

朝からサプライズが過ぎる。

これは本気度も期待してしまう。

『銀座に志かわ』の食
パンにエシレバターを
塗り、店特注のフィン
ランド産キャビアを豪
快にのせたトースト。
近江牛のシャトーブリ
アンと茨城産「奥久慈
卵」の厚焼きが名脇役

A collection of Japanese seafood dishes. In the top right, a large grilled fish (likely salmon) sits on a wooden plate. Below it, a bowl of sashimi features salmon, tuna, and other fish on a white plate with green garnishes. To the left, a small bowl of grilled fish is accompanied by a lemon wedge. In the center, a bowl of rice is topped with a variety of seafood, including salmon, tuna, and shellfish. To the right, a bowl of soup contains clams and green onions. In the bottom left, a bowl of rice is served with a side of pickled vegetables. The dishes are presented on various ceramic and wooden plates and bowls, set against a dark background.

茨城のわら納豆「福よ来い」や大分の「黒川金右衛門マル金ファーム」の梅干しなど、黒木さんが多種を食べ比べ「一番美味しい」と思ったものを使用。年に一日しか漁のない北海道産の稀少な巨大しじみを使った味噌汁は出汁が別格。宮崎産ヤイトガツオの炙りや炊いてから揚げた舞茸唐揚げなど、食べ応えある一品も並ぶ。加えて卵かけごはん用にブランド卵を6種、干物は3種そろえる。干物や白米などは持ち帰り可。¥38,500～

data

◎港区芝公園1-7-10

☎03-6452-9039

①朝食は土曜のみ9:30～11:00/
月～土12:00～14:30
17:00～23:00(月はランチ休)

※要予約。現在満席のためキャンセルが出次第、グルカレにて予約枠を開放

Reservation



「世界中を見ても、朝食にあれだけのキャビアをトーストにのせて食べているのはうちのお客さんだけだと思います」と店主の黒木純さんと、その一枚はやってくる。卓上にはかけ放題の大きなキャビア缶が鎮座。それはキャビアマイスターの黒木さんが、トーストのために作った塩分控えめのオリジナル缶だ。つけ合わせは近江牛のシャトーブリアンの炭火焼きと、とことん豪華。タルタルは漬漬けとすぐき漬け入りで和食店ならではの仕上がりが。そして、コース込みのグラスシャンパンが並び、港区トーストが完成する。続くご飯のお供も並ではない。

綱かぶらや和牛のしぐれ煮が並びそれらで高級米「龍の瞳」を頬張る幸福といったら。朝から豪華な理由について、「江戸時代の町民は薪代がかかるから米を炊くのは朝一回。だから朝食をととても大切にしていたそうです。その朝食文化を改めて表しなかったですし、僕自身、白米が進むおかずを食べるのも作るのも好きで、一番暴れられるのが朝食でした（笑）」と黒木さん。その大胆さを体感する贅沢な朝活は、勝負デザートとしても適応できるはず。



1. デザートには名物の
かき氷が登場。季節ご
と変わり、写真は栗と
ほうじ茶のクリーム、
胡桃、あんこが重なる
かき氷。2. 2017年に
湯島から芝大門に移転
し、ビル一棟が店となる。
黒壁の外観と格子扉か
らして高級感が漂う



店主・黒木 純さんが
朝から腕を振るう！

都内屈指の割烹として名高い『くろぎ』が朝食を始めたのは2020年秋のコロナの時期。黒木さんの指揮のもと、「逆に攻めよう」と約30人ものスタッフで最高峰の朝食を作りあげる

世界も認める朝食の最高峰。
『銀座稲葉』の正統和食に
日本の朝の尊さを知る

静かな銀座の朝。

花椿通りを歩くふたりの目的が

朝食とは、傍目には想像もつかないだろう。

朝の秘め事のように新鮮だ。それも目指すのは

『世界最高の朝食』と呼ばれる『銀座稲葉』。

妻は羽釜を見て期待を膨らませる。

目の前にはおかずが並ぶお膳と出汁巻き、明太子。

魚沼産コシヒカリのおかわりが進む。

「私、何杯目？」との笑みに、こちらが満足した。

お膳を食べている間に
カウンター席の目の前
で出汁巻きが焼かれ、
切り分けられ、熱々の
まま提供される。口に
すれば、食べる吸い物
のごとく出汁がたっぷり。
胃が温まっていく

“料理人の美学が凝縮された凛々しい和食に背筋が伸びる”



1. 右上から時計回りにズワイ蟹の土佐酢ジュレがけ、和牛のしぐれ煮、根菜の粕汁、柴漬けとごぼうの浅漬けと天井昆布、魚沼産コシヒカリ（玄米も用意）、白子の柚子田楽味噌、ブリ大根、鯛の胡麻醤油がけ。中央は伊勢

海老とキスの天ぷら 2. 「コンラッド東京」や「アマナム」を経て、2021年夏に「銀座 稲葉」を開業した稲葉正信さん 3. 店を任されている料理長の金子隆一さんは「コンラッド東京」から稲葉さんの元で腕を磨いていた

data

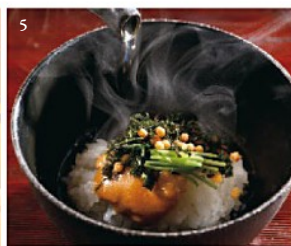
◎中央区銀座8-12-15
 ☎03-6260-6568
 ①朝食は月～金10:30～、土9:00～、10:30～の二部制/17:00～
 ◎不定休
 ②カウンター8席、個室4席×2

Reservation



元は伊勢志摩「アマナム」の総料理長だった店主の稲葉正信さん。その時の朝食は、大手海外メディアから「世界一」と称されたほど好評だった。「日本料理の基本はお米のほすで、一番表現できるのは朝食だと思っています」との考えがあり、朝食に焦点を当てた店を作れるのなら東京に戻ろうと思っていたとか。目指したのは、ホテル時代のさらに上をいく、全品が本場に出来立ての朝食だった。主役は目の前で炊きあげる魚沼産コシヒカリ。羽釜の蓋を開けると湯気と同時に甘い米の香りが漂い、カウンター席から歓声が上がる。艶々の白米に味噌汁、漬物、6種のおかずが並ぶお膳は誰もが惹かれる直球の和朝食だ。次にその場でライブ感満載に焼かれる出汁巻きはジュワッと出汁が溢れる逸品で食欲が増幅。「6杯は食べないというちは制覇できないですよ」と稲葉さんが言うのも冗談ではなく、最高記録は10杯。鯛刺しを鯛茶漬けにしたり、削りたての鰹節を卵かけごはんにかけてたり、カスタマイズは無限だ。満腹からの昼寝案件なので、親しい相手と行くくらいがちょうどよいだろう。

4. 出汁巻きとともに提供される鰻の蒲焼き、明太子、地鶏のつくね、メヒカリの干物。鰻は関西風の地焼きで皮目の脂と香ばしさが米を進ませる 5. 鯛の胡麻醤油がけは、後半は鯛茶漬けにするのがお約束。朝食膳¥11,000 6. カウンター席の前に板場、その後ろに羽釜用ガス台がある店内。白木の静謐な空間の中、調理の臨場感を堪能できる





全国の食材を追求し10年。
その集大成ともいえる
『刻々』の朝食に歓喜する

料理上手で食通な彼女は、絶対に
ここの朝食を気に入ると思った。

大将が選り抜いた日本各地の美味が結集するからだ。

予約困難店『鮎心白』の1階で、

金土だけ『刻々』として朝食を提供していると
話ただけで彼女は興味津々だった。

まず、富士山の伏流水の白湯に始まり、
栃木の磨宝卵、和歌山の梅ボーイズの梅、
山形の齋藤みつばち、淡路島の塩etc.

「これ最高！ うちでお取り寄せしたい！」

予想通り、隣で興奮。

ここは日本の食材の博覧会なのだ。

北海道産とき鮭のすじ
こは、上顎で潰れるく
らい皮が繊細。小椀の
ような器に入り、ご飯
にかけやすい。米は宮
城県東松山産の「かぐ
や姫」と「ミルククイ
ーン」の2種を提供

“北海道から沖縄までの美味が一堂に会する、奇跡の朝時間”

2

とき鮭のはらこを
自家製いくらに



沖縄のジョンさん
のヨーグルト



4

三重県産大豆を
店で納豆に



「磨宝卵」など
3種を用意



1.「沖縄のジョンさんのチーズ屋『The Cheese Guy』のヨーグルト」と栃木産洋梨、山形「齋藤みづばち」のハチミツ 2.北海道産とき鮭のはらこを取り寄せ、出汁と醤油で漬けている。秋限定の恵みなので毎年9～11月

のみの提供 3.3種の卵を蒸し卵、生卵と料理によって使い分ける。目玉焼きには栃木産「磨宝卵」を 4.三重県多気郡の大豆による自家製納豆。ひきわり、小粒、大粒を用意する

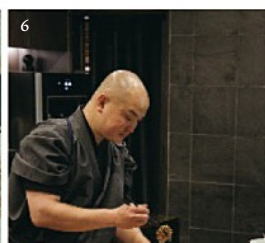
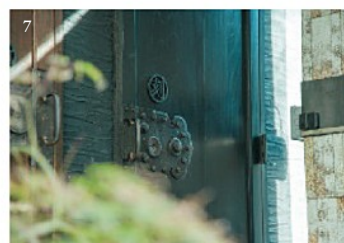
data

◎渋谷区恵比寿4-22-4
◎070-9190-7788
◎朝食は金土9:30～11:00(完全予約制) /
バー営業 火～土19:00～24:00
◎月日 ◎カウンター10席

Reservation



口に入るのは、店主の石田大樹さんが日本各地で出会い、感動した食材の数々。「会ったことがある人のものでけす」と石田さん。食材探求の旅に出るようになって10年。トマトの生育リズムを完全に捉えて育てる三重の生産者や、自身の地元・愛媛で奈良漬を作る80代の酒造女将など、彼らの話や姿は料理人の心をくすぐるものだった。そうして集めた美味しい理由が明確な食材が、朝、恵比寿に集結する。梅干し、なめ茸、納豆、目玉焼きなど、品目は誰もが昔から知るもので、だからこそ歴然とした違いに驚く。例えば卵かけごはん用の放し飼いの名古屋コーチンの殻はカッチリ硬く、簡単には割れないため専用の大理石が置かれている。食べればブリップリの白身の味の濃さに気づくはずだ。納豆は三重県多気郡から納豆に適する大豆を仕入れた自家製で、食感が輪郭があり噛めば豆の豊かな風味が広がる。それらが炊きたての宮城県産「かぐや姫」を進ませるのは言わずもがな。鮭職人こそその水分量がなす米の噛み心地も最高だ。朝食のレベルの高さから、「今度は夜にお鮓を食べに来たいな」とねだられるのは、あしからず。



5.宮城県石巻の「大森式流通」の鮭の幽庵焼きや、北海道帯広の「雪室熟成メークイン」と横浜「シュタットシンケン」のベーコンの炒めもの、愛媛県西条市「成龍酒造」の奈良漬を使ったかくや和えなど、食材の魅力を最大限に理解したうえで作られた料理が並ぶ。¥7,500 6.日本料理の名店『青山えさき』や鮓『銀座 くら寿』を経て2014年に『鮓 心白』を開業した石田大樹さん。鮓店開業にあたり、「海苔がどうやって四角に完成しているのかも知らない」と、宮城県松島の生産者の仕事を見学したのが食材探求旅の始まり 7.恵比寿のビール坂の脇の小径に見えるアンティークの扉が目印。夜からは日本の食材のみを扱うバーとなる

“贅沢な朝”の代名詞は、人知れず進化を遂げていた

グルメ偏差値を上げる「ホテル朝食」が面白い

「ホテル朝食」はホスピタリティに満ち、リッチな体験ができる安定の選択だ。
中でも、いま最新の朝食をセレクト。ビジター利用できる店をご紹介します。

“三ツ星シェフが率いるホテルの「和朝食」の感度の高さ”

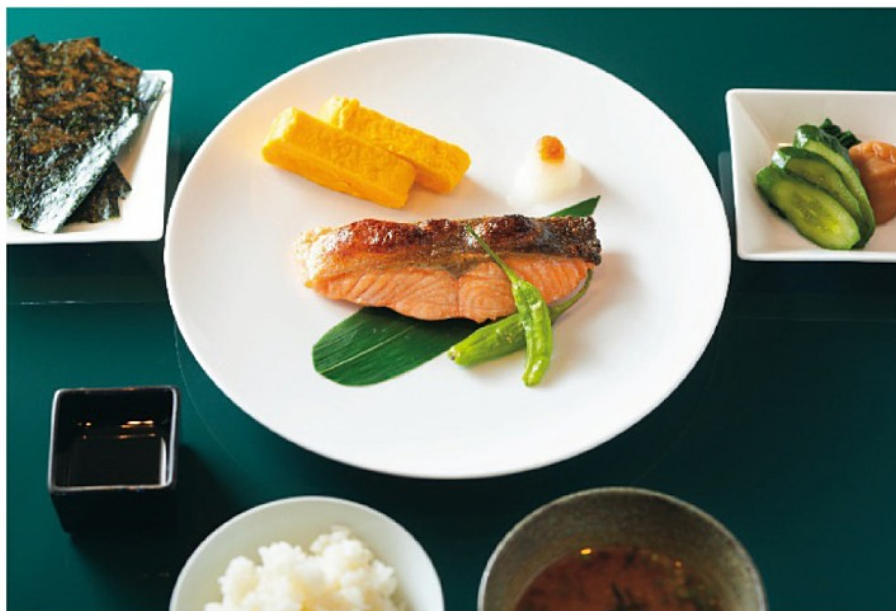
Japanese

フォーシーズンズホテル丸の内 東京

東京駅すぐの場所にあるラグジュアリーホテルの朝食を楽しむなら、7階の『MAISON MARUNOUCHI (メゾン マルノウチ)』で。多国籍のゲストが集うホテルらしく、和洋中でbuffetつきセットメニューを用意し、どれもレベルが高い。その中でも特に和朝食は、「本日の焼き魚、ご飯、味噌汁、海苔、だし巻き卵、自家製お漬物」という理想的な内容だ。すべて食材から吟味し、海苔は高級鮎店御用達の有明海産を使うなど、副菜までこだわる。上質な寛ぎを提供するホテルならではの完成度を誇っている。

ここが凄い！ポイント

- Point 1 三ツ星シェフを擁するホテルの美学に触れられる
- Point 2 ふっくらと焼けた鮭と、高級有明海苔で、理想の和朝食を
- Point 3 和洋中から好みで選べる多彩なメニューがそろう



「和朝食」¥7,500 (12月31日までは¥6,500)。焼魚に出汁巻き玉子の組み合わせが基本でこの日の魚は鮭。海苔のほか、自家製漬物など、主に国産食材を使っている。赤と白の合わせみその味噌汁をはじめ、総じて上品で優しい味わい。これにベーコンやサラダがそろう「コンチネンタルブレックファストbuffet」がつく

“「東京の最先端」を食べながら知るリッチな目覚め”

French

メズム東京、オートグラフ コレクション

1階エントランスからアンビエントミュージックが流れ、オリジナルフレグランスも香って五感を魅了するホテルの朝食は浜離宮恩賜公園と汐留が一望できる16階『Chef's Theatre』で。国際的フレンチコンクールで優勝経験もある総料理長、隈元香己さんが自身の感性と技で仕上げる約60種の料理がbuffetで用意される。白眉は旨みの濃い平飼卵で焼く「ずわい蟹のオムレツ」。ジャパン・プロダクトのショールームとしても機能しており、「イイホシユミコ」の器や「猿田彦珈琲」などを採用。これほど感性が磨かれる朝食はない。

ここが凄い！ポイント

- Point 1 実績十分のフレンチシェフが食材選びから手がける
- Point 2 器作家／デザイナーのイイホシユミコの器で統一
- Point 3 東京の旬グルメがホテルに結集している



「メズムブレックファスト」¥5,700。オムレツの卵は茨城と神奈川で産地を指定して仕入れ。エシレバターで焼き上げる。サンドイッチは低温長時間発酵で知られる『シニフィアン シニフィエ』のパン。隈元シェフがその美味しさに感激して採用を決めた。右上は「五感ドリンク」。“嗅覚”など、5杯それぞれにテーマがある

DATA

＞ ル・ブリストン東京

◎港区虎ノ門2-6-4 ホテル虎ノ門ヒルズ1F
①03-6830-1077 ②朝食 (レストラン) 6:45～L010:15
◎無休 ③90席 (レストラン)



＞ MAISON MARUNOUCHI

◎千代田区丸の内1-11-1 7F
①03-5222-5810 ②朝食7:00～10:00
◎無休 ③38席



＞ 日本橋浅田

◎中央区日本橋室町3-4-4 9F
①03-5542-1700 ②朝食6:30～L09:30
◎無休 ③63席



＞ Chef's Theatre

◎港区海岸1-10-30 16F
①03-5777-1112 ②朝食6:30～L011:00
◎無休 ③92席



“ オランダ出身実力派シェフが再構築した卵かけご飯に驚く ”



レストランの「朝食buffet」¥6,600 (サ別)。選べるメインの「卵かけご飯“ル・ブリストン”」は炊き立てご飯に卵黄、グアンチャーレ、ペコリーノチーズなどが乗った熱々のコロッツで登場。混ぜれば、ハーブも芳しく香る。この日はほかに「栗のパンケーキ」も。buffetはサラダやフレッシュジュース、和惣菜も充実

Dutch

ホテル虎ノ門ヒルズ

最新ホテルの1階にある『ル・ブリストン東京』はオランダ生まれで自身の店をミシュラン三ツ星に導いたシェフ、セルジオ・ハーマンさんが監修するメインダイニング。朝食もセルジオさんの独自のアイデアが発揮された逸品ぞろい。メインが9種もあり、好きなディッシュをオーダーでき、さらにbuffetまでつく。メインは人気の洋風卵かけご飯のほか、パンケーキやきつねうどんまであって驚く。buffetに並ぶ料理もセルジオさんの監修で、細部まで美学が息づいており、朝から幸せな気分になれる。

ここが凄い！ポイント

- Point 1 スターシェフのセルジオ・ハーマンさんが完全監修
- Point 2 旬の食材を活かした選べるメインは作り立てを提供
- Point 3 ビジター利用を最近始めた知る人ぞ知るモーニング

“ 慶応創業の料亭が誇る美味をお好みで味わう ”



「朝食buffet」¥3,300。米は金沢「ひやくまん穀」。粒が大きく、もっちり食感が特徴で味噌汁の加賀味噌も上品な味わい。温かいおかずは出汁巻き玉子ともう一品が基本で、この日はサワラの幽庵焼き。和惣菜も季節によって替わるが、加賀の郷土料理で溶き卵を寒天で寄せた「えびす」や練りゴマから作る「胡麻豆腐」は定番メニュー

Japanese

三井ガーデンホテル日本橋プレミア

江戸小紋の柄を象ったレリーフをエントランスに飾るなど、随所に日本橋という街との一体感が図られたホテルの朝食は、金沢で慶応三年に創業した料亭『浅田屋』が手がける。ご飯に味噌汁に加えて、色あざやかな和のおかずが全20種そろそろ和惣菜buffetが壮観。各品がひとり分の小鉢に美しく盛り付けられているばかりか、どれも丁寧に仕込んだ手作りで時季によっては金時草や源助大根といった加賀野菜も登場。朝から丁寧な和食が味わえるだけでなく、野菜中心のラインナップゆえに食後感もヘルシー。最高の朝を迎えられる。

ここが凄い！ポイント

- Point 1 金沢の老舗料亭が常時20種の小鉢を毎朝、手作り
- Point 2 銘々皿に盛り付けられて美しく、選ぶ楽しさもある
- Point 3 米や味噌のほか、加賀野菜も時に登場し金沢を体感

1,000円前後で手に入る最高の朝時間がある

「いつもの朝」でも最新グルメを楽しむ余裕を持つ

普段の朝食もこだわられる大人は格好いい。パワフル、異文化を感じるなど美味+αがあり
話題になっている最新の朝食で、1日のスタートを贅沢なものにしたい。

AM 8:00~

知る人ぞ知る裏メニュー
「チーズオムレツ」で
朝の官能に開眼する

グルメなドリンクで
美食レベルを上げる

「季節の果実（冬季はリンゴ）と紅茶のピネガーを炭酸割」¥850（左）。
「カプチーノ仕立てのマッシュルームポタージュスープ」¥1,100。ここにしかない味で朝食を一層エレガントに



150gのとんかつに豚汁、小鉢、漬物などが付いた「朝からとんかつ定食」¥1,000。塩、柚子胡椒、ソースで味変させながら楽しんで



B

「朝からとんかつ定食」という
固定概念を覆す
背徳感が恍惚を生む

One
More
グルメ!

更にカロリーを重ねる“暴挙”も試したい



豚を一頭買いし、とんかつに使用。余った部位で作るチャーシューを肉厚にカットし、卵2個と焼き上げた「叉焼エッグ」¥500は朝のみの食べ応え満点のサイドメニューだ

「黄の鉄板オムレツ&チーズトースト」¥2,900。
ゲストの要望から生まれたメニューで卵約3個分のオムレツ、ベーコン、チーズがたっぷりと

AM 8:30~

C 人気ベーカリー×レストランの朝食 繁邦

高円寺にある『しげくに屋55ベーカリー』のご子息が人気レストランで研鑽後に開店。蜂蜜入りの自家製くるみパンを鉄板とオープンで焼き上げ、アンチョビバターの風味が心地よいアクセントになり食べる手が止まらない。自家製パンの販売も行っている

data

◎渋谷区恵比寿南1-14-15 ラ・レンス恵比寿3F
☎03-6451-2422 ②8:00~L014:00、
17:30~L022:00 ③不定
④カウンター9席、テーブル8席



B 朝からガッツリ派の方に 富士 馬喰町店

肉の旨みと脂の甘みのバランスが良い三元豚を使用したとんかつはみずみずしく、朝でもべろり。オープンから5ヶ月余りだが、その味は海外からの旅行者にも人気なのだとか。高コストな上に、提供に時間がかかった場合、小鉢が1皿サービスされるのもうれしい

data

◎中央区日本橋馬喰町1-6-4 イーダビル1-2F
☎03-6231-1388 ②8:30~L015:00（朝食メニューは~10:00）、17:00~L021:00 ③月
④カウンター10席、テーブル54席



A 「よそゆきの朝ごはん」を ブルミエ

週末に限らず、開店前から行列ができる人気店。『考えた人すごいわ』のパンを鉄板で焼いたトーストにオムレツをのせ、ホワイトソースをあしらったワンプレートが人気。撮影したのは裏メニュー。野菜もたっぷりでバランスの良いおいしさもうれしい

data

◎渋谷区宮ヶ谷1-6-1 代々木公園ビル2F
①非公開 ②8:00~17:00（モーニングは~10:00、フードL016:00、ドリンクL016:30）
③水 ④カウンター8席、テーブル12席、個室1（4席※60分¥2,000）





“ラピュタのアレ”と見紛う
目玉焼きトーストは
大人の夢が詰まっている

ジンジャーエールが
朝の目覚めにちょうどいい
八角やシナモンを効かせ
た「自家製ジンジャーエ
ール」¥800。コクがあり
爽快で、ほの甘いトース
トにぴったりだ。『Raw
Sugar Roast』のコーヒ
ー¥750もおすすめだ



アンチョビを加えた発
酵バターでくるみパン
を焼いた「繁邦トース
ト」¥1,700。目玉焼き
と、ペコリーノロマーノ
もたっぷりで贅沢な味

AM 8:30~



すべて自家製で揚げパ
ン、焼売、蒸し餃子、
目玉焼き、チャーシュ
ー2種、雲吞スープと
ボリューム満点の「朝
食セットC」¥800

味坊集団のガチ中華を
1日の始まりに
指名するという愉悅

One
More
グルメ!



お粥や小鉢はフリー！
この自由度はたまらない
セットメニューは豆乳、
おかゆ、サラダ漬物が
食べ放題。豆乳に砂糖
を溶かして揚げパンを
浸したり、目玉焼きを
お粥にのせて味わう本
場流の楽しみ方もぜひ

ここは中国の食堂？
香福味坊

羊串×自然派ワインで人気の味坊グ
ループの秋葉原店。朝食は四川や広
東など地域にこだわらず、お粥や餃
子、叉焼など中国料理の美味をあれ
もこれも楽しませてくれる。さらに
点心師もおり、朝食の点心もすべて手
作り。価格も良心的。足繁く通いたい

data

◎千代田区神田佐久間町1-21 Chiyoda Ter
race B1 ◎03-3527-1658
◎7:00~翌5:00（モーニングは10:00まで）
◎無 ◎テーブル106席



One
More
グルメ!

明太ご飯とともに満足は最高潮へ



牛肉や豚足をつまみに一杯
なら、爽快感味わいの「柚
子サワー」¥400を。うどん
に「明太子ごはん」¥400を
合わせれば、スタミナ切れ
のない1日になるはずだ

うどんとパワーの嬉しい融合。
「肉煮込み」なる新勢力で
エネルギーをチャージする

AM 8:30~

和出汁と煮込みの見事な融合
UDON THE BIRTH

国産小麦100%使用のコシあるうどん。
鰹節やいりこを使った出汁と、じっく
り煮込んだ牛肉や豚足。3つの重なり
が生み出すおいしいさと食べ応えに、8
時の開店直後から客足が途絶えない。
ぎつねやかけなどシンプル系は貝柱だ
しを使用し、奥深い味わいに

data

◎中央区築地6-27-1
◎03-6260-6943 ◎8:00~L014:30
◎水 ◎カウンター8席、
テラス6席、テーブル16席
※完全キャッシュレス（現金不可）



”
こんなに気持ちいいカフェ、
家の近くにあったらいいのに
“

美女と 朝食。

@ ØC tokyo

爽やかな朝こそ、楽な気分で上質なものを
口に入りたい。そんなテンションに
ぴったりののが、2024年春に代々木上原に
誕生したクレープ推しのカフェ『ØC tokyo』だ。
朝9時から営業するそのカフェに現れたのは、
乃木坂46随一のスタイルと柔らかな笑顔で
人気沸騰中の5期生・五百城茉央さん。
9頭身美女が甘い朝食に見せた顔とは？

公園に面したテラス席に座り、「住宅街に付もお洒落なお店で、朝の陽ざしとともに外で食べられるなんて気持ちがいいです」と五百城さん。ワンコOKと伝えらると「私もいつか豆柴を飼いたくて」と興味を示した



秋口から登場した「北海道産無農薬小豆とよもぎのクレープ」¥1,500。上質な小豆と国産若葉を使った香り豊かなよもぎのパウダーを合わせる。最高峰の“あんバター”はやみつき必至

Topics

朝だけでなくランチのプレートもスタート



朝だけでなく、オールデイで楽しめるのも嬉しいところ。昼はクレープやカレーを、ディナータイムにはこだわりの野菜中心メニューとナチュラルワインを提供している

”
シンプルだけど
とてもリッチ。
最高のクレープですね
“



シグネチャーの「クレープ」は、究極にシンプルな逸品。熱いクレープに冷たいバターをのせて食べれば温冷と食感のコントラストがクセになる。ドリンク付きモーニングセット¥1,800

「私、クレープは生地本来の美味しさを味わいたい派なんです」と五百城菜央さん。『OC Tokyo』にお連れするのに、この上ない人選であった。提供されたのは、こんがり焼きあがった生地とバター、以上。店の看板商品である。とことんシンプルだからこそ、厳選食材と緻密な配合の意味が大きい。開業のきっかけは、デンマークでシェフをしていた田井将貴さんが、『世界的に言いクレープのレシピを思いついたんですよ』と旧知の友人に話したこと。話はとんとん拍子に進み、クレープ推しのカフェが誕生した。九州の小麦粉や沖縄の黒糖、広島の平飼いの卵、島根の山地酪農牛乳などを配合し、焼いた生地の間に喜界島のザラメを挟む。もっちりとした食感の生地が中のジャリッとしたお砂糖と合わさって本当に美味しいです。これは冷めても美味しい気がします」と五百城さんも驚いた様子。実はコーヒーは苦手だが、コペンハーゲンの人気カフェ『プロローグコーヒー』の豆を使った一杯は「すっきりしてお洒落な味」と好みだそう。彼女の言葉を参考に、シンプルで贅沢な朝食クレープを、ぜひお試しあれ。

data

●世田谷区北沢5-27-16 KMK 1F
①9:00～20:00
(ランチ11:30～14:00)
④テーブル22席
問い合わせはインスタ
(@octokyo2024)のDMにて



”
美味しい朝食をいただける
お洒落なカフェを知っていると、
人生の楽しみが広がりそうです
“



添えられたのがニュージーランド産グラスフェッドバターと聞くと、「ヘルシーそうだし、冷たくても美味しいバターですね」とクレープにのせ食べ進める。その美味しさにスタッフたちへ薦める優しさをみせた。長野産の「りんごジュース」もお気に入り

”
何げない食材を普段より
美味しく感じられるって
とても幸せなことですね
“

Profile

2005年生まれ、兵庫県出身。2022年に乃木坂46の5期生として活動開始。2025年1月に1st写真集『未来の作り方』を発売。10代最後の成長記となるような写真を、自身が懂っていたポルトガルで撮り下ろした。題字は書道が特技の本人自筆

ワンピース¥69,300、コート¥99,000 (Sov.)、シューズ¥53,900 (CORCOVADO/すべてフィルム☎03-5413-4141)、イヤリング(スタイリスト私物)



19歳、3年目の五百城さんが見据える現在と未来



綺麗な所作でクレープをカットして口に運び、微笑む姿は妖精のよう。柔らかな朝の光に包まれて、ゆつくりと朝食。そんな五百城菜央さんの日常的な朝食には、お決まりのメニューがある。

「私、朝の卵かけご飯が大好きなんです。そのために出先でちよっと気になる卵があると買ってしまいます。1回青い殻の卵を買ったことも。卵かけご飯専用醤油はふたつ持っています。卵かけトリュフ醤油と、王道の卵かけ醤油。でも、最近一番使っているのは『今半』のすき焼き用の醤油です。お肉はないけどちよっとすき焼き気分です（笑）」

神戸から東京に出てきて2年。「外食はまだこれから」と話し、東京散策で思い出深いのは、東京に来るようになった初期のこと。

「オーディションに合格した次の日に母と色んなところへ行きました。まず築地でまぐろを食べて、武道館の周りを散歩して、いつかここに立つ日がくるのかな」と写真を撮りました」

昔から歌やダンスは好きだったが、「恥ずかしい」と思いがちな人間でした」と、人に話すことも行動に起こすこともなかった。転機は乃木坂46のファンであった兄が、オーディションの存在を教えてくれたこと。

「高1の夏、それまでの学生生活は剣道を頑張ったり勉強を頑張ったり、とても忙しかったんですけど、高校生になってから部活にも入らなくて、夏休みにも何もない状態。家において、これはまずい。でも、この先どうすればいいかわからなすぎて迷走期でした。画

塾に通ったり、友達とバンドをしたり、少しでも興味のあることを始めて、自分がどうなりたいのかを探っていました。そんな時に兄がオーディションを教えてくれて、『いつかやえ！』と勇気を振り絞ったからいまここにいます。あの時に踏み出せて本当によかったです」

乃木坂46よりも前に元メンバーの山下美月さんを知り、兄が買った写真集を見て「可愛い」と憧れていた。オーディションを受けたきっかけでもあるから、山下さんが表紙の今号に出演することを「嬉し過ぎます！」と話す。

「美月さんのアイドル姿は本当に見ていてキラキラしていますし、リハでもキラキラオーラが出ているんです。私はリハだと素っぴんのボサボサですけど、そんな時でもニコニコの笑顔が

まぶしい。あれだけ忙しいのに後輩によく声をかけてくださったりもして、相談しやすい雰囲気尊敬しています」

そうスター性を語るが自身も期待の星。5期生初となる1st写真集の発売を控え、11月にリリースされた『歩道橋』では選抜入りして位置も前へ。個人的な思い入れも強い曲だ。

「特に2サビの歌詞が好きで、『歩道橋の下には別の運命渋滞している他府県ナンバー今なら引き返せるのに』という歌詞があります。こんなこと言ったらダメですけど、私は入ったばかりの頃は合っているのかなと不安に思う時もあった、でも進んでいきました。どんなことでも人に迷いはつきものだと思うので、そういう状況の方の背中を押す曲となれたら嬉しいです」

いま注力したいことを聞くと、当時の迷いを感じさせないほど快活に話す。「一番はやっぱりアイドルなので、ライブを頑張りたいです。目を引く方がたくさんいる中で、自分もそのひとりになれたら。あとアイドルってすごいなと思うのが、本当に幅広いお仕事をいただけること。特に5期生は色んなチャンスをしていただいています。歌番組やバラエティ、ときどき演技の機会もあり、伸ばし段階と言えりいま、これだっていうものを見つけて伸ばして開花させたら、乃木坂にも還元できるのかなと思います。そういう先輩たちの背中を見ているので、より一層そう感じています」

『歩道橋』の歌詞の最後は、「このまま渡ろう。成長しながら前に進むと言わんばかりに、たくましさも漂わせていた。

今年は外食しながら運氣も上げていく！

2025年開運ごはん

新たな年を迎えると「この1年は去年より幸福に過ごしたい」と誰もが願うはず。そこで、占い師・ゲッターズ飯田さんに素質を見いだされた、ぶりあでいす玲奈さんに星座ごとの「開運フード&レストラン」を占ってもらった。2025年、あなたが訪れるだけで運氣が上がる店とは……。

2025年はこうなる！

価値観が変わる“変化の年”
柔軟かつ朗らかな態度が大切

2025年は、価値観が大きく転換するタイミングで西洋・東洋の占いに“変化の年”とされています。大きく運が動いているときは、善悪がひっくり返るなど価値観の逆転現象のような事柄が加速度的に表面化しやすいため、どう動くことが正解か、選択が難しく感じるかもしれません。ただそんなときこそ自身が本当に大切にしたい人やモノを見つめ直し、柔軟に考えて、朗らかかつ自由に選び進むことができる人に、運が味方をするでしょう。

／ 教えてくれたのは…… ／



仮面がトレードマーク！
ゲッターズ飯田さんの一番弟子
ぶりあでいす玲奈さん

占い師、タレントとして、テレビ・ラジオ・雑誌・インターネット番組などで幅広く活動中。主な書籍は『ぶりあでいす玲奈 presents 幸せを導く運の磨き方』（宝島社）。携帯サイト「ぶりあでいす玲奈の運命を変える星占い」も運営

過去の自分にとらわれず、立て直しを図ると運気上昇

これまでのつながりや恩を大切にすることも良いですが、2025年は過去の経験に縛られすぎず行動することやプランニングの立て直しを図ることが、運気の流れを良くする鍵に。人間関係においても、無理をしていた部分がある相手とは距離を取って、ペースを取り戻しましょう。金運に関しては、1、2月中に貯蓄や保険プランの見直しや変更、また新たな投資先を定めて動くことが大事。それ以降にローンなどを組むと、金運が大幅に下がりそうです。身の丈に合ったお金の使い方を心がけましょう。



KEYWORD

【生姜】

生姜には強い浄化作用があり、良くない運氣やご縁を断ち切る効果が。また、豚肉は物事を正しい方へ導いてくれる運氣がある。四谷三丁目『けせらせら』のガツンと生姜が利いた「生姜焼き」¥1,200で邪気払いして

data

◎新宿区荒木町9 正起ビル 2F ⑥非公開 ①20:00~29:00 ②火水 ④カウンター6席、テーブル10席※食事だけの注文は不可

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
けせらせら



運気アップアクション > 食事のマナーに気を付ける

自分らしさや規則正しさを取り戻すことが大切な運氣。そのため、“ながら食べ”はせず、食前食後の挨拶などのマナーを心がけて

2、3月頃は環境に変化が。6月以降に視界が開ける



春までの期間、いかに新しいチャレンジができるかによって1年の運氣上昇率が決まりそうです。2、3月頃は身近にいた人と離れるなど周囲の環境の変化が起きたり、過去の古傷が顔を出したりするかもしれませんがモノを見る角度を変えるキッカケと捉えることが大切。6月以降は視界が開けてくるため力を入れたいことや進みたい道が複数候補出てくるかもしれません。“定めることよりも試してみる”の方が大切になるので、体験プランやセミナーやサブスクの活用などに投資するといいでしょ。

KEYWORD

【フレッシュな野菜】

フレッシュな野菜には成長・発展するための運氣をサポートする効果が。オーナーが畑を所有する『タタミゼ』では朝収穫したばかりの野菜を使ったおばんざいがカウンターに並ぶ。ナチュラルワインと合わせて楽しみたい

data

◎東京都港区六本木5-11-25 鳥居坂アネックス 3F ①070-2290-3653 ②17:30~L021:30 ③日 ④カウンター22席、テーブル4席

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
タタミゼ

詳しくは
P.36へ!



運気アップアクション > 行く店や頼む料理で冒険を

新たなお店を開拓したり、いつもは頼まないメニューを選ぶと運氣アップにつながる。季節性を意識して旬のものを食べるのも◎

上半期は特別なことをしないで。8月以降に運気上昇



特に上半期は、これまで順調に進んできたことに對して、“やりきった上での”飽きや疲れを感じやすくなります。仕事へのモチベーションを保つのが難しくなったり、現実逃避に走りたくなるかもしれません。自ら積極性を出すとは裏腹な結果が出やすい年なので、特別なことをせず、今までのご縁を大切にすることが安定の鍵。8月以降は、自身の中で落としどころが見えてくるので、流れは上昇していきます。金運は、目先のおいしい儲け話に注意。心が満たされるような体験に使しましょう。

KEYWORD

【土鍋ご飯】

お米には溜まった気を浄化して新たに生氣を与えてくれる効果が。自分にゆかりのある地の郷土料理をいただくのもOK。『FLO』の軽だしときのこで炊いたご飯がベースの「鮭いくらときのこの土鍋ごはん」¥3,080は絶品

data

◎港区北青山1-3-3 三橋ビル B1F ①03-5843-1050 ②17:00~L022:00 ③土日祝 ④カウンター8席、テーブル8席

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
FLO

詳しくは
P.38へ!



運気アップアクション > 受け身になって流れに任せる

お店やメニューのチョイスは、一緒に行く相手に委ねるのが◎。受け身になる方が開運につながるため、主催者側に回らない方が吉

未経験の分野に挑戦すると新たな景色が見えてきそう

未経験の事柄や意外性のあることに挑戦をしてみると面白い展開につながり、人生の選択肢を増やすことができるでしょう。「周囲はコソコソと努力を重ねているのに、好奇心を優先して大丈夫だろうか？」と戸惑いを感じる場面もありそうですが、チャレンジ精神は買われるので一歩踏み出してみると◎。仕事に関しても、ご縁のなかったような分野を与えられたり、憧れの人からお声がかかったりと、違った景色を見ることができそう。ただ、金運においては現実・現状の把握をきちんとしておくことが肝心。



KEYWORD

【鉄板焼き】

目の前で調理の様子を見られる店が吉。牛肉は運をため込む力があるため、食べれば貯蓄運がアップ。『ウルフギヤング・ステーキハウス TEPPAN』ではライブ感溢れるカウンターで最上級品質の希少なステーキが堪能できる

data

◎東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ 7F ①03-6263-0161 ②11:30~L014:30 / 14:30~L022:30 ③ビル休館日 ④鉄板カウンター28席、個室5室(28席)、バーラウンジ20席

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
ウルフギヤング・ステーキハウス
TEPPAN



運気アップアクション > 高級感のあるファッションを意識

ラグジュアリーな雰囲気ファッションを心がけるなど、全力で楽しみに行くことを意識して、自ら特別感を演出すると◎

努力してきた人ほど好調な一年に。食欲に挑戦を



積み重ねてきたことの答えが見えて、努力を重ねてきた人ほど評価・好調さを得られる一年に。流れに追い風があるので、やりたいことすべてに挑戦するくらいの貪欲さでチャンスを自ら掴み取る気持ちで過ごすことが鍵。また、新たな社会的役割を担う人も少なくないので、昇進や家族が増えるなどの変化が見られそう。生活が慌ただしくなっても手ごたえに変わるときなので、難しく考える必要はありません。金運に関しては基本的に良好ですが、お金に関する知識をプロから学ぶとなお良いでしょう。

KEYWORD

【 鮨 】

伝統を引き継ぐ熟練の技が光る鮨店で、旬のものを取り入れると運気が上がる。特に白身魚は人間関係を活性化させるパワーが。名店『すし匠』の技を受け継いだ『匠 誠』で旬が詰まったコースを堪能して。おまかせ ¥25,000

data

③新宿区四谷4-10金子ビル1F ④03-3226-2223 ⑤18:00~23:00 (LO21:00) ⑥日祝 ⑦カウンター7席

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
匠 誠



運気アップアクション > サービス精神を発揮

率先して予約したり特別な日以外でもご馳走したりなど、人が喜ぶ姿を想像してサービス精神旺盛な行動をとると良いでしょう

人間関係に恵まれて仕事もプライベートも充実する一年に

遊び心と冒険心を軸にして過ごせば、仕事もプライベートも充実する一年に。人間関係に恵まれ、気の置けない友人ができるなど心がつながるような瞬間が増えるかもしれません。そこから派生して仕事のアイデアが浮かぶ、モチベーションアップなどにつながりそう。またフットワークを軽くして過ごすことで新たな発見やツキを手に入れやすいとき。金運は交際費が増えそうなので日常ではやや節制が必要に。レンタル・シェアなどをうまく活用する一方で、交際費にお金を使うようにするとい良いでしょう。



KEYWORD

【 焼き鳥 】

鶏肉には金運UP効果とともに、“楽しみ事”を増幅させる効果がある。程度歯ごたえのあるコリコリとした食感のものを選ぶと◎。“鮮度”を大切に『焼き鳥 ひら野』では部位ごとの個性を堪能できる。コース ¥9,800~

data

③東京都中央区銀座8-12-15 全国燃料会館ビル1F ④03-6281-5958 ⑤16:00~23:00 ※要予約 ⑥日祝 ⑦カウンター12席、個室1 (6席)

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
焼き鳥 ひら野



運気アップアクション > いつものメニューや店を選ぶ

子どもの頃から慣れ親しんでいるようなメニューを選ぶと良い年。店も肩ひじ張らず、気軽に足を運べるような場所をチョイスして

物事がスムーズに進みやすい年。開運キーワードは「感謝」

周囲からの助力に恵まれ、物事がスムーズに進みやすい年。長く続けてきたことを形にしたり、夢を達成させるために協力し合うことを意識するといでしょう。「おかげさまで」の精神で、感謝を伝えるコトが開運のポイント。交友関係が狭いと自負のある人は、上半期のうちに自らの壁を破っておくことも大切です。6~8月は職場や職種について、迷いが生じる場合もありそうですが、行動を起こすなら10月がおすすめです。金運に関しては、長期的な投資・長期間使うと想定されるものの購入はOK。



KEYWORD

【 焼き肉 】

貯蓄運が高まる牛肉を摂るのが良い年。さらに仲間と火を囲むことで、結束が強まり新たなヒントを得られる嬉しい効果も。目利きが厳選したえりすぐりの和牛をメインに、牛肉を贅沢に味わえる『土士』を訪れてみては？

data

③東京都港区六本木3-8-15-1F ④03-3405-4429 ⑤17:00~LO22:30 ⑥日祝 ⑦カウンター6席、個室7 (4席×5、6席×2)

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
土士



運気アップアクション > 恩がある人や大人数での食事

お世話になっている人を食事に誘うことや、大人数で賑やかに食卓を囲むことが開運に結びつく。伝統ある老舗店に行くのもおすすめ

培ったことをフルに活かして苦手な分野も克服できる年



これまでに蓄積してきた経験・知識・人脈を、フルに活かせる一年になるでしょう。培ってきたことが、きちんと力となり、身につけている状態になります。特に仕事においては、これまで苦戦していたことやスムーズに進まなかった分野も、簡単にクリアできるでしょう。難しい大役を任せられても引き受けてOK。金運に関しては自身にとって、たとえ少額だったとしても貸し借りは避けるべき。2025年のお金の動きは、良くも悪くも継続する流れなので尾を引きそうなアクションは必ず回避しましょう。

KEYWORD

【 トリュフ 】

香り高い食材を摂ると良い運気を吸収しやすい。また人間関係をより充実させる効果も。削りたての香りが芳醇な『Miyazaki』の「トリュフ/飛騨牛A5 モモ肉/クロケット」はコース ¥19,800~の一例。予約時に要リクエスト

data

③東京都中央区銀座3-3-1 ZOE 銀座 9F ④03-6264-4908 ⑤11:30~LO14:00 / 17:30~LO21:00 ※土曜日の予約については電話で問い合わせ ⑥日 ⑦テーブル32席 個室1 (6席)

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
Miyazaki



運気アップアクション > 優雅な食体験を追求する

ワンランク上のお店やお酒を選ぶなど、食を優雅な時間へと繋げることが開運の鍵。自宅でもテーブルウェアにこだわると◎

2025年運勢
ランキング 8位/12星座

山羊座 (12/22 - 1/19)

周囲からの期待値は高まるが、健康第一に仕事をこなして



周囲からの期待値が上がり良好な仕事運ですが、すべてをひとりで請け負う必要はないです。「今がチャンス」と、根を詰め過ぎるとメンタルが不安定になり、体力を消耗してしまいそう。基礎体力アップを図ることや、健康的な生活習慣を送ることを優先に、バランスよく仕事をこなすことが大切。そうしていくうちに固執してきたことをうまく手放すこともできそう。金運に関しては、8月以降良い兆しが見えます。それまではためこまず、健康維持やリフレッシュのために使うといいでしょう。

KEYWORD

【うどん】

フラットな生活を楽しく昇華してくれて、良いご縁と呼ぶ陽の気が強いメニュー。胃腸にやさしいという点でもオススメ。『UDON THE BIRTH』の特製ねじれ麺を使用した「肉煮込みうどん」¥1,800でご縁を引き寄せて

data

◎中央区築地6-27-1 ③03-6260-6943 ①8:00~LO14:30 ②水 ④カウンター8席、テラス6席、テーブル16席

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
UDON THE BIRTH

詳しくは
P.55へ!



運気アップアクション》夜は精力のつく料理を食べる

心身ともにパワーを満たすことが鍵。ランチは景色の良いお店を選んで心を満たし、夜は精力のつくものを一品プラスして

2025年運勢
ランキング 3位/12星座

射手座 (11/23 - 12/21)

素でいることが評価につながる一年。上半期は出会いも期待



等身大の自分らしさを前面に出すことで、評価が上がり、味方を増やすことができる一年になるでしょう。特に上半期は、今後の人生につながる人との出会いも期待できるため、社交的に過ごすことが大切。素の自分を出すのが苦手という人は、コンプレックスが周囲から見れば魅力だったなどの気付きもあり、トラウマ克服のキッカケができることも。また、言霊の力が強くなる運氣なので、具体的な目標を公言しておくのもおすすめです。“お金のために働く”という考えを手放してみると流れがスムーズに。

KEYWORD

【トマト】

ジャンルでいうとイタリアン、中でもトマトのメニューで陽の気が増す年。トマトはネガティブな運気を跳ね返す効果が。『ANDS.』の「出汁トマトとブラッターチーズ」¥1,400は出汁を染み込ませたトマトを丸ごと使用

data

◎渋谷区円山町15-6 ③03-6824-7307 ①17:00~LO22:00 ②月 ④カウンター10席、テーブル8席、ほかスタンディングあり

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
ANDS.

詳しくは
P.44へ!



運気アップアクション》食事中にコミュニケーションをとる

ひとりごはんは避けて、食事の時間をコミュニケーションの場にすることが鍵。何軒かハシゴして雰囲気の変化を楽しむのがおすすめ

2025年運勢
ランキング 7位/12星座

魚座 (2/19 - 3/20)

忙しくても今年チャレンジすることが今後につながる

さまざまな経験を積むことが今後のステップアップにつながります。仕事やすべきことが慌ただしくても、プラスアルファで動いてみて、アクティブになることが開運の鍵に。効率ばかりを計算するのではなく、ゴールまで時間のかかることに挑戦することや、これまで興味のなかったジャンルを体験するのもいいでしょう。金運に関しては無理のない範囲で新たに貯蓄を始めるのに適しています。2025年は趣味や交際費をある程度かけることが、活力にもつながるので貯蓄に力を入れすぎないようにしましょう。



KEYWORD

【まぐろ丼】

まぐろやかつおなどの回遊魚は、出会いや仕事への行動力など“動くこと”全般の運気をサポート。「やま幸」の天然本まぐろのみを使用した『海玄』の「究極の海玄まぐろ丼」¥4,000がオススメ。3部位の異なる風味を堪能して

data

◎東京都中央区築地4-13-8 ソラシアビル 1F ③03-6260-4808 ①10:00~LO14:30 ※土日とはランチのみ ②水木 ④カウンター10席、テーブル20席

開運フード&レストラン

この店がおすすめ
海玄



運気アップアクション》トレンドの店に足を運ぶ

自宅や職場に近いからなど、単純な理由でお店選びをしないように。最新のトレンドをキャッチし、足を運んで経験を増やすことが大切

2025年運勢
ランキング 5位/12星座

水瓶座 (1/20 - 2/18)

未来を意識したプランを組むとチャンスが舞い込む良い年に



将来を見据えた明確なプランを立て、潔く実行に移していくことで良い波に乗れる一年に。何ヶ月・何年後のための自己投資がテーマになるため、周囲の意見に流され過ぎず、目先の案に手を伸ばさないことが開運の鍵です。チャンスが舞い込むタイミングが良い年でもあるので選択に迷うことなくスムーズに事が運ぶ場面も多いでしょう。金運に関してはアップダウンが激しくなる年なので、チャレンジングな投資は選ばない方が無難。リターンは少なくても手元に残る方法を選ぶことをオススメします。

KEYWORD

【パエリア】

魚介類や貝類を摂ると良い年。特に貝類には知性をもたらす効果があるので判断力を上げたい2025年は吉。『LA BRETXA』の「赤海老のパエリア」は、甘エビとロブスターの出汁で焼かれて濃厚な味わい。一人前¥2,000~

data

◎東京渋谷区恵比寿4-10-8 エビスビル 1F ③03-5422-7406 ①17:00~LO22:00 ②水 ④カウンター12席、テーブル最大8席

開運フード&レストラン

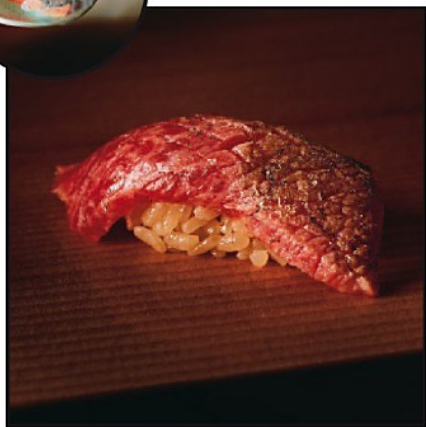
この店がおすすめ
LA BRETXA

詳しくは
P.35へ!



運気アップアクション》即決して悩む時間を減らす

お店選びでは即断即決を心がけて悩むなどの時間を減らすと◎。混雑状況の把握などを率先して行えば周囲へのイメージアップにも



先代から継承する同店の名物「トロの先炙り」。脂のりがいい分、炭を当てるとジュワッと香ばしい煙が立ち上る



先代の愛称から「鈴政の部屋」と名付けられた完全個室。最大7名までの広さがあり、子連れでも利用できる



ほうじ茶で仕込む「煮鰯」と長時間炊いた鯛の頭を使う「鯛ミンチ」は先代発案。料理はすべておまかせ¥25,000より



見事な本まぐろのハラカミと希少なカマトロ（上）。ともにこの日は大間産で、2週間ほど寝かせた個体。味も香りも抜群だ



ねっとり甘い「白甘鯛」は、白シャリとの相性も抜群。シャリはまぐろなどに合わせる赤シャリと2種を使い分ける



「都立明治公園」の向かいへの移転を機に、完全予約制に変更。インターホンを押してから鍵を開けてもらう

独創的な仕事で著名人に愛された 神宮前の名店が移転リニューアル

おけいすし

昭和53年に創業した当時のL字型カウンターを、そのまま移築。高倉 健さん、美空ひばりさんといった昭和の大スターがひいきにしたことでも知られる



Data

◎ 渋谷区神宮前2-3-30 ☎ 03-3405-4610 ① 11:00～LO13:30 / 17:00～LO21:30 ② 水 ③ カウンター10席、個室1(7席)

ゲルカレ



About the Chef

大将・鈴木哲也



若い頃から鮓職人を志し、地元・千葉各地の店でさまざまな魚を扱いながら腕を磨く。都内でも数十軒で修業。『おけいすし』には移転のタイミングで入店した

煮る、漬ける、茹でる、締める。魚をより美味しくする、江戸前鮓の仕事はいろいろあるが、『おけいすし』は独自の手法を編み出し、新潮流を作ったレジエント的鮓店。例えば、「トロの先炙り」は脂ののった大トロを炙ることで、特有の芳しい香りを引き出した代表作。1978年の創業以来、他では決して食べられない仕事の数々で、多くの著名人に愛されるなど名を馳せてきた。そんな同店が移転したのは一昨年のこと。わずか数十メートルの距離だったが、店構えはインターホンつきで秘密めいた雰囲気になっ。店内も白木を基調にした清々しい空間に生まれ変わった。今春に2代目を襲名した、大将・鈴木哲也さんが言う。

「この店伝統の仕事はしっかりと受け継ぎつつ、自分なりに新しいことにも挑戦しています。変わらないことは大切だが、変わること。今日白甘鯛。関西の老舗料亭が主に扱う高級魚です。これを私が編み出した方法で3日ほど熟成させて旨みをグッと高めま」嬉々として仕事を語る2代目の笑顔に、伝説の継承を実感する。

はもっと大事。それこそが私の尊敬する先代がずっと抱いてきた信念で、追い求める姿勢です」新しい試みのひとつが、まぐろのさらなる充実。そのためにタッグを組んだのが豊洲のまぐろ専門仲卸で老舗の「相馬水産」。上質な個体の優先確保が可能になった上、カマトロをはじめ、希少部位が常に握りで提供できるのもこの関係があればこそだ。「トロの先炙り」の熱源は炭火に変えるなど、これまでの仕事にも今日的なブラッシュアップがなされており、さらに通常はネタにあまり使われない魚種も積極的に採用。多くは四国の漁港から直接仕入れている。

東カレ掲載店も予約できる、ここぞのレストラン検索サービス

ゲルカレ

≫ 毎号、誌面に掲載された二次元バーコードを読み取れば、ゲルカレの店舗画面に遷移します



誘いたい店も、
出会いたい人も、
東カレにおまかせ。

東京カレンダーが運営する恋活・婚活マッチングアプリ

東カレデート



そもそも、テキーラのこと しっかり分かっていますか？

4大スピリッツに数えられるテキーラは、シャンパーニュのように
原産地呼称が世界で認められているお酒。メキシコのハリスコ州、
グアダハラ市近郊のテキーラという地域を中心に造られており、
その景観は、世界文化遺産のひとつに数えられる。
特徴のある気候、土壌と職人技が作り出すスピリッツなのだ。

テキーラって何からできているの？ **A. 「アガベ」というアロエのような植物**



スペイン語で「アガベ」、日本では「龍舌蘭」と呼ばれるアロエの仲間。毎年収穫できる
穀物と違って、アガベは平均して6、7年に1回しか収穫できない、栽培にとても時間がか
かる植物。だが、その長い年月によってクリーミーな味わいが造り出される

テキーラとプレミアムテキーラの違いは？

**A. 原料であるアガベの
使用割合の違い**

厳密な定義はないが、原材料のアガベが100%使用さ
れているテキーラが「プレミアムテキーラ」と呼ばれ
ていて、ボトルのラベルに100%と表記されている。
他のアルコールが入るものは「ミクスト」と呼ばれる
が、メキシコ本国では100%アガベテキーラが主流

メスカルとテキーラの
知っておきたい関係性

古くはアガベを使用して造られるスピリッ
ツの総称だった「メスカル」は、2013年に
現産地呼称を取ったことで独立。指定され
た9州で生産され、原材料は100%アガベ
のみ。手作業の工程が多く、竪穴に掘った
オープンで加熱することから、スモーキー
でクラフト感ある味わいになる

TEQUILA COLUMN



大人の
美食計画
2025

お酒のトレンドと知識、
どちらも語れる教養を持つ
プレミアムテキーラの
世界を理解する

食に詳しいだけでなく、合わせるお酒の
深い世界まで知り尽くした大人は格好いい。
いま、世界のファインダイニングのシーンや
乾杯に、テキーラが選ばれていることをご存じだろうか？
ウイスキーやワインに飲み慣れたという大人には、
「シヨットでグイっと！」ではないプレミアムなテキーラを。
歴史や製造工程など、そのこだわりを知れば、
今夜にでも手を伸ばしたくなるはずだ。



プレミアムテキーラが注目を
浴びたきっかけは？

**A. コロナ禍のとき、
家で飲む人が
増えたため**

コロナ禍で外食需要が減り、より良いものを家で飲もうという意識からプレミアムテキーラが選ばれはじめた。これまでパーティードリンクとして、ミクストテキーラが多く出回っていた中、この時期に本来のテキーラの価値が広く発掘されるようになった



プレミアムテキーラの味の特徴って？

A. やさしい甘みと穏やかな口当たり

テキーラの魅力の中心にあるのは、アガベの香り。原材料由来の味わいが楽しめるため、ワインからテキーラの魅力にハマる人も多く、蒸留酒の中で圧倒的に女性ファンが多いのも特徴。ストレートやロックで、その甘みと口当たりを楽しむのもオススメだ

世界ではプレミアムテキーラってどんな存在？

**A. 実にスペシャルな
存在のお酒。**



2024年、ドジャースが祝杯でプレミアムテキーラを飲む姿が話題となるなど、ハリウッドのレッドカーペットや、企業が上場するときなど、北米市場ではテキーラはお祝いの定番だ。父の日の贈り物として「ドン・フリオ 1942」を渡すなどはよく知られる使い方



教えてくれたのは、

日本テキーラ協会 会長
林 生馬 さん

カリフォルニア州立大学で映画を学び、映画制作スタッフとして活躍する中で、テキーラと出会う。蒸留所を80ヶ所以上訪問し、蒸留所スタッフと親交を深める。日本に帰国後、2008年7月に「日本テキーラ協会」を設立



テキーラの今と未来とは？

**A. セレブレーションを彩る
お酒として定着しつつある**

現在日本でブーム沸騰中と言われているプレミアムテキーラだが、一時的なブームというよりも、ライフスタイルのひとつとして定着しつつある。欧米ではそうであるように、日本においても祝杯の席で欠かせない飲み物となっていくことは間違いのないだろう

いま、注目を集めている プレミアムテキーラ徹底解剖

この10年ほどで急速にプレミアム化が進み、メキシコ本土では1,500銘柄を超える種類があるというプレミアムテキーラ。ハリウッドセレブがプロデュースするものや、有名ソムリエが生み出したブランドなど話題性がある商品も多い。ブランドごとのこだわりを知り、お気に入りの1本を見つけてほしい。



華やかなボトルが目を引き
高級テキーラが人気沸騰中

クラセアスール・ テキーラ・レポサド

Clase Azul Tequila REPOSADO

白地に鮮やかな青い模様が特徴的な陶器のボトルは、メキシコの職人が一つひとつペイントを施し、その文化と伝統を伝える「クラセアスール」。レポサドはアメリカンウイスキーカスクで8ヶ月熟成させており、ヘーゼルナッツやバニラのような甘くスムーズな口当たりを実現。¥24,200/Clase Azul Asia

セレブ夫妻が手掛けた
赤ワイン樽熟成のロゼテキーラ

カリロサ ロサ・ブランコ

CARIROSA ROSA BLANCO

アメリカの人気バンド「マルーン5」のボーカリストが夫妻でオーナーを手掛けるテキーラブランド。カリフォルニアの赤ワイン中古樽で30日間熟成させるというユニークな手法で、鮮やかなピンク色が特徴。独特のイチゴやラズベリー、蜂蜜のようなニュアンスをもたらしている。¥7,150/コートーコーポレーション



圧倒的なハリウッドセレブの
支持を誇る高品質な1本

パトロン シルバー

PATRÓN SILVER

最高品質のブルーアガベだけを使用し、手作業で少量ずつ製造。ブランドの代表的な存在であるシルバーは、スムーズで甘く、フレッシュなアガベ本来の味わいが感じられる。「パトロン シルバー」を使ったマルガリータは「パーフェクトマルガリータ」と呼ばれ、ファンが多い。オーブン価格/バカルディ ジャパン



プレミアムテキーラ 百花繚乱時代を楽しむ

日本でプレミアムテキーラ元年と呼ばれた2023年。テキーラの国内年間売上は最高額を記録し、今年もその勢いは止まらない。ストレートで楽しむだけでなく、フレンチや鮎と合わせるお酒としても、プレミアムテキーラが台頭するようになり、美食家の中でも、もはやプレミアムテキーラの存在はなくてはならないものとなった。原材料自体の味を生かすテキーラは、自然由来の甘みや香り、味のバリエーションの豊富さから、その価値がいま再発見されているのだ。

こうした世界的なテキーラトレンドを支えるのは、伝統とクラフトマンシップで造る各メーカーのテキーラブランドだ。原材料のアガベへのこだわりはもちろん、加熱方法、さまざまな樽による熟成や、ブレンドを工夫し、新たな味わいを作り出す蒸留所など、プレミアムテキーラは日々進化を続けている。プレミアムテキーラを知ることが、今後の食の楽しみを広げてくれることは間違いない。

TEQUILA COLUMN

テキーラは樽の熟成度で呼称が変わる!

樽で熟成する年月により味わが大きく変わるプレミアムテキーラ。年数により主に4タイプに分かれる

ブランコ

基本的に熟成させていない透明なもの

レポサド

樽で2ヶ月~1年以内の熟成したもの

アネホ

最低1年以上熟成させる

エクストラ・アネホ

3年以上熟成させたもの



プレミアムテキーラ界の先駆者
ドン・フリオのレポサド

ドン・フリオ レポサド

DON JULIO REPOSADO

アガベの栽培から、レンガ式オープンでの加熱、発酵や蒸留まで徹底したこだわりで造られるフリオ・ゴンザレスを始祖とするテキーラブランド。レポサドはバーボン樽で8ヶ月の熟成を行い、リンゴやバニラ、チョコレートのような芳香がある。¥9,240/ディアジオジャパン



マスター・ソムリエによって
作られた至高の1本

コモス アネホ クリスタリーノ

KOMOS AÑEJO Cristalino

超難関資格と言われるマスター・ソムリエに、最初の受験で合格したひとりであるリチャード・ベッツが構想3年をかけて生み出した逸品。クリスタリーノとは、熟成させたアネホを活性炭で濾過し、透明にした商品。樽熟成による甘みや深みがありながら、クリアな味わいが楽しめる。¥35,200/株式会社シンシア



無添加にこだわる伝統製法によるプレミアムテキーラ

コディゴ 1530 ロサ

Código 1530 Rosa Tequila

添加物、甘味料、香料等すべて無添加。ロサはブランコを1ヶ月間、最高級のナバレー産カベルネワインのフレンチホワイトオーク樽で熟成させる。カベルネ樽により生まれる、ほのかなピンクの色合いと花のようなエレガントで軽やかな香りが特徴的な一本だ。オープン価格/ペルノ・リカル・ジャパン

ホセ・クエルボ社が誇る
代表的プレミアムブランド

クエルボ 1800 アネホ

CUERVO 1800 AÑEJO

使用するアガベは平均8年以上。オーク樽で12ヶ月以上の熟成した口当たりはヴェルベットにも例えられる。焦がした樽香に、バニラやシナモン、クロープのような甘さ。そこにスパイス感が調和した香りにアガベの味わいが加わり、心地よい余韻が長く持続する人気の1本。¥12,023/アサヒビール



ひねりある鯔に
テキーラを合わせる贅沢



合わせた
テキーラは
こちら

1



合わせた
テキーラは
こちら

2

1. 口の中でタイのサラダ・ラプが再現される「中トロ」。「ドン・フリオ ブランコ」は前割り（¥1,200）でよりまろやかに 2. 赤酢と米酢をブレンドしたシャリと赤身とクミンが三位一体。チョコレートやオレンジの風味が立つ「ドン・フリオ レボサド」炭酸割り（¥1,800）と。ともにおまかせ¥18,000の一例

ニセコのラグジュアリーレストランでも テキーラが楽しめる

セレブが集う北海道ニセコにあるレストラン『MAME niseko』でも料理とテキーラのペアリングが人気。コースのべに鯔の盛り合わせが登場し、そこでテキーラを合わせる提案も評判だ



TEQUILA COLUMN



「ストレートはもちろん、お湯割りも香りが立って美味しい。テキーラには無限大の魅力があります」と語る菅さん

PREMIUM TEQUILA

★ ★ ★

“意外な食”とも合う プレミアムテキーラは 食中酒としても万能

辛みが少なくまろやかな口当たりが特徴のプレミアムテキーラは、割り方次第でさまざまに味わえ、実は食中酒としても優秀だ。

まだ見ぬテキーラの新たな魅力に出合える、意外性と驚きに満ちた〇〇テギがいま面白い。

鯔すがひさ @虎ノ門

タイ料理のエッセンスを加えた 未体験のイノベータータイプ鯔

鯔 テギ

鯔とタイ料理が融合したイノベータータイプ鯔が人気の『鯔すがひさ』。元々、王道の江戸前鯔店を営んでいたが、タイ料理のシェフも経験した店主の菅正博さんが月3日だけ提供する鯔×タイ料理の「変タイ鯔」が話題に。2024年1月、溝の口から虎ノ門ヒルズに移転オープンした。「タイ料理に使うナンプラー、砂糖、酢は和食や鯔に使う調味料と似ています。例えば酢をライムの酸味に置き換えたり、醤油の代わりにナンプラーを使ったり、その発想で鯔を構築すると、料理として完成するんです」。そんな「変タイ鯔」に合わせる酒もまた斬新。「アガベ由来のハーブの香りもあるテキーラは、うちの鯔と相性が良いんです」と、ナンプラーをのせたネギトロとミントを添えた中トロには、事前に割って寝かせた「前割り」の「ドン・フリオ ブランコ」をペアリング。丸みのあ

る飲み口がまぐろの旨みに寄り添い、「ドン・フリオ ブランコ」のシトラスの香りと爽やかなミントがマッチ。赤身にはクミン醤油でエスニックな香りを添え、ほのかな樽香が特徴の「ドン・フリオ レボサド」の炭酸割りと一緒に味わう。テキーラ発祥の地・メキシコの料理に多用されるクミンは、言わずもがなテキーラと相性抜群。ワクワクに満ちた唯一無二の「鯔テギ」を体験あれ。



data

◎港区虎ノ門2-7 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー4F
☎03-6310-9987
🕒11:00～18:00、20:00～
(土日祝12:00～17:00、19:00～) ※三部制
🍷月
📍カウンター6席

馴染みの蕎麦に意外な酒。
まだ見ぬ食の可能性を知る



合わせた
テキーラは
こちら

「本鴨せいろ」¥1,300と「G4ソーダ割り」¥1,200。土佐清水と指宿の本枯れ節を2種類使って引いた香り豊かな出汁に鴨の脂が合わさり、テキーラが口中に心地良い余韻を残す

1. 圧倒的な品ぞろえで
入手困難なテキーラも
味わえる 2. 「テキー
ラはシャンパンと同様、
特定の産地と品種にそ
の名称が与えられる特
別なお酒。香りや味わ
いが上品で、和食特有
の出汁の風味と合うん
です」と大野さん



そば處大野屋 元代々木町店 @代々木八幡

バー顔負けのテキーラをそろえた
約80年続く町蕎麦の名店

昔ながらの「町蕎麦」風情が漂う、創業76年の老舗蕎麦店。実は、知る人ぞ知る「そばテキー」の名店として有名な一軒だ。店主の大野慎介さんは、ソムリエ、きき酒師、テキーラ・マエストロの資格を持ち、酒全般に造詣が深い。12年前からテキーラと和食の相性に注目し、店には約80種ものテキーラをそろえる情熱っぷり。「アガベが原料のテキーラは、植物由来のやわらかな味わいと香りが特徴で、和食の優しい味わいと親和性が高いです」と大野さん。鴨せいろには、「G4レポサド」のソーダ割りをチョイス。「G4」が醸し出す麦わらの香りと二八蕎麦の穀物感が心地良い余韻を生み、木樽の香りと鴨の滋味が重なってリッチな味わいへと昇華する。出汁が香る厚焼き玉子や焼き味噌など、酒のアテも充実。テキーラと味わう蕎麦前の楽しさに開眼する大人が後を絶たない。

data

◎渋谷区元代々木町3-10
◎03-3467-7513
①11:30~LO13:45、
17:30~LO21:30
◎日 月 ④テール58席



スカルペッタ東京 @虎ノ門

洗練された空間でNYスタイルの
イタリアンに満たされる

ニューヨークに本店を構えるモダンイタリアンのアジア第1号店。遊び心やアレンジを加えた洗練された料理を、洒落た空間で堪能できる。イタリアンといえばワインが定番だが、こちらで体験してほしいのがテキーラとイタリアンのペアリング。「上品な香りや甘み、ハーブの余韻も楽しめるテキーラは、バターやハーブを使ったイタリアンとも好相性です」と話すのは支配人の石橋大輔さん。シグネチャーの「トマトバジルのスパゲッティ」は、トマトソースにバターを加えたコクのある濃厚でリッチな味わいが特徴。それに合わせるのには、やわらかな味わいのテキーラをベースにした「マルガリータイタリアーナ」。トマトソースのバターの甘い香りと、「フォルタレサブランコ」の自然で豊かなアガベの甘みが寄り添う。ニューヨークを虜にしたペアリングをぜひ味わって。



data

◎港区虎ノ門4-1-1
◎神谷町トラストタワー 1F
◎03-6450-1360
①17:30~LO22:00 (土17:00~LO21:30)
◎日 月 ②カウンター15席、テール57席

洗練されたダイニングで
華やかなカクテルとパスタ飲み



合わせた
テキーラは
こちら

「トマトバジルのスパゲッティ」¥2,420は、トマトソースに負けぬモチモチの太麺も美味。スムーズで爽やかな口当たりの「マルガリータイタリアーナ」¥2,000と一緒に



1. アベや食後の飲み直しにも最適なバーカウンターも併設 2. 「テキーラはコースの終盤にじっくり味わうのもオススメ。プレミアムテキーラは、上質なウイスキーにも劣らない複雑な香りや余韻を楽しめます」と石橋さん



PREMIUM TEQUILA

★ ★ ★

珠玉のプレミアムテキーラ 「ドン・フリオ 1942」を知る

業界で革命を起こしてきた「ドン・フリオ」。
プレミアムテキーラブームの概念そのものを作り出したブランドは、
時代を超え、世界のセレブリティを魅了している。

世界の祝杯のシーンを
席巻するテキーラ

いま世界でプレミアムテキーラが台頭している。2024年のオスカーセレモニーが象徴的だ。シヤンパーニユに変わり、乾杯に選ばれたのは、「ドン・フリオ 1942」。トロフィーのようにも見える1942のボトルを手にするハリウッドセレブの姿は瞬く間に世界へと広がった。時代の流れを鮮やかに覆すさまは、テキーラ界のレジェンドであり、ドン・フリオ創業者のフリオ・ゴンザレスの姿にも重なる。

高品質なテキーラを求め、ブルシアガベの栽培に注力したフリオが、ブランド60周年となる2002年に自らの集大成として生み出したのが「ドン・フリオ 1942」。栽培に約5〜7年以上を要するテキーラの原材料のアガベを最大限に削り、コアとなる甘い部分を伝統的な窯で加熱。さらに2〜25年の樽熟成を経て、究極と言える商品を生み出した。これがいまに続く「プレミアムテキーラ」のジャンルを作り出したのだ。

グラスから漂うのは、バニラやトフィーの香り、そしてアガベの余韻が続く。ストレートでゆっくり味わう新しいテキーラのスタイルは、世界的美食家やセレブリティの間で定着したのだ。2024年夏にはフリオ・ゴンザレスが残した最後のアガベを使った商品も発売された。業界の革新者であったその功績を思いながら、プレミアムテキーラの魅力を享受したい。



1.テキーラ界のレジェンド、フリオ・ゴンザレス。弱冠17歳でテキーラ蒸留所を設立し、40年以上にわたってテキーラ造りに人生をささげた。「ドン・フリオ レボサド」がプレミアムテキーラのジャンルを作った。2.こちらが、テキーラの原材料であるアガベ。「ドン・フリオ」では、約5〜7年以上かけて育てた上質なブルーアガベの芯の部分を贅沢に使用する



希少な「ドン・フリオ
ウルティマ リセルヴァ」も
2024年にリリースされた

2006年にフリオ・ゴンザレスが最後に植えたアガベを原材料とする最高峰のライン。バーボン樽熟成のあと、マデイラワイン樽で仕上げられ、アガベの甘みと樽の複雑さを兼ね備える

”
プレミアムテキーラの祖であり、
時代をリードし続ける、
唯一無二の存在感
“



フリオ・ゴンザレスのテキーラ生産開始60周年を記念して造られたスーパープレミアムテキーラ「ドン・フリオ1942」。¥27,500

パークサイドの広大なテラスと
陰影のある照明、クラシカルでい
てラフなインテリア。「東京ミッ
ドタウン」にある『UNION SQUARE
RE TOKYO』は、ニューヨークに
本店を構える人気のダイニングだ。
2007年のオープン以来、港区
かいわいの人が昼夜問わず利用す
るなじみの店として支持を得て
いる。メニューにはメインにステ
ーキを据え、シンプルなお前菜には
日本の旬の食材を交えている。そ

んな話題店では、ぜひ「ドン・フ
リオ 1942」をストレートでい
たきたい。合わせるのはスモー
クをかけた名物のステーキ。香ば
しい香りと味わいが「ドン・フリ
オ 1942」のバーボン樽熟成か
らくる甘い香りとぴったり。豊潤
なテキーラはステーキの脂を切り、
口中をリフレッシュさせるので、
肉本来の旨みを飽きることなく味
わえる。プレミアムテキーラと肉
の相性を存分に楽しめるはずだ。

「ドン・フリオ 1942」の魅力を語る



「『ドン・フリオ 1942』はボリュームもあるけれど上品さ
も兼ね備えていて、フィニッシュがとてもエレガント。バ
ーボン樽熟成による甘い香りや鼻に抜ける香ばしさが心地
良く、食欲を誘います。旨みが強いアンガス牛のステーキ
など、テキーラに匹敵する、シンプルで力強い料理と一緒
に楽しんでほしいですね」(シェフ・増田孝幸さん)

この一品も
テキーラに合う



「和牛テンドーロインステーキバーガー 160g」¥9,000。
広島・神石和牛の赤身の濃い旨みと下にひいた香ばしいオ
ニオンコンフィが「ドン・フリオ 1942」の甘い香りと合う



data

◎港区赤坂9-7-4
東京ミッドタウン ガレリア
ガーデンテラス B1F
☎050-1807-6940 ①11:00～
LO14:00、17:00～LO22:00 (土
日11:00～LO22:00)
Ⓜ不定休 ②カウンター15席、
個室12席、テラス40席

PREMIUM TEQUILA

★ ★ ★

「ドン・フリオ 1942」を楽しむなら ラグジュアリーなレストラン&バーで

料理人やバーテンダーを唸らすプレミアムテキーラの先駆けを
じっくり楽しむなら、レストランもバーも格別な場所を選びたい。
料理のペアリングやカクテルなど、底知れぬ可能性を秘めた
「ドン・フリオ 1942」の魅力に貴方もハマるはず。



NYスタイルの骨太な料理と
テキーラのマリアージュに唸る

UNION SQUARE TOKYO

”
肉の旨みと脂を
豊潤なテキーラが
そっと包んでくれる
“

「米国産ブラックアンガス サーロイン スモークステーキ」¥7,000(250g)。ヒッコリーのウッドチップでスモークしてから
焼くステーキはニューヨークで出している名物メニュー。薫香があるので味付けはシンプルに塩で肉をストレートに味わう

”
ドライもスイートも
全方位受け止める、
ラグジュアリーテキーラの雄
“



抹茶のカクテルはバーテンダー
自からお茶をたてて作る。「ドン・
フリオ 1942」特有の甘さやま
ろやかさが小豆にも似た風味で、
抹茶とも好相性。右は「Shake
hands」¥3,600、左は「1942
Old fashioned」¥2,800

「ドン・フリオ 1942」の魅力を語る



「プレミアムテキーラの先駆けだけに、やはり上質な味わいが魅力。チョコレートやハチミツのフレーバーを奥に感じ、ストレートで飲むならなんこども相性抜群。上品な“柔らかさ”がドライにもスイートにも汎用性が高く、優しく空気を含ませたカクテルでその味わいを引き立てて楽しむのがオススメです」（バーテンダー・鈴木 陸さん）



data

◎中央区銀座7-8-17
虎屋銀座ビル 12F
☎03-6274-6612
🕒17:30~L023:30
📅日月
🍸カウンター13席、テラス8席、
個室1(5席)、半個室1(5席)
※ルーフトップあり

ディアジオ ジャパンは、適正飲酒のサポートや、
お酒の知識を学ぶことができるWebサイト「DRINKIQ」を公開中。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
お酒は適量を。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。飲んだ後はリサイクル。
◀消費者様お問い合わせ▶ディアジオ ジャパン お客様センター ☎0120-014-969

泡の高揚も和の甘美も艶やかに 昇華させるテキーラの存在感

ST LOUIS BAR by KEI

ビルの12階に現れた、モダンな
ラグジュアリー空間。バックカウ
ンターに煌めくのは、アート作品
とみまこうクリスタルグラスの数
々。今年4月、クリスタルメゾン
「サンルイ」と世界的な三ツ星シ
ェフ・小林 圭さんがコラボした
バーが誕生した。リユクスな空間
での乾杯にふさわしいのが、「ド
ン・フリオ 1942」とシャンパ
ンの華やかなカクテル。かんぎつ
の皮を砂糖に漬け込み皮の油分を抽
出したシロップ「オレオサッカラ
ム」を使い、自然な甘さを添えた
一杯だ。さらに、雑味がない「ド
ン・フリオ 1942」は、和の素
材とも意外な相性を発揮。抹茶、
カカオリキュール、バナラビター、
チョコレートビターを合わせたカ
クテルはテキーラのパニラやカカ
オのフレーバーがより際立ち、ま
るで高級な和スイーツを食べたよ
うな甘美な余韻にうっとり。プレ
ミアムテキーラを使ったカクテル
が、特別な気分酔わせてくれる。

この一品も テキーラに合う



「地蛤の海藻バター焼き」¥1,800
は、シャンパンを使ったカクテル
「Shake hands」と相性抜群。「ド
ン・フリオ 1942」のほのかなチ
ョコレート風味が低温調理した蛤
やバターのミルクィー感と寄り添う

華やかな食材が豊富に出そう春

寒い冬を耐え抜き、たっぷり栄養を蓄えた食材が豊富。緑や桃色と華やかな食べ物が多いのも春ならでは。ちなみに、この時期に獲れる魚は「春告魚」とも呼ばれ、古来より重宝されてきた。

美味しい時期
4月頃～5月頃

花山椒



春の終わりの数週間に現れる究極の和のスパイス。その名のとおり山椒の黄色い花のことで、別名・山の宝石。料理に使うのは開花直前に摘み取った蕾。清涼感のある風味と軽やかな痺れが特徴で、昨今は牛や熊を使った「花山椒のしゃぶしゃぶ」が人気。

美味しい時期
3月頃～5月頃

筍



春の訪れを知らせるコク深い大地の恵み。福岡の合馬など人気の産地も様々で、最高級品は“白子”と呼ばれる京都産。一年を通して丁寧な世話をし、完全に土中に埋まっている状態で場所を見極め掘り起こす。上品な甘み、えぐみなく歯応えも心地良い柔らかさは格別。

美味しい時期
3月頃～5月頃

桜鯛



春にもピークを迎える桃色が可愛いお魚。桜の咲く頃に産卵期を迎えて脂のり、漁獲量もあがる真鯛を桜鯛と呼び、春のこの時期が旬。たまごを持ち始める冬から早春にかけても身が締まって非常に美味しくなる。

美味しい時期
3月下旬頃～5月頃

ホタルイカ



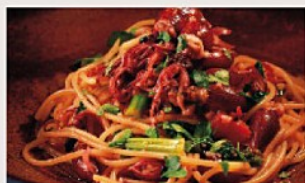
酒の肴としても人気が高い海で輝く小さな宝石。富山と兵庫が主な産地。富山は3月1日の解禁日から5月頃、兵庫は1月から5月までと期間はずれるが、ピークは共に身がピンと張る産卵直前の4月。暗い海で青白く光り、新鮮なほど身に透明感がある。

1年の初めに知っておきたい季節の食材をカレンダーで総ざらい

毎年、その時期になって旬の食材に気づく。良い店を予約したいが、時すでに遅し。今年はそんな後悔をしないためにも、1年の計画を立てる。このタイミングで旬を把握し、季節ごとの美食計画を立てよう。

ホタルイカ

『イジョコタス』の
「ホタルイカと菜の花のパスタ」



鯨の名店『富所』の系列店だけに新鮮な魚介が評判のイタリアン。「ホタルイカと菜の花のパスタ」はナンプラーが隠し味。

data
◎港区新橋6-13-3 スズパ新橋ビル 2F
☎080-3602-0646 ①18:00～L02:30 ㊟不定休
㊟カウンター10席

花山椒

『茂幸』の
「花山椒鍋」



閑静な住宅街に潜む一軒家。ご主人は花山椒のしゃぶしゃぶの嚆矢である「麻布幸村」出身。それだけに、元祖直伝の味を楽しめる。

data
◎渋谷区西原2-17-3 ☎03-6804-9428
①18:00～L02:30 ㊟不定休
㊟カウンター8席、半個室1 (6席)

桜鯛

『日本料理 一凜』の
「明石鯛のお造り」



全国を巡り、日本料理の伝統に根差しつつ、素材に寄り添った調理を施すご主人。「明石鯛のお造り」もその包丁の冴えが光る。

data
◎新宿区袋町3-4 クレール神楽坂14 3F
☎03-6265-0554 ①18:00～L02:00、
火金土12:00～L01:30/18:00～L02:00
㊟日祝 ㊟カウンター8席、テーブル10席

筍

『と村』の
「筍の煮物」



ビンの食材を卓越した技術で極上の味に仕上げる名店。筍は希少な塚原産の最高級品。甘みを引き出したひと皿は唯一無二。

data
◎港区虎ノ門1-11-14 第二ジェスパービル 1F
☎03-3591-3303 ①18:00～L0 20:30
㊟日祝 ㊟カウンター6席、個室2 (12席)

この名店で、豊かな四季を感じたい

希少で個性的な魚介類が目白押しの季節

夏の暑さゆえ食欲が落ちやすい時期。それだけに、鱧や鮎などさっぱりとした白身系の魚が風物詩となっている。また、トマトやなすなど鮮やかな夏野菜が豊富に収穫され、目にも楽しい

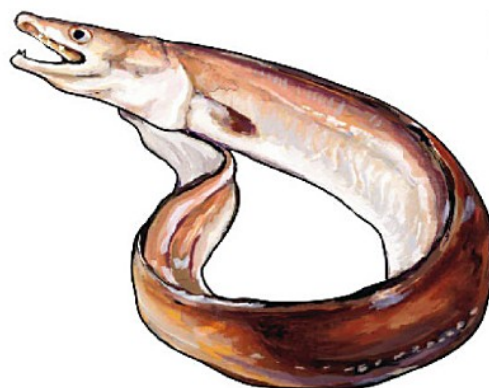


美味しい時期
6月頃～8月頃

産地によって旬が異なる贅沢感を味わえる海の栗

年中楽しめるウニだが旬は夏。北海道や東北産のムラサキウニ、キタムラサキウニは6～8月で、北海道から関東にかけて取れるバフンウニは3～5月などと種類や産地で旬はずれる。ちなみに食すのはウニの生殖部分。産卵前が最も美味しいわけだ

うに

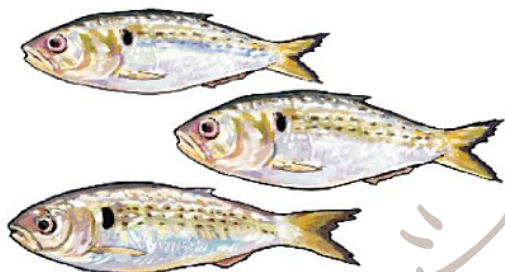


美味しい時期
6月頃～7月頃

鱧

初夏の訪れを感じさせる、真っ白で滋味深い味わい

梅雨時に脂がのる鱧。梅雨明けの頃に旬を迎え、梅雨の水を飲んで旨くなると言われている。京都の夏の訪れを告げる「祇園祭」には欠かせぬ魚で、別名鱧祭りとも。10～11月に2度目の旬をむかえ、これが俗にいう「名残りの鱧」だ

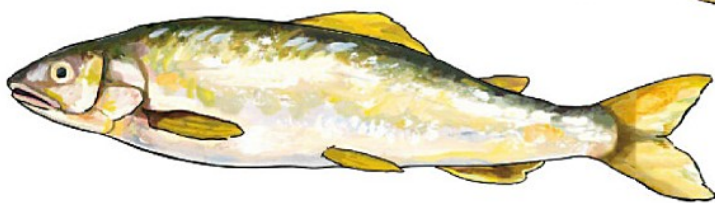


美味しい時期
7月頃～8月頃

シンコ

美味しい時期
6月頃～10月頃

鮎



独自の香りで魅了する夏の魚の代名詞

鮎は一年で生涯を終える年魚。特に美味なのが7月。脂がのりつつも骨はまだ硬くなく丸ごと齧り付くにはこの時期が最適。水質の綺麗な川に棲み、川藻を餌とする鮎は特有の西瓜や胡瓜のような香りが特徴。香魚と呼ばれる所以

旬の小嘶

鰻の旬は、土用の丑の日？

土用の丑の日に“う”のつくものを食べると病気をしない。そんな風習から、江戸中期、平賀源内が“土用の丑の日に鰻を食べよう”と宣伝。ゆえに鰻の旬は夏と勘違いされがちだが、天然鰻の旬は秋～冬。冬眠前に脂がのる

約3週間だけ楽しめる
ツウに人気な高級魚

出世魚“小肌”の稚魚のことで、生後4ヶ月、体長にして4～6cmのものを指す。漁獲期間が短く賞味期間も短いため高級魚として扱われている。身が小さく柔らかいシンコは捌くのも手練の技。1尾では小さく握れないゆえ、2尾から出始めは8尾程で握る。繊細な香りと味わいが魅力

シンコ

『鮓 からく』の
「シンコの握り」



伝統の江戸前鮓とワインで知られる老舗。「デリケートな食味と季節感がシンコの魅力」と話す店主。熟練の腕が活きる一貫だ

data
◎中央区銀座5-6-16 西五番館 B1F ☎03-3571-2250
⑦月17:30～L021:00、火～金12:00～L013:00/17:30～L021:00 (土12:00～L013:00/17:30～L021:00)
⑧日祝 ⑨カウンター12席、個室3 (18席)

うに

『鮓 尚充』の
「うにの握り」



屋形船を展開するなど新風を吹かせ続ける人気店。庄巻はカウンターに並ぶうにのプレゼンテーション。コースでは数種の食べ比べも

data
◎目黒区青葉台1-28-2 EXA 1F ☎03-3712-6999
⑦18:00～L024:00 ⑧日 ⑨カウンター10席

鮎

『青華こばやし』の
「若鮎の塩焼き」



極上の器と食材の本質に迫った料理で定評のある同店。生きたまま炭火で塩焼きにする四万十川の鮎は、鮎ならではの香気が素晴らしい

data
◎新宿区荒木町10-17 101 ☎03-6380-0978
⑦12:00～21:30 ⑧不定休
⑨カウンター6席、個室2 (12席)

鱧

『喰切料理 一楽』の
「鱧しゃぶ」



天然の魚だけにこだわる新橋の喰い切り割烹。夏は、鱧から出る濃厚な出汁で頂く「鱧しゃぶ」のほか、全品鱧料理の鱧尽くしコースも人気

data
◎港区新橋4-6-4 ☎03-3433-4848
⑦17:00～L022:30 ⑧日祝 (土は予約のみの営業)
⑨カウンター17席、個室2 (16席)

豪華食材オールスターともいえる潤沢な季節

“食欲の秋”の所以は、多くの作物が実り、気候も暑さが和らぐため。高級食材の宝庫ともいえる時期で、各ジャンルの名店で単一食材をテーマにしたコースが登場。思いっきり食を満喫したい。

美味しい時期
11月頃～12月頃

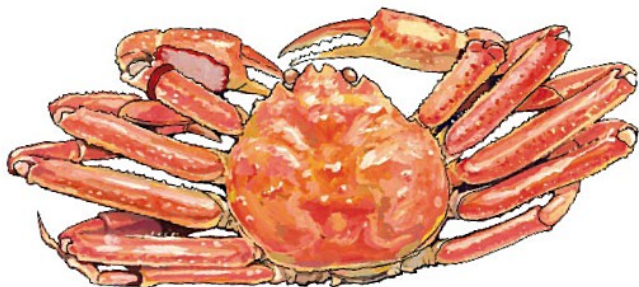
白トリュフ

収穫地域も時期も限られる
白いダイヤモンド

トリュフの中でも最も高価なのが白トリュフ。中でもピエモンテ州のアルバが世界的産地として知られており、品質も良い。旬は11～12月。黒トリュフよりも、濃厚で芳醇な香りを楽しめる白トリュフは卵やバター等の乳製品との相性が抜群

美味しい時期
11月頃～3月頃

松葉ガニ



成長した雄のみに与えられる奇跡の称号

山陰から兵庫、京都で水揚げされるズワイガニの雄が松葉ガニ。同じズワイでも福井は越前ガニ、石川では加能ガニと水揚げ場所によって呼び名が変わる。11月上旬から3月が解禁期間になっており、繊細な身質の中に甘みと旨みがグッと増す

松葉ガニ

『銀座 きた福』の
「活き松葉ガニコース」



予約の取れない人気のカニ料理専門店。活けガニを目の前で捌く臨場感も魅力。松葉ガニは兵庫を中心に鳥取、島根、間人ガニも扱う

data
●中央区銀座7-4-5 銀座745ビル 3F ☎03-6280-6368
①12:00～15:00/17:00～23:30 ②無休
③個室3 (16席)

白トリュフ

『今福』の
「白トリュフすきやき」



一流のトリュフ商が選ぶアルバの最高級白トリュフと、黒毛和牛の靈感的な合わせが人気。「ヤザワミート」運営で肉質もお墨付き

data
●港区白金1-12-19 ☎03-5420-2914
①17:00～LQ22:00 ②日
③テーブル席34席、個室6 (26席)

上海ガニ

『慈華』の
「上海蟹の姿蒸し」



素材感を生かした人気中華。秋の名物、上海ガニもシンプルに蒸して。サイズや蒸し時間に細心の注意を払い本来の旨みを引き出す

data
●港区南青山2-14-15 五十嵐ビル 2F
☎03-3796-7835 ①12:00～LQ13:00/18:00～LQ20:00
②月 ③テーブル20席、個室1 (8席)

松茸

『膳司 水光庵』の
「松茸の椀」



茶懐石の形式を取り入れたコースで客をもてなすご主人は『京都 吉兆 嵐山本店』出身。松茸はお椀など王道の味を楽しませてくれる

data
●港区東麻布2-14-8 フィル・パーク東麻布 1F
☎070-4488-3877 ①17:30～23:00 ②日
③カウンター8席、個室1 (6席)

美味しい時期
9月頃～10月下旬頃

松茸



芳醇な香りが食欲をそそる
秋の味覚の王者

国産はもとより、いまや各国からの輸入松茸も定番化。とはいえ、味と香りはやはり国産が一番。深淵な森の香りが秀逸だ。9月～10月に旬を迎える松茸は、北海道や岩手から始まり、南下。中でも最高級品は丹波の松茸。定番は松茸ご飯だが最近はフライも人気

旬の小断

よく見る日本酒の
「ひやおろし」って？

秋口に見かける「ひやおろし」の日本酒。違いを知らない人も多いのでは？ これは、冬に搾った新酒を春先に一度火入れして貯蔵、夏を越して熟成させた後、通常は出荷前に行う2度目の火入れをせずに瓶詰めした生詰め酒のこと。火入れが少ないだけに、フレッシュな香りが残りつつ、まろやかな深みがある

寒さゆえ、旨みを蓄えた食材がわんさか

冬場は魚たちがエサにありつけず、体にエネルギーという名の脂肪を溜め込む。そのため、脂の乗りが段違いなのだ。刺身でも美味しいが、鍋にして出汁ごと楽しめば心も体もぽっかぽかに。

美味しい時期

12月頃～2月頃

鰯

上質な脂がクセになる
冬を代表する魚種

“寒鰯”と呼ばれるように、冬に旨くなる。日本沿岸で広く漁獲されるが、日本海側、特に氷見や佐渡の鰯は味が良いことで有名。出世魚で体長80cm以上を鰯と呼ぶ。大きいほど美味で6kg以上でなければ「氷見の鰯」と名乗れないほどだ



美味しい時期

12月頃～3月頃

牡蠣

旬の小断

ジビエのベストシーズンは
脂を蓄える冬の時期

ジビエとは、狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉や料理のこと。日本では、11月15日～2月15日までがジビエの解禁期間。真鴨や鹿、熊、猪、野うさぎなどがおなじみだ。寒さに備え、皮下脂肪を蓄える晩秋から初冬のジビエが特に美味

クリーミーで美味しい
極上の“海のミルク”

真牡蠣の旬は12月～3月の冬。水温が低くなると共に、牡蠣の身も厚くなり、味も濃厚になる。生産量の約6割を占める広島が有名だが、宮城県や岩手の三陸海岸も養殖が盛ん。その牡蠣の養殖は古く江戸時代から行なわれていたとか。亜鉛など栄養価も高く海のミルクと言われている

美味しい時期

12月頃～2月頃



とらふぐ

てっさもてっちりも美味なふぐの王様

高級魚の代名詞のようなふぐだが、中でも最高級とされるのはとらふぐ。体に虎のような模様があるためこの名がある。旬は11～3月だが、12～2月が最も旨いと言われている（諸説あり）。サイズの的には2～3kgの個体が一番美味。また、白子は、産卵前の1月～3月頃が食べ時

美味しい時期

11月頃～3月頃

アンコウ



極上の内臓を味わう海の珍味

見た目はグロテスクな深海魚だが、その身は白く淡泊。中でもアンコウの7つ道具と言われる肝、皮、エラ、ヒレ、胃袋などが珍味とされている。おなじみなのはあん肝。アンコウの旬は11～3月だが、特に産卵直前の1～2月は肝が大きくなる

牡蠣

『牡蠣×海老 かいり 恵比寿店』の
「牡蠣鍋」

粒のサイズと鮮度にこだわった牡蠣は、ミルクで滑らか。その牡蠣が約30粒。鍋にutenbergになった牡蠣鍋が同店のスペシャルティ

data

⑥渋谷区恵比寿西1-13-5 プラッサム大六天ビル102
⑦03-5728-3359 ⑧17:00～L02:00 (土15:00～L02:00、
日祝15:00～L02:00) ⑨不定休
⑩カウンター6席、テーブル24席

鰯

『和味 大輔』の
「ぶりしゃぶ」

魚料理と日本酒のセレクトで定評のある同店。その冬の名物が2種の塩で頂く鰯しゃぶ。富山や佐渡産の脂の乗った腹身のみを使っている

data

⑥港区白金台4-2-16 ⑦03-6277-1478
⑧17:00～L02:00 ⑨不定休 ⑩個室4 (30席)

アンコウ

『はていさん 本店』の
「あんこう鍋」

長きにわたり食通に愛されてきたあんこう鍋の老舗。あん肝に覆われた鍋は、見た目もインパクト溢れる冬の風物詩。濃厚な味わいだ

data

⑥中央区月島3-9-7 ⑦03-3531-5200 ※WEB予約のみ
⑧18:00～23:00 (土日祝17:00～L02:00)
⑨不定休 ※冬季のみ無休 ⑩テーブル250席

とらふぐ

『ふぐ福治』の
「ふぐちり」

豊後水道で獲れた天然もののふぐのみを扱う同店。味わうのなら、まず焼きふぐ。そして、鍋。天然ならばそのふぐの底味を堪能できる。

data

⑥中央区銀座5-11-13 幸田ビル 3F ⑦03-5148-2922
⑧17:00～L02:00 ⑨日
⑩カウンター2席、テーブル4席、個室5 (20席)

人の計画
2025
美食

04

時間とお金に余裕があるから、
もっと大胆に遊んでみる

ちよつと遠出して美食、
そんな身軽さを！

大人として成熟すると、自由を手にする。

仕事は自分のペースで進めることができるから

ふと生まれる余暇時間は、ゆったりと過ごすことができる。

自分や大切な人のための経験にお金を気にせず投資でき、

美食を求め、日本中を巡り、遠出だって軽々とこなせるのだ。

いま、そんな「フツ軽」は新たな褒め言葉。

仕事でもプライベートでも、重宝される。

郊外へ「ちよつとそこ」まで「くらしいの

余裕をもつ習慣がもたらす変化はメリットしかない。





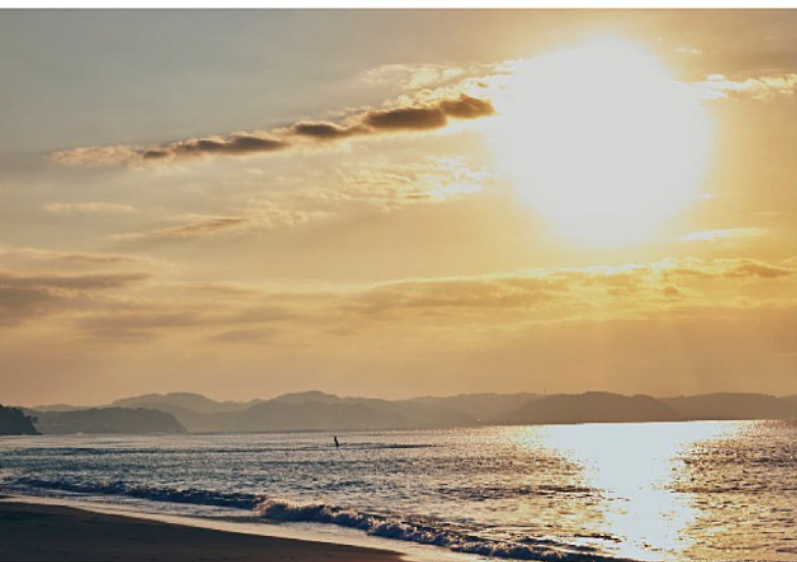
鎌倉随一のグルメ通りは 観光気分で楽しむのが正解

JR鎌倉駅東口から「鶴岡八幡宮」へ続く「小町通り」。飲食店や土産物店が多数並ぶため、日中は観光客で賑わう。地元民は1本中に入った裏道を歩くことが多い

さらに食通を虜にするレジェンド店があり、新店も続々登場する、いま注目のエリア。

「鎌倉に気になる店ができて」という誘いは響きがいい。ランチのあと、腹ごなしの海辺の散歩はお約束。落ち始めた陽に照らされるのは波待ちのサーファーたち。すれ違うのは波打ち際を嬉しそうに散歩する犬たち。都心では感じられない開放感に包まれて、やつぱり海辺の街はいいなと身をもって知る。

さらには山も魅力的と、鎌倉に通うほど気づくだろう。そして、東京とはまた別の艶やかな夜だつてある。お酒を進ませるのは、地元野菜と活きのいい地魚。ビルの灯りがない静かな夜。手軽な郊外に来たはずが、帰りたくなっている。フツ軽になつて知る。豊かな時間を鎌倉で体感。そんなのもう、行かない手はない。



冬のサンセットタイムは、恋人と手を繋いで歩く時間

遠浅の由比ガ浜の波は穏やかで、朝から夕方までのんびりしたムードが漂う。寒さを言い訳にポケットにふたりの手を入れて歩きたい

—— だったら、美食あふれる 「冬の鎌倉」がベストです

欲張りな大人でも満足できる郊外遊びは何か考えたとき、オススメなのが「冬の鎌倉探訪」だ。

冬こそ空気が澄み暖かく、輝く海がある鎌倉が気持ちいい。都心から電車で約50分、グリーン車があるのも安心。車でドライブを楽しみながら行くのだって新鮮だ。

旅情を誘う江ノ電が 鎌倉探訪には欠かせない

鎌倉から藤沢の15駅を結ぶ江ノ電。鎌倉高校前は『スラムダンク』で描かれたことでファンにとって聖地だが、朝は静か。住宅街を縫うように走り、快晴の景色と調和する瞬間は見事

令和の鎌倉を代表する2軒に いますぐ予約を入れる

名店を目的に鎌倉を訪れる。そんな昨今のムーブメントを牽引する2軒が、和食の新鋭「鎌倉 北じま」とレジェンド店である中華の「イチリン ハナレ」だ。食通たちの間で話題になり、瞬く間に予約困難店へ。

“わざわざ”向かうことをむしろ喜びとする店である。行ってみたいと思ったら、すぐに予約の行動を起こすべし。この地ならではの食体験は、大人の感性を磨いてくれるはずだ。

日本全国から
美食家が足を運ぶ、
食偏差値を向上させる
白眉な和食店がある

鎌倉 北じま

鎌倉の日本料理店こそその
表現を追求し続けていく

京都の『和久傳』で16年腕を磨き、
2021年5月、地元鎌倉に『鎌倉 北じま』を開業した北嶋靖憲さん。開業から3年も経たずにフラチナシートとなったのは、北嶋さんが作り出す世界観が、ローカルガストロノミーの真理をついているからだ。『鎌倉でしか表現できないことを提供していくのが第一。地元の食材を使い、ここでのみ伝えられる香りや味わいを表すのはもちろん、鎌倉の文化も意識しています。毎月お料理と器がこれほど変わるのは世界中で日本だけで、日本料理は総合芸術だと思っています。なので鎌倉の文化や自然に触れて料理に還元できたら』
例えば地元漁港に刺網で入ってきたアンコウは、身は焼いて骨からとった出汁と合わせて提供。丁寧に神経締めを施された魚の、活き活きた身質や余韻の品の良さに違いを感じるはず。貝柱で炊いた海老芋は、見た目は質素ながら口にすれば気分が華やぐほど美味しい。鎌倉で日本料理の奥深さや職人技を改めて知り、贅沢の概念が更新される。最後のお抹茶まで、豊かなひとときだ。

「駅から遠くてもいいので鳥が鳴いている場所が良かった。自分の中で鳥の声が鎌倉のイメージ」と北嶋さんが見つけたのは築60年以上の庭付き古民家。鎌倉駅からは約1.5km

data
◎神奈川県鎌倉市大町4-3-18
☎0467-73-7320
🕒12:00～18:00～
🍽️不定休
👤カウンター8席

Reservation



魚は佐島漁港や大楠漁港、長井漁港からやってくる。ブリッと肉厚なアンコウに合わせたのは、澄んだ骨の出汁とコク深いあん肝。ひとつの魚がなす奥行きのある味の重なりが醍醐味だ



“ 地の旬魚がまとう輝きは、この上なく艶やかで美しい ”

「山や海で感じる風の音や、毎日の通り道で見かける花、裏山にある洞穴の“やぐら群”など、鎌倉の環境は自分が表したいものの原風景になっています。一度離れたからこそより感じます」と北嶋さん



前後で立ち寄るなら……



材木座海岸

◎神奈川県鎌倉市材木座

材木座まで徒歩圏内。
海岸散歩と洒落こみたい

『鎌倉 北じま』から材木座海岸まで徒歩20分。散歩がてら食事の前夜に向かえば、夕陽を背景に柴犬の散歩に遭遇して癒やされるかも



1. 貝柱の出汁が海老芋のねっとりとした甘みを引き出すひと品。海老芋は個所によって筋繊維が変わってくるので、食べ進めることの食感の違いも興味深い。皿は古九谷白磁 2. 食後に提供される北嶋さんが点てたお抹茶 3. 「鰻の筒焼きと炊き立てごはん」は鰻を筒状で焼いているので、中の水分量を保ったまま皮はパリッと仕上がる。コース ¥33,000

北海道産の糖度の高い百合根「月光」の素揚げに、炒めたセリと唐辛子をのせている。爽やかさとスパイス一さが合わさることで、ほっくりとした百合根の甘さが引き締まったものに



“ 洗練のヌーベルシノワは、東京とは一味違う深みがある ”



齋藤さんは静岡県出身。『赤坂四川飯店』で12年修業し、2013年に築地『東京チャイニーズ一漂』を開業。2017年に同店を離れ、鎌倉に移る。2025年春には鎌倉・佐助にバーを新規開業予定

前後で立ち寄るなら……

美的センスを磨きに坂倉準三氏設計のモダニズム建築へ

ル・コルビュジェに師事した建築家が1951年に手がけた名建築。「鶴岡八幡宮」境内に美術館として付む。参拝とあわせて訪れたい

鎌倉文華館 鶴岡ミュージアム

①神奈川県鎌倉市雪ノ下2-1-53
②0467-55-9030 ③10:00～最終入館16:00
④月(祝日の場合は開館)



1. ナンブラーベースの醤油をかけたアンコウ 2. 名物の「よだれ鶏」は残るタレで餃子と麺を楽しむ3段活用が人気。コース¥19,360 3. 「紹興酒5種飲み比べ」はモンゴルの牛乳を発酵させたお酒からノーカラメルワインまで個性の違いが面白い。¥3,267 4. 手土産に販売する黒酢の酢豚を挟んだカツサンド。エゴマシードの蜂蜜漬けが効いている。¥1,620

誰もが喜ぶカツサンド
これぞ究極のおみや!

閑静な住宅街に佇む
趣深き邸宅で
唯一無二の癒やしを
体感する

イチリンハナレ

都内の食通を鎌倉遠征に
向かわせたバイオニア

齋藤宏文さんが鎌倉に『イチリンハナレ』を開業した2017年当時、築地の『東京チャイニーズ一凜』は絶好調だった。それでも「まったく違う場所です。新しいサービスを作って、みんなの次のステージになる場所を生み出したい」と都外の鎌倉に進出。その頃の鎌倉では、1万円以上のコースは異色だった。

「最初はみんなに『高い』と言われました。でも、差別化できるし方向性はつきました。鎌倉は観光地なので、観光とはまた違う形で鎌倉に来る人が増えれば面白いと思いました」

齋藤さんの言葉とおり、ほどなくして都内からこの店を目かけ鎌倉に来る大人が増えていく。彼らがまず喜ぶのは、フランス外交官が住んでいた日本建築の邸宅を改装した趣深いカウンター席。庭を前に、日本の旬の食材を活かすモダン中華のコースが始まる。百合根の甘さにセリと唐辛子の香りを合わせるなど、洒落た組み合わせが悦に導く。酒は紹興酒の飲み比べがいい。普段港区で遊んでいる人さえも「大人の遊び」と感じる粋が、鎌倉の閑静な路地に存在する。

中庭のアプローチを経て日本家屋をぐるりと回り、最後に辿り着くのがカウンター席。ゆとりある席間が良く、心地いい空間が広がる。目の前の窓からは四季の移ろいを感じられる

data

◎神奈川県鎌倉市扇ガ谷2-17-6
☎0467-84-7530
🕒11:30~14:30 / 17:30~22:30
📅不定休
👤27席

Reservation



地元を賑わす新レストランで 美食散歩と洒落こむ

実は鎌倉は住民の食偏差値が高いのも魅力。そんな環境も相まって
美食店が増えている。そこでいまHOTな新店を厳選。
歴史と文化が織りなす街で最旬レストランに赴くのが、都会の大人には相応しい。



キリッ
と爽やかな
泡が
ポテトに
合う！

山形県南陽市のワイナリー「グレープリパブリック」初の
レストランが、鎌倉にオープン。“ワインに合う料理”を
軸に、店を運営するSALONEグループの弓削啓太シェフ
をはじめとする各店のシェフたちがレシピを監修。自社ワ
インの特徴や長所が生きる食材選びや組み合わせが巧み
なイタリア料理を味わいつつ、徹頭徹尾ワインを楽しむ
ベアリングを体験できる。「グレープリパブリック」のフ
ルラインナップをそろえ、バイザグラスで楽しめるのは無
論、アラカルトに付けられるフリーフロープラン（¥2,750
～）もあり、ワイン好き＆“グレリパ”ファン垂涎の内容に。

data

①神奈川県鎌倉市小町2-6-28
②0467-55-8295
③11:30～L014:00/17:30～L021:00
④無 ⑤カウンター10席、テーブル30席

Reservation



お泊りしちゃうなら……

繁華街の中心で 鳥居ビューを堪能するホテルへ

JR鎌倉駅東口から徒歩2分。足元まである窓
からは「鶴岡八幡宮 二の鳥居」を望む。翌日
はホテル車寄せから人力車に乗り鎌倉散策へ

ホテルメトロポリタン 鎌倉

①神奈川県鎌倉市小町1-8-1 ②0467-60-1111
③プレミアムコーナードブル1泊1室2名¥74,400～ ④138室



2024年8月8日
OPEN!

グループ初の飲食店舗で
心ゆくまで美酒を堪能！
グレープリパブリック
ヴィネリアサローネ



赤身肉にはベリ
ーヤ
カシスのニュ
アンスの赤



明治後期に建てられた旧加賀谷邸は、鎌倉を象徴する歴史建造物。大変貴重なその邸宅が、2024年夏『鎌倉 北橋』という名の蕎麦店とカフェに生まれ変わった。蕎麦は珍しく、玄蕎麦の殻剥きから行う自家製粉。農家直送の蕎麦の実を店内の製粉場で産地ごとに異なる挽き方で粉にして、もり、生粉打ち、玄挽きを用意。香りの違いは歴然。冬は「玉子とじ」や「鴨南蛮」も人気で温冷両方を頼むのがオススメ。鎌倉野菜やしらすを使った一品料理も充実ゆえ、蕎麦前も欠かせない。

2024年
6月19日
OPEN!

鎌倉 北橋

長谷の景観重要建築物で
手打ち蕎麦に惚れこむ

“ワインを主役にメニューを選ぶ。酒をとことん愉しむオアシスへ行く”

“昼から蕎麦で飲む。そんな週末が待ち遠しい”



1. 洋館にカフェ、日本家屋に蕎麦店が入り、縁側席からは庭を望む 2. 成田の蕎麦の実を使った温かな「玉子とじ」¥1,850 3. 戸塚産春菊と菊花のおひたしや「小田原かごせいの」かまぼこ、しらすの沖漬けなどが並ぶ「前菜7種」¥2,700 4. 新潟「鶴齢」の酒粕を使った「ブランマンジェ」¥950

data

①神奈川県鎌倉市長谷1-11-32
②0467-84-9662
③11:00~L02:00 (最終入店19:30)
④火 ⑤テーブル24席

Reservation



“イノベーティブな麗しき一皿に心を奪われる”



2023年
3月4日
OPEN!

ドラキア

喧騒を抜けた裏小町に
美食を追求した一軒が佇む

1. ゴルゴンソーラチーズのソースを合わせた鹿のロティ 2. 鱈のミ・キュイに合わせた貝だしベースのクリームソースは魚卵の食感が楽しい 3. フランボワーズとピーツとまぐろという赤い食材でまとめたひと皿。すべて¥9,500のコースより 4. 同店が空き時間を利用し営業する『パフェテリア リリア』のパフェも魅力¥2,200



INSY話題!

data

①神奈川県鎌倉市雪ノ下1-6-28
LAMP雪ノ下 2F
②050-5600-2009
③12:00~L04:00/18:00~L02:00
④不定休
⑤カウンター7席、テーブル10席

Reservation



店主の山田尚立さんは、イタリアで幼少期を、湘南で少年期を過ごす。飯田橋にあった『INUA』を経て白金高輪『オレキス』のヘッドシェフを務め、七里ヶ浜で独立開業。2023年春に鎌倉・雪ノ下に移転し、ジャンルに捉われず独創性溢れるコースを提供する。イタリアンとフレンチ両方の経験があるため、素材を活かす技術をそれぞれから応用。まぐろのタルタルにフランボワーズのソースを合わせるなど、ハイセンスな発想に食材の新たな一面を知る。



1. 中トロ外カリッと、クリスピー感が絶品な「メークインとローズマリーのガリガリロースト」¥990。微発泡の「デラフレスカ2023」グラス¥1,100と一緒に 2. 赤身が多くさっぱりな「なかやま牧場高原牛ランプのロースト」¥5,500。洗みと味わいがやわらかな「カベルネソーヴィニヨン2022」グラス¥1,100と 3. ここでしか飲めないレストランシリーズのワインも



“代々木八幡から移転して3年。
鎌倉食材が魅せる絶品スパニッシュ”



1.「御成通り」の細い小道の奥にある隠れ家 2.オープンキッチンで調理する酒井シェフの姿も眺められる 3.羊のチーズたっぷりのイワシの酢漬け、カマスサワラのフリット、モホビコンソースの蒸しサザエなど魚介類が中心のピンチョス。この一皿でボトル1本空けられるほど豪華。ディナーコース¥12,100～

具なしでも大満足！
濃厚な魚介の旨みが絶品



4.甲羅の中にピーキョーピーマンがお目見え。豊洲に流通しないイバラガニの身とカニ味噌を詰めた贅沢な味わい 5.テーブルメインのゆったり空間 6.約10種の魚介のアラで炊き上げる「アロス・ア・バンダ」は、出汁が凝縮した濃厚な旨みに間絶必至

代々木八幡にあったスペイン料理店『アルドアック』が名を変え鎌倉に移転し、すっかり地元グルマンたちが集う美食店として定着。魚は長井漁港の「さかな人」から届く相模湾の地魚、野菜は鎌倉の農産物直売所で仕入れ、肉は小田原の猟師が仕留めたジビエなど、鮮度高く滋味深い地元食材を酒井 涼シェフの手によって楽しく昇華させた、創造性溢れる料理をコースで堪能できる。窓の外に江ノ電を眺められるロケーションも旅情が高まる。

data

●神奈川県鎌倉市御成町2-14-3 御成ヴィレッジ A棟
1F ☎070-1314-0406 ①12:00～/18:00～L019:30
(土日祝17:30～L019:00) ②月、火ランチ、不定休
③カウンター3席、テーブル12席

Reservation



2021年
8月18日
OPEN!

地産地消の絶品コースは
必ずや再訪を誓う証となる
アンチヨア

前後で立ち寄るなら……

タクシーで10分の天然温泉で
ひとっ風呂浴びるのも粋

富士山と江ノ島を望み、由比ガ浜の海風を感じながら鎌倉探訪のべの温泉を。泉質はモール泉で、疲労回復や美肌と保湿にも効果あり

稲村ヶ崎温泉

●神奈川県鎌倉市稲村ガ崎1-16-13 ☎0467-22-7199
①入浴¥1,500(季節料金あり) ②9:00～最終受付20:00 ③無



📍『アンチョア』から徒歩6分

本格麻婆豆腐を家でも作れたら……

そんな夢が叶うなんて



みやげ屋 かかん

data
 ⑨神奈川県鎌倉市由比ガ浜2-3-2
 ⑩0467-37-5813
 ⑪11:00~18:00 ⑫火



いつも行列の四川麻婆豆腐専門店『かかん』のお土産店。秘伝の合わせジャンを使ったソースと山椒をセットで販売し、自宅で絹豆腐を加えるだけで店の味となる。右:「麻婆ソース」¥1,200。左:ポトルはこの店舗限定の「黒酢ダレ」¥750で、餃子や魚にばっちり合う

人気店の逸品を自宅で! /



📍『グレープリバブリック ヴィネリア サローネ』

『ドラキア』から徒歩3分

イタリア人シェフが作る

濃厚ジェラートでとろけたい



シェフのエミリアーノさんが、イタリアの厳選食材で作る無添加のジェラート店。「ピエモンテ産ヘーゼルナッツとオルレノ」¥2,200など、素材の風味を生かしたジェラートはどれも濃厚でリッチな味わい

ジェラテリア・イル・ブリガンテ

data
 ⑨神奈川県鎌倉市小町2-9-6 1F2号
 ⑩0467-55-5085
 ⑪12:00~16:00 (売り切れ次第終了) ⑫不定休



📍『鎌倉 北橋』から徒歩4分

老舗イタリア店の生ハムパニーニ片手に

古都巡りがセンスを醸す



アンティコ ロンディーノ

data
 ⑨神奈川県鎌倉市長谷1-15-20
 ⑩0467-55-5542 ⑪11:00~20:00
 ⑫月 (祝祭日の場合は営業、火休)
 ⑬テール20席

稲村ガ崎発の店が手がける、切り立てのハムにこだわるパニーニ専門店。ハムはプロシュートやモルタデッラなど4種がそろう。外はカリッと中はもっちりとした温かなパンの中でハムが香り、ワインを誘う。ワインはセルフで注ぐという気楽さがストリート的。¥1,100~

📍『イチリン ハナレ』から車で7分

四季で変わる米粉のカヌレは

グルメな彼女も笑顔になる

平飼い卵と国産米粉を使った米粉のカヌレを常時4種置く。店主が小麦アレルギーの妻マヤさんのために作ったカヌレがきっかけで生まれた完全グルテンフリーの店。季節のカヌレも用意。夜には鎌倉野菜を使ったおつまみを出すバーとなる。「カヌレ8個入り」¥3,290



マヤノカヌレ

data
 ⑨神奈川県鎌倉市山ノ内510
 ⑩0467-37-9426
 ⑪11:00~16:00 (売り切れ次第終了)
 ⑫月火水木 ⑬カウンター5席、テール2席



📍『グレープリバブリック ヴィネリア サローネ』

『ドラキア』から徒歩5分

海近く、潮風の香りが漂う

鎌倉ワイナリーで誕生した奇跡

「若宮大路」沿いにあるナチュラルワインをメインに扱うワインショップ。都内では滅多に手に入らない「鎌倉ワイナリー」のラインナップが充実しており、鎌倉土産に最適。左:「山形・デラウェア・ピンク・オレンジ」¥4,048、右:「山形・シャルドネ」¥4,378

湘南ワインセラー
鎌倉店

data
 ⑨神奈川県鎌倉市小町2-11-21
 ⑩0467-23-9384
 ⑪11:00~19:00 ⑫月



近場なら鎌倉、では本格的に遠出をしたくなったら……？

グルメな大人たちの「美食旅」、 お目当てレストランはここだ！

・ 20年以上続く“グルメメモ魔” ・



タレント
勝俣州和さん

食材や料理へのこだわり、作り手の苦労、喜びの瞬間を店主や料理人から聞き出し、メモを取ることをライフワークとする食通。長年にわたり食べ歩いた「うまい店」を書き留めた『勝俣グルメノート』は、書籍にもなった。

沖縄県南城市

百名伽藍 甘露



data

◎沖縄県南城市玉城字百名山下原1299-1 百名伽藍 1F
☎098-949-1011 ☎11:30~L014:30/18:30~L021:30
◎無休 ④テーブル60席

ホ テル「百名伽藍」の中にある和琉懐石が楽しめるダイニング。出演している番組『朝だ！生です旅サラダ』で出合いました。海を眺めつつ、心地よい風が吹き込む中で、ご馳走を堪能する時間に癒やされる！アグー豚や、ゆし豆腐といった食材から、沖縄のエネルギーも感じます。沖縄の塩とともに食べる、国産の黒毛和牛のステーキが絶品。石焼きでメディアムレアに仕上げられ、肉の質と焼き具合がトップクラスだと思いました。泡盛にもシャンパンにも合う、満足度100点満点の心躍るコース¥14,520〜で、極上の体験ができます。

勝俣さんにとって「美食旅」とは……？

「大人も童心に帰るような
ご褒美を見つけ出す“宝探し”」

地方には、まだ出合ったことのない想像を超えたご馳走が山ほど埋まっています。まさに“宝探し”です。食材を作っている農家の方や牛や豚を育てている方を訪問するのも醍醐味

・ 芸能界の“変態”グルメ王 ・

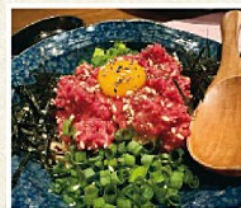


俳優
高嶋政宏さん

店選びからメニューのチョイス、調味料の使い方や食べ方まで、食へのこだわりが強すぎることから「変態グルメ王」とも呼ばれる。Netflix『トークサバイバー!』、映画『もしも徳川家康が総理大臣になったら』など話題作に出演。

山口県山口市

本格馬肉料理 ゆい



data

◎山口県山口市湯田温泉1-7-18 広沢ビル 1F ☎083-923-6672
①18:00~L022:30 ⑥日 ②カウンター8席、テーブル12席

長 期の映画撮影の際、ロケの合間にふらっと入った店。熊本から仕入れた生の馬肉を、刺身、焼肉、しゃぶしゃぶなど多彩な調理法で提供しています。赤身、ハツなど、東京ではお目にかかれないほど新鮮な馬刺し（「特選おまかせ5品盛り レバー刺付き」¥4,600）が最高！ホルモンを含め、桜焼肉もたまりません。煮込み料理もすべて馬肉ですが、何の肉かなんてどうでもよくなるほど、とにかく美味しい。酒の品ぞろえも秀逸で、超新鮮な馬肉をさらに異次元に進化させてくれます。特に山口ならではの「獺祭 焼酎」のロックにハマりました！

高嶋さんにとって「美食旅」とは……？

「見知らぬ土地の名物を
スリルとともに楽しむ冒険」

よく行く大都市より、知らないエリアのほうがワクワクします。気に入った店には、ひとりで再訪することもしばしば。お品書きと向き合って、ビビッときた料理を存分に堪能します

↓
沖縄の塩とともにいただく、
肉質最高なステーキが泡とマッチする！

↓
2週間に3回も通ったウマイ店、この馬肉を食べずして“変態”は名乗れない

昨今の食通は東京に留まらず、美味しいものを求めて全国へ足を運ぶ。
 今回、旅と美食を愛する識者の方々に、目的にしたい地方のレストランを聞いた。
 東京を出て、未知なる美食の旅へ。訪れるべき4軒がこちら。

・ 国内外を飛び回る旅の達人 ・



ライター
大石智子さん

出版社勤務後、ライターに。東京を拠点に地元の静岡にも毎月滞在。海外でも地方が好きで田舎のレストランを巡る。特にスペインのバスクやカタルーニャに通う。最近はポーランドのベラルーシ国境近くにあるタタル料理店がヒット。

静岡県静岡市

日本料理FUJI



data

◎静岡県静岡市葵区栄町3-6 ☎054-260-5166
 ①12:00〜18:00〜 ④日、第3月曜、月ランチ ②カウンター7席

名 だたる料理人が取引する焼津「サスエ前田魚店」の魚を提供する店。生きたまま港まで運ばれ、『日本料理FUJI』用に仕立てられた魚を、店主の藤岡雅貴さんが見事に料理します。メバル、豆アジ、太刀魚、クエ、アカザエビなど駿河湾で獲れる魚介の怒涛のオンパレードとなるコース¥19,800〜は、深淵なる海への没入体験。中でも名物の「松笠焼」は、白甘鯛の頭や骨でとった出汁と、パリッと焼き上げた鱗のコンビネーションが最高です。いままで連れていった東京の友達は全員が大満足。これまで10度訪問しましたが、できることなら毎月通いたい！

大石さんにとって「美食旅」とは……？

「職人が作る風土を表す料理を
うっとり堪能するひととき」

地方の食材の力強さと、料理人の技量が混じり合う時間に浸れることが至高。地元の食材を肌感覚で理解する料理人が作る料理は、ひと味違います。その土地の風土を感じられることが贅沢

・ 日本が誇る美食学の伝道師 ・



日本ガストロノミー協会会長
柏原光太郎さん

『東京いい店うまい店』（文藝春秋）編集長などを経て、ガストロノミープロデューサーに転身。年間100日以上は地方に足を運び、地方にガストロノミーツーリズムを根付かせる仕事を始め、多くの地方自治体と連携する。

富山県高岡市

和香奈



data

◎富山県高岡市末広町37 ☎0766-22-3542
 ①予約に応じて変動 ※完全予約制
 ⑤不定休 ②カウンター7席、個室1 (8席)

富 山には日本屈指の漁場である富山湾があり、酒肴を楽しんだ後に鰯を食べるような風習があるほど、町鰯のレベルが高いです。その中で、江戸前鰯の本場・東京にもっていっても一目置かれるレベルの鰯を出すのが、ここ『和香奈』。今まで富山県内で20軒以上鰯店を食べ歩いてきた中で、一番の店だと感じました。富山の地のものを使ったコース¥11,000〜は、魚の目利きが素晴らしく、富山湾直送の新鮮な素材で、東京やインバウンドのフーディーを満足させるレベル。料理に合わせる富山を中心とした北陸の酒のラインアップも充実しています。

柏原さんにとって「美食旅」とは……？

「選りすぐりの食材を
最高の状態で食べられる贅沢」

東京にはさまざまな食材が集まるが、輸送に時間が必要。地方では朝に獲れたものを昼には料理でき、数が少なくて東京に送れない魚も使えます。地の利を生かした料理との出会いは至福です

富山で出会った世界水準といえる鰯店、地酒との相性にも胸を打たれた

今まで連れていった友人全員が、最高の魚に感動し、虜になってしまう

大人の
美食計画
2025

05

歴史の重みに触れ
大人の品格を身に付ける

いま、改めて

グランメゾンの世界へ

某人気ドラマの映画化が話題になり、グランメゾンという言葉も、多くの大人たちの耳に届いたはずだ。

「背伸びしている気がして」「マナーがややこしそう」、そんな言い訳とともに、大人になつたら行こうと敬遠してきたが、もう私たちはとくに大人。

2025年こそ、足を踏み入れてみようと思案したい。グランメゾンは、人生の新しい扉を開いてくれる場所であり、想像以上に優しく温かいのだから。



食事が始まるまでの間、目を楽しませてくれるショープレートは名窯「大倉陶園」製。ダイニングルームと個室とは色やデザインが異なるのも流石の細やかさ



丸の内仲通りの地下に広がる
息を呑むような空間。
『アピシウス』の夜が始まる



丸の内仲通りに面したエントランスから
赤絨毯に誘われて地下への階段を下りれば、
外界とは一線を画する重厚な空間に包まれる。
東京が誇るグランメゾンの雄が、この『アピシウス』だ。
エントランスホール、ウェイティングバー、そして
メインダイニングは華やかなアール・ヌーヴォー様式。
そこここに、40年超の歴史が刻み込まれているが
色褪せることなく、訪れる者に感動をもたらす。



煌めくシャンデリア、磨き抜かれて輝くカト
ラリー、曇りひとつないグラスや壁面の鏡、
「A」のロゴが刺繍されたナフキンなど。店内
は隙なく美しいもので構成されている

1.「雲丹とキャビアの野菜クリームムース コンソメゼリー寄せ」¥9,460は、初代料理長・高橋徳男氏による不動のスペシャリティ。パフウニとキャビアを包み込んだカリフラワーのムースに冷たいコンソメジュレを添えて
2.「フランス産フレッシュ黒トリュフのパイ包み焼き ソースベリグー」¥16,500 (スモール¥11,000) は、黒トリュフ、フォアグラ、野菜のマティニオンを、発酵バターの香るパイ生地包んで焼き上げたひと皿

最高峰の料理ともしなすは

なんて温かいのだろう、と
体が、心が、多幸感で満ちる



2



1



2024年8月、実に15年ぶりにシェフが交代。

11年間にわたりスーシェフを務めていた森山順一氏が、
4代目総料理長として『アピシウス』を率いている。

伝統のメニューを守ること、最上級の食材と
フランス料理のセオリーとを融合させることに心を砕く。

そして、サービス陣の卓越したホスピタリティも
グランメゾンならではの。今や都内のレストランでも
希少なタキシード姿でのもてなしにも心を留めたい。

グランメゾンで
体験できる
これだけのこと

1

美術館の如く並ぶ調度品と
贅沢な設えに**審美眼**を磨かれる

2

ドレスコードをはじめとする
紳士淑女の世界に触れる

3

ウェイティングスペースで
ディナーに臨む**心構え**を持つ

4

重厚なクラシックフレンチの
官能的な世界観に目覚める

5

懐深く受け止めてくれる
究極のホスピタリティを**体感**する

6

希少になった本格的な
フレンチセールの**高揚感**を知る

豪華な空間もグランメゾンの醍醐味。『ピシウス』のインテリアも、19世紀末ヨーロッパで愛されたというアールヌーヴオーモード。優美で叙情的な美観が特徴。圧倒的な審美眼の持ち主だった創業者の夫人が、細部に至るまでコーディネートを手掛けた。

定められたドレスコードが存在する。『ピシウス』では、男女ともにデニムやスニーカー、Tシャツなどの軽装はNG。さらに男性は、襟付きのジャケット着用がマストだ。ともに訪れた相手とドレスアップを楽しむ体験が、また大人としての経験値を高める。

基本的に、ダイレクトにメインダイニングに行くことはない。バーカウンターを備えたウェイティングバーがあるのも、空間にゆとりがあるからこそ。入店したら、まずはここでペリティフを一杯傾ける。そんな優雅な時間の使い方も、学ぶことのひとつだ。

日本人に合わせた軽やかなフレンチが増えてきたいま、贅沢な食材を惜しげもなく使い、クラシックな技法で仕上げられた料理を堪能できるのも、グランメゾンの醍醐味だ。正統派フレンチは大人を恍惚とした気持ちにさせるのだと、気付かされる。

各界を代表する名士に選ばれ続けるためには、料理やワイン、空間同様に、接客も一流でなくてはならない。『ピシウス』の支配人を務める日坂収氏と、シェフソムリエの情野博之氏が率いる面々のもとなしは、格別がありつつ機知に富み、心解ける。

グランメゾンでの食後の愉しみといえはフロアージュ、そしてフレンチセール。ふたりがかりでテーブルのそばに運ばれてくる『ピシウス』のフレンチには、美しいケーキまでがずらりとならぶ。秋冬限定の「紅玉のタルトタン」は、創業時からの名物。

東京で最も長い歴史を持つ
グランメゾンの凄み

大ヒットドラマのタイトルに使われたことで認知度が上がった「グランメゾン」という言葉。実は和製フランス語とされていて本国では使われていないそうだが、日本では〈ミシュラン三ツ星クラスの格式の高いフレンチレストラン〉を指す言葉として定着している。一般的には「料理とワイン」「サービス」「雰囲気」がいずれも高いレベルである、ドレスコードがある、入り口からダイニングまでのアプローチが長い、独立したウェイティングバーがある、といった定義が思い浮かぶ。

格式が高い店となれば、当然予算面もそれに比例するし、その場に相應しい装いや振る舞いも求められる。リラクシーなフアッションで行きつけの店に顔を出すのとは対極の、「窮屈そう」な印象を抱くかもしれない。が、贅が尽くされたグランメゾンは、大人の嗜みとして一度は体験すべき世界なのは事実。

フアッションデザイナーのココ・シャネルが遺した多くの名言の中に、こんな言葉がある。「贅沢とは、居心地がよくなることです。そうでなければ、贅沢ではありません」。

グランメゾンでの「心地よい」ひと時が、真の大人へと近付けるのだ。

APICIUS

●千代田区有楽町1-9-4 蚕糸会館B1F
☎03-3214-1361
🕒11:30~LO13:30/
17:30~LO20:30
📅日
🍽️テーブル60席 個室4室 ※要予約

Reservation



File.123

放送作家

勝木友香

モデルから放送作家へ。
異色の経歴は恐れずに踏み出した証拠

華々しくライトを浴びるタレントたちの裏側で、企画や構成を担当する放送作家。テレビ番組などの制作では欠かすことのできない重要な存在だが、あくまでも裏方だ。放送作家である勝木友香氏は『林修の今知りたいでしょ!』や『ホンマでっか!?TV』『夫が寝たあとに』『浜ちゃんが!』『ツッコミ芸人総会』など、多くの人気番組を担当する売れっ子だ。もともと勝木氏は大手事務所に所属するモデルとして活躍していた。そんな勝木氏がなぜ立ち位置を表から裏へ変えたのか。自分の意思で人生を切り拓いてきた勝木氏のこれまでの歩みを振り返りながら、挑戦を続けるために必要なものを探る。

ホスト・金丸恭文 フューチャー株式会社 代表取締役会長兼社長

Photos/Emiko Hara, Proofreading/Yuki Kobune

金丸 本日は放送作家の勝木友香さんをお招きしました。お忙しいところ、ありがとうございます。
勝木 こちらこそ、お招きいただき光栄です。
金丸 今日の対談の舞台は2024年3月にオープンした西麻布の『七ひろ』です。高橋七洋シェフは銀座のワインバー『シノワ』や石かわグループの『レストラン ナンペイダイ』で料理長を務めてこられました。和食をベースに中華や洋食のエッセンスを取り入れた料理を楽しめるそうです。
勝木 ごはんもお料理も大好きなので、とても楽しみです。
金丸 料理系の番組を担当されたこともあるんですか？
勝木 あります。当時は食事に行く時も「いい人いなかな」と観察していたので、「飲食関係の方ですか」と何回か声をかけられました(笑)。
金丸 出てきた料理じゃなくて、手元や包丁や食材を熱心に見ておられたんでしょうね(笑)。いまはどんな番組を担当されているんですか？
勝木 明石家さんまさんの『ホンマでっか!?TV』や藤本美貴さん、横澤夏子さんがMCを務める『夫が寝たあとに』などを手掛けています。
金丸 放送作家って、多くの人にはなじみのない仕事だと思いますが、「放送」とついているだけあって、「テレビ用の」という意味でいいんでしょうか？
勝木 そうですね。ただ、テレビとひと言でいっても、バラエティ、情報、報道、スポーツなどあらゆる番組で出番があります。それにテレビ

かつき・ゆうか 1978年、福岡県生まれ。高校在学時にスカウトされモデルデビュー。上京後は、テレビ・雑誌・広告などで活動し、テレビ番組の仕事を通して出会った放送作家に興味を持ち転身。以後、テレビ番組の企画・構成をメインに活動。数々のバラエティ・情報番組に携わるほか、ラジオ・Web・イベント・ゲームソフト・CD・DVD・雑誌連載などでも活躍。





自己評価をもとに軌道修正できれば、しがみつくのではなく一步を踏み出せる (金丸)

に限らず、ラジオにも放送作家はいますし、最近ではZonpやAmazonプライムビデオなど、新しい媒体も出てきています。

金丸 メディアは限定されないんですね。YouTubeであれ何であれ、さまざまなメディアで活躍の場があると。

勝木 ただ、放送作家は脚本家とはまたちょっと違います。物語をつくるというより、番組の企画や構成を考えるのが仕事なんです。

金丸 テレビ業界って、なんとなく体力勝負の側面が強そうだし、男社会のような感じがしますが。

勝木 いまは夜中の2時くらいに寝て、朝9時に起きるという生活をなるべく守ろうとしています。少し前まで朝の情報番組の芸能コーナーを週1で担当していたのですが、前の日に起こったことをまとめて、翌日の朝には放送しないといけない。だから夜にテレビ局に入って、オンエアまでに原稿を作っていました。

金丸 ということは、徹夜しなきゃいけない。

勝木 ですね。その週1の徹夜がなくなると、体調がよくなったんですよ。無理しなきゃいけないと改めて感じたし、体力のある男性の放送作家の働きを理想にするのも違うなとむしろ、いまは自身が女性放送作家のロールモデルにならなきゃいけない、という気持ちでいます。

金丸 素晴らしい。これまで女性の活躍が難しかったところに切り込んでいく方を、私は全力で応援したいです。ところで、勝木さんはもととモデルでいらしたと。

勝木 いまでもお声がけいただいたモデルの仕事させていただくこともあるんですよ。でも、あくまでもメインは放送作家ですね。

金丸 表舞台からな裏方に回られたのか、興味をひかれますが、モデ

ル出身の放送作家ってほかにもいらっしゃるんですか？

勝木 芸人出身の方はいらつしやいます。モデル出身は聞いたことないです。普通はやらないことだと思いますよ。現場であんなにきれいにしてもらって、ちやほやしてもらった経験があれば、こんなタフな生活は……(笑)。

金丸 それを「自身でおつしやる」とは(笑)。今日は勝木さんがどのようになり、モデルになられたのか、そしてそこから放送作家の道を選んだのか、じっくり伺います。

母に父、そして弟……自分の家族だけが宝物

金丸 お生まれはどちらですか？

勝木 福岡県です。もともとは北九州市の八幡という街に住んでいました。そこから引越して、遠賀(おんが)郡遠賀町というところに。

金丸 遠賀町。初めて聞きました。二両親がそちら生まれとか？

勝木 いえ、父は小倉で、母は八幡です。

金丸 すごくいいですね。ザ・北九州なんだ(笑)。

勝木 遠賀は北九州から車で30〜40分くらいなんです。都会的なものは何にもないんですけど、海も山も川も田んぼも、田舎の要素は全部ある町です(笑)。

金丸 車で30〜40分だとそこまで遠く感じませんが、自然豊かなんですね。そんな環境で勝木さんののびのび育ったの？

勝木 「カブトムシ探しに行くぜ」とか、田んぼの中でオタマジャクシをすくうとか、田舎の遊びは全部あったと思います。

金丸 では友達と遊び回っていたんですか？

勝木 それが、すごく内弁慶な子で、

そんなに友達が多かったわけではなくて……。

金丸 そうなんですか。今の印象とは随分違いますね。

勝木 外でワイワイやるより、家にいるほうが多かったかもしれません。たまに友達に誘われると遊びに行ったりしましたが、学校から帰るとランドセルを下ろして、ぼーっとテレビを見ていました。で、お母さんが帰ってきたら、その日あったことを全部話すが毎日のルーティンで。

金丸 お母さんから聞かれるのではなく、勝木さんから話すんですか？

勝木 炊事をしている母に、私がカウンター越しに「あのね、あのね」って。料理している母を見ながら話していたおかげか、料理は自然と覚えました。

金丸 話したがない子どもとか、逆に子どもの話を聞かない親が問題になる時代に、なんだかすくすくいい話ですね。うちの子どもは男ばかり3人ですが、そんなほんわかした時間は記憶にないかも(笑)。

勝木 私は弟もいますが、私、マザコンで、ファザコンで、ブラコンなんです。ほかに何にも持っていないから、宝物が家族しかなくて。

金丸 「宝物が家族しかない」って、そんなことをスツと言えることが素晴らしい。お金や地位があっても、家族と穏やかな関係を築けずに悩んでいる人もいますから。

勝木 まあ、ほかの人から見れば、ごくごく普通の家族に過ぎないと思いますけどね。

金丸 いまは作家になられています。が、読書は昔から好きでしたか？

勝木 子ども頃は文学というよりも、少女向けに書かれた文庫のようなものをよく読んでいました。もつと幼い頃だと、童話のサブスクみたいなサービスを両親が利用していたみたいで、家にはいつも絵本がいっ

ぱいありました。それを自分で読んで、父がすごい感情を込めて読んでくれたり(笑)。

金丸 お父様も芸能やメディア関係の方なんですか？

勝木 まったく。普通のサラリーマンです。いまでも思い出して笑っちゃうのが、寝かしつけのために読んでいたはずなのに、感情がこもりすぎていて寝られないんですよ。鬼が出てきたドスの利いた大声で読んで(笑)。

金丸 お母様に「ちゃんと寝かせてよ！」と怒られそうですね(笑)。

勝木 おもしろパパでした。いま、たまたま作家と名のつく職業に就いていますが、そういう子どもの頃の影響があるのかもしれない。

スポーツや勉強もしたが選んだのはモデルの道

金丸 ところで、スポーツは何かされていたんですか？

勝木 中学では陸上部で、走り高跳びをやっていました。学校って、始業式や終業式の時に、部活動を表彰する時間があるじゃないですか。私、毎回のよう表彰されていました。

金丸 えっ、そんなに活躍されていたんですか？

勝木 中1の後半から中2の始めくらいから、地域の大会に出るたびに優勝していました。

金丸 それはすごい。では、アスリートとしての人生もあり得たわけですね。

勝木 高校からスカウトもされたんですけど、私は「自分は努力するのがあるまり得意じゃない」と感じていました。だから頑張っても九州レベルで、全国区の選手には絶対になれないだろうなって。

金丸 見切りが早すぎませんか。もったいないように感じます。

きたな」と思うことが多くて。

金丸 「逃げ」ですか。

勝木 モデルの道も、ある意味では逃げだったというか。

金丸 逃げてモデルって面白いですね。モデルになった経緯を教えてくださいませんか？

勝木 きっかけは高校2年生の時でした。地元の呉服屋さんによる着物ファッションショーのようなイベントがあって、「参加しませんか」とお誘いが来たので友達と一緒にやってみようということになったんです。そしたら、当日、モデル事務所も来ていて、「モデルに興味ありませんか」と。

金丸 いきなり誘いに勝木さんはどうしたんですか？

勝木 考えてもみなかったことが、急にひょこっと飛び出てきたので、びっくりしたんですけれど、やってみたいと思いました。もちろん、最初から職業にしようなんて思っていないで、「なんか楽しそうだな」くらいの気持ちで。

金丸 その頃の勝木さんは、自己評価はどうだったんですか？ 芸能人だと「自分がかわいいなんて思っていないで」「みたいなことを言う人もいないじゃないですか。私、絶対に嘘だと思っただけです（笑）。

勝木 そうですね。私、小中高とよこっつとモテたんですよ（笑）。だから、ちよつとは「かわいいんだろ」という自負はありました。

金丸 正直に言ってもらえてよかった（笑）。それがなければ、いくら地元のファッションショーでも参加しようと思いませんよね。それで、最初に所属されたのは地元の事務所なんですか？

勝木 そうです。福岡県のちっちゃい事務所ですね。

金丸 そこに所属して、ローカルなモデル活動を始めたんですか？

勝木 はい。何も分らない状態で言われるがままオーディションに行ったら、受かってしまいました。その現場が長崎だったんです。「私みたいなズブの素人が受かるようなオーディションだから、同じような地元の人ばかり来るんだろう」と思っていたら、来る人来る人、「nonono」とかの雑誌で見たことのある人たちがばかりで。

金丸 本当に何も分らないまま現場に行っただけですね（笑）。勝木 毎朝、日が昇る前からヘルメットをかぶって自転車で田んぼ道を通学している、三つ編みおさげの田舎者が、急にこんなキラキラしたところで、雑誌で見ている人の隣に立つことになるなんて。「え、○○ちゃんだ！」「あ、△△ちゃんだ！」「って、周りを見ながらドキドキして、私だけ、私がドキドキしてるモデルさんたちも、はっと息を飲む瞬間が



あったんです。ヨーロッパのコレクションにも参加されている川原亜矢子さんが入られたら、もう輝きがすごくて。

金丸 オーラあったんですね。

勝木 素晴らしい。まさか自分がそんな方と同じステージに立てるなんて思もしなかった。私は端っこの中の端っこの役割でしたけど、「モデルになりたい。だったら東京に行かなきゃ」って思っちゃったんです。

家族の溺愛から離れ 東京でモデルとして活動

金丸 すぐに、親御さんに「モデルになりたい」とお話されたんですか？

勝木 話したら、すごくびっくりされました。親は当たり前のように「この子は大学を受験して、どこかにちゃんとお勤めするんだろ」と思っていたはずなんです。それが「急に東京に出たい」ですから。金丸 通っていた高校は進学校だったんですか？

勝木 そうです。エリアで2番手くらいです。金丸 それじゃあ驚かれるでしょうね。

勝木 しかも「家族大好き」な一家なので、娘を離したくもない。私が「やってみたい」と夢を語ると、親はどんどん暗くなっていって金丸 でも最終的には認めてもらえたんです。説得にどのくらいの時間がかかったんですか？

勝木 それでも1ヶ月もかからなかったはず。最後、許してくれたのは「反対して友香ちゃんに嫌われるのが嫌だ」って。

金丸 いやー、分かる気がします。私に娘がいいたら、自分は表に立たず妻に反対してもらいかもしれません（笑）。それで、さっきおっし

やった「逃げ」というのは？

勝木 エリアで2番手の高校を選んだのは、1番の学校だと偏差値が足りないと思っ、一つ下の学校へ。その時点で、「高校に入ってから挽回して、九州大学とか、有名な頭のいいところに入れたい」と考えていたんです。だけど高校って、各中学から同じ学力の子が集まるじゃないですか。

金丸 その中で勝木さんは埋もれてしまった？

勝木 そのとおりです。中学まではあまり勉強しなくても良い成績を取れたのが、急に下の順位になって。驚いたしやる気もなくなっ、挽回するどころか成績が下がっていき、「これじゃあ、両親が期待してるような大学には行けないな」というのがうっすらと。

金丸 そこにモデルの話が降って湧いてきた。

勝木 モデルをやりたい、という大義名分ができたかったもんだから、私はそれを振りかざして大学受験から逃げたわけなんです。

金丸 逃げという卑下しすぎに思えます。「違う道を選んだ」でいいじゃないですか。実際にその後、活躍されたわけですし。それで、東京には高校卒業後に？

勝木 いえ、最初は高校3年生の夏休みです。いつかオーディションを受けようと思っ。そしたら最初のオスカープロモーションで、ぱつと決まっちゃったから、あんまり考えもせず「こっでやっていこつ」と思っただけです。

金丸 東京にはおひとり？

勝木 その時は母と一緒に、寝台列車で。この話をするたびに、「いまだに寝台列車で上京する人いるのね」って言われるんですけど（笑）。

金丸 私もよく利用していましたよ。勝木 しかも、母は「東京は怖い」

と知っているの、「お金を取られたらいけない」とか言って、ストッキングにお金を入れて、それを腰に巻いて寝て（笑）。

金丸 どこか危ない国に行くかのよう（笑）。東京で暮らし始めたのは、高校卒業後ですか？

勝木 卒業前に引越しました。

「すぐにレッスンを受けてください」と言われたので。受験が近くなると3年生は学校に行かなくてよくなるタイミングがあるんです。

金丸 各自で必要な勉強ができるように、ですね。

勝木 そう。そのタイミングで上京して、レッスンを受け始めました。卒業式は帰省しましたけど。

金丸 しかし、すごいスピードで生活が変わりましたね。モデルとしてはどのくらいの期間活動されたんですか？

勝木 10年弱くらいです。ファッションモデルという感じではなく、雑誌やCMやショーなどのほかに、テレビのレポーターやMC、お芝居みたいなことにも挑戦しました。本当にいろんなジャンルのお仕事をしましたね。

「もっと頑張れる世界は」 たどり着いたのが放送作家

金丸 放送作家になったのは、何がきっかけだったんですか？

勝木 モデルを続けているうちに、この仕事ではトップにはなれなさそう、というのが分かったんです。たとえば、当時は『J』『V』『Ray』『CanCam』など『赤文字系』と呼ばれる女性ファッション誌が全盛期で、米倉涼子さんや長谷川理恵さん、藤原紀香さん、長谷川京子さんが活躍されていました。そういう方たちと比べたら、自分の力不足を感じてしまっ

金丸 なんだか、高校入学後の勝木

さんとダブるところがありますね。

勝木 そうですね。親をがっかりさせたくない、という気持ちもありました。嫌がる親を我慢させて東京まで出てきたんだから、ちゃんと成果を出して喜ばせたい。だから、私をもっと頑張れる世界がないかな、と何となくですが探していたんです。

金丸 それで、行き当たったのが放送作家だった。

勝木 そうです。テレビのお仕事があるんです。



金丸恭文 フューチャー株式会社 代表取締役会長兼社長
大阪府生まれ、鹿児島県育ち。1989年起業、代表取締役就任。

結構多かったの、そこで放送作家という職業を知りました。厚かまし

勝木 ほんとに笑っちゃいます（笑）。でも当時はそれも分からず、ミニスカにロングブーツで面接に行っ

金丸 学級新聞って、学校の壁に張り出す、あの形式ですか？

勝木 そうです。いろんな専門家を調べてきて、「兄のママ○○さん」という名前と勝手に作ったキャッチコピーを書いて、顔写真を貼って、その人が出している書籍を書いて、何枚かの紙を貼り付けてコピーすると、影のところが黒い線になっちゃうじゃないですか。その線を修正液で消して、もう一回コピーして

勝木 その時に「あれ？」となって。最初のうちは覚悟もない、中途半端な感じでしけど、それから放送作家を本業にしようと決めました。

金丸 それって、何がきっかけだったんですか？

金丸 信じられないくらいにアナログですね（笑）。ちなみに勝木さんはその頃、何歳だったんですか？

勝木 25、26くらいですかね。そんないい大人が、真面目に会議しているところに学級新聞を提出したわけですから、振り返ってみると信じられませんが（笑）。

金丸 でも、勝木さんだってふざけてるわけじゃなくて、大真面目に作ってたわけですよ。

勝木 会議は一瞬「どういことだ？」みたいな空気になりましたけど（笑）。それでも皆さんの心が広いのか、怒るんじゃないで、笑ってくださって。

金丸 ユニークなことは間違いないですよ。

勝木 だけど、「このままじゃまずい」と思い、翌週にパソコンを買いました。あと、引越しも「モデルと作家の二足のわらじなら、とにかくにも時は金なりだ」と、まず移動時間を削ろうと思って、当時住んでいた川崎市登戸から事務所に近い渋谷に引っ越しました。

**放送作家を続けながら
次は純度100%の創作を**

金丸 モデルと放送作家の両立って、大変だったでしょう。

勝木 当たり前ですけど、撮影の日と会議の日がかぶるんですよ。最初

は「うわあ、今日撮影あるのに会議あるんだ」って思っていたのが、いつの間にか「あ、今日会議あるのに撮影あるんだ」と。

金丸 自分の中でメインが逆転したんですね。

勝木 その時に「あれ？」となって。最初のうちは覚悟もない、中途半端な感じでしけど、それから放送作家を本業にしようと決めました。

金丸 それって、何がきっかけだったんですか？



パソコンはない、資料の作り方も知らない。 出来上がったのは「学級新聞」みたいな資料 (勝木)

勝木 仕事を任せてもらえるようになって、やりがいが出てきてたんじやないでしょうか。モデルもクリエイティブな仕事だと思っんですよ。いまでもたまにモデルの仕事はしますが、楽しくやれる。一方で、放送作家はやってる時は苦しくもある。金丸 ゼロからイチを生み出す苦しみですよ。だけど、それもまた楽しく感じられるからこそ続けていきますか？

勝木 天職の中のひとつなんです。うね。結局、ずっと続けているわけですから。
金丸 お話を聞いていると、「ずっと探している宝物が、実はすぐ近くにあった」という寓話を思い出します。落ち込んだ時、人は何かないと遠いところを探しがちです。でも実際には身近なところにあつて、それに気がつけば、地に足がついた状態で新しい道を歩いていける。私はベンチャーの人たちによく言うんです。「ブームに乗せられても、決して身にはならない」と。
勝木 いままで歩んできた人生なりの挑戦というか。
金丸 そうです。今はAがブームですが、それにふさわしい人生を歩んでいない人が挑戦したって、ギャブルにしかありません。そういう意味では、勝木さんは導かれるようにいまの道を歩まれていますね。
勝木 私はそうですね。「川の流れるように」じゃないけど。
金丸 それに、部活、勉強、モデル、放送作家とフィールドを変えて活躍されているのは、いまにしがみつくなではなく、自己評価をもとに軌道修正する力があるからだと思います。ところで、これからの夢ってありますか？
勝木 あります。放送作家の仕事は大好きなので、これからも続けるつもりですが、たくさんの方が関わる番組制作とは違う、勝木友香純度100%のモノを作りたい。それで、数年前から小説を書いているんです。
金丸 また全然違う分野ですね。
勝木 書いてはみたけど何の当てもある話でもないから、懸賞ガイドを買って、作風と文字数を見て、『小説現代』の長編新人賞に応募してみたりして。結局、大賞は取れなかったんですけど、最終選考まで残れたし、選考委員の中でも、伊集院静さんがすごく推してくださったらしく

くて。その後も別の賞で最終選考に行った作品もあり、いつか出版できたらいいなと夢見ています。
金丸 すごくいい挑戦ですね。「挑戦する前に勉強しなきゃ」と、いつまでも一歩を踏み出すことができない

人もいますが、勝木さんのように、まず飛び込んでみるという姿勢があれば、次々に新しい出会いに恵まれるはず。勝木さんの小説が読める日を楽しみにしています。今日は本当にありがとうございました。

今夜の舞台



『七ひろ』

あの石かわグループで腕を磨いた店主による、新感覚な和食店

2024年の春、西麻布にオープンしたのが、完全予約制の『七ひろ』だ。中華や洋食のエッセンスを取り入れた、和食を楽しめる。カウンターに立つ高橋七洋さんは、『御茶ノ水 小川軒』で9年修業したのち、ワインバー『シノワ』や石かわグループで腕を振るってきた人物。たとえばカッペリーニやスープ・ド・ポワソンを思わせる料理も、ひと口食べればどこかに和を感じさせられる。メニューにはタイ米とうるち米を掛け合わせた「華麗舞」をサフランライスにした「釜炊きご飯」。小麦を使わず軽やかに仕上げた特製カレーを掛けていただくスタイルで、二度美味しい。ジャンルの枠を超えた新感覚の和食は唯一無二だ。おまかせコース¥26,000～

◎港区西麻布4-2-5 ArtSilo 3F

☎080-9349-6427 ①19:00～一斉スタート ※完全予約制

◎ 日 ④ カウンター6席



この店の
予約は
こちらから

SEASONAL
特別企画

シーズン真っ只中のいまこそ誘い文句にちょうどいい

やっぱり、鍋が恋しくて

寒くなると食べたくなってしまう冬グルメの王道といえば、鍋料理。
そこで、今冬に狙うべき鍋を「個性派」と「定番」に分けて東カレが厳選した。



ハーブが香る新感覚鍋は
ゼロ辛の優しさで本場を凌ぐ

タイ風もつ鍋

鍋 data

タイ風和牛もつ鍋 コース1人前¥3,800

◎第一弾具材:もつ(ギアラ、センマイ、ハチノス、テッポウ)
野菜(キャベツ、ごぼう) 豆腐

◎第二弾具材:もつ(マルチョウ)
野菜(豆もやし、小松菜、にんじん、シメジ、エノキ、キクラゲ)

未知なる鍋で 攻める

気分が盛り上がる年末年始の
デートには「個性派鍋」が最善だ。
ご馳走感がありながら、独創性も
光る鍋に、相手が喜ぶこと必至。
2人を美味なる世界へ誘う
とっておきの鍋をご紹介します。

PART 1
知的好奇心は
最高のスパイスになる

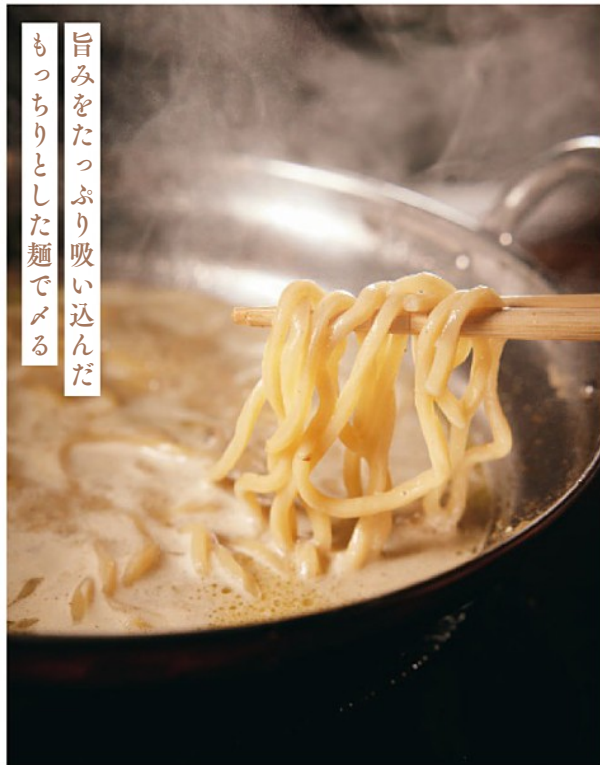
新感覚鍋は
松見坂にアリ



馬場さんに店名の由来を問うと「店がある松見坂と、僕の馬場の“ば”を加えた造語です。シンプルでいいでしょ」とご満悦

「レモングラスやバイマックルーなどを独自配合したハーブペーストがタイ風たる所以です」と微笑むのは、凄腕料理研究家で芸人の馬場裕之さん。「発想の源はバンコクの屋台で食べた臓物鍋です。これが衝撃的に美味しく、日本の優れた食材で作れば最高の鍋になる」と、記憶を頼りに約10年かけレシピを考案。2024年夏に専門店を開業した。気になる味わいを端的に表現すると、辛くないグリーンカレー。さわやかなハーブの香りが鼻腔をくすぐり、ナンプラーのふくよかな塩味が口内を包む感覚は、正にタイ料理。辛みが欲しければ激辛チリパウダーで調整が可能だ。また、最初の具材を食べ終えたら食物繊維がたっぷり摂れる野菜中心の第二弾具材が登場するのもユニーク。背景には万人が喜ぶ健康的な美味しさを理想とする馬場さんの愛がある。さらに「食材は安心できるものを」と自家栽培でハーブを育てるこだわりぶり。志高く、採算度外視で頂きを目指した鍋は必食だ。

—— エスニックの鍋という鮮烈な食体験に感動必至 ——



旨みをたっぷり吸い込んだ
もっちりとした麺でやる

〆は残ったスープにココナツミルクを入れることでさらにグリーンカレー風に。雑炊もできるが、ぜひ中華麺を。保存料不使用の特注品の麺はもっちりと太く、専門店も顔負けのこだわりよう。小麦が豊かに香り、コク深いスープとの相性も抜群



スパイス香る鍋には
さっぱりとしたタイビールが合う！

着想となった店がセルフで酒を提供するローカルが集まる店だったので、その雰囲気を読解するためタイビールをそろえた。どれもさっぱり飲みやすく、香る鍋に抜群。右から「レオ」「シンハー」「チャーン」各¥800



マツミサカバ

data

◎目黒区駒場1-5-12 ☎03-6407-8807
①18:00~24:00 ②平日
③カウンター7席

Reservation



「特製テールスープ」で
凝縮した旨みを堪能

圧力鍋で牛テールと香味野菜をしっかり煮込んだスープがベース。提供直前にパキスタン産「バハール岩塩」やナンプラーで調味。食材の甘みや旨みがしっかり感じられる上品な味わいに仕上げている。卓上にはタイの屋台のように、チリパウダーのほか、ナンプラーやレモン汁もあり、好みで味変できるのもいい



丁寧な下処理が光る
「ホルモン」は驚くほど柔らか

追い野菜で
ヘルシーに
楽しむ！

ギアラやセンマイ、ハチノスなど、食感や味わいの異なる各種もつはすべて国産。馬場さんが築いた独自のルートで極上品を仕入れる。その上で下茹でなどの事前処理も丁寧にし提供直前に圧力鍋で軽く煮てグッと柔らかくする。はじめはキャベツとごぼう、豆腐のみでシンプルに、第二弾で追い野菜を楽しもう





四川料理の匠・趙楊さん直伝
6種のスープに火鍋の神髄を見る

三色火鍋

鍋 data

三色火鍋コース 1人前¥12,800

- ◎肉類 (深谷牛肩ロース、黒豚バラと肩ロース)
- ◎点心 (はも団子、白菜と柚子の餃子)
- ◎野菜 (赤城しぐれ大根、カボチャ、ワサビ菜、青梗菜、白菜、ノーザンルビー)
- ◎きのこ (タモギダケ、ヒラタケ、黒キクラゲ、茶エノキ、シメジ)
- ◎魚介類 (マダイ、赤エビ、蒸しズワイガニ)

三色火鍋

本場四川流の
火鍋を堪能して



天才肌の料理長、田中宏茂さんと人懐っこい笑顔が素敵なサービス担当の花重さん夫婦が出迎える店はアットホームな雰囲気

感動は店内に入った瞬間から。八角、唐辛子、桂皮……心地良いスパイスの香りが鼻をくすぐる。「重慶出身で漢方医だった祖父から父、そして私へ薬効や美味しさは連綿と伝えられてきました」

そう語る花重さんの父は名料理人の趙楊さん。20代で成都にある迎賓館の料理長になった天才で来日してからずっと四川料理の魅力を伝えてきた。最後の弟子が夫の田中宏茂さん。辛味以上に香りが重要な師の料理を花重さんとともに継承。大切に守る逸品に四川火鍋がある。常時6種がそろうスープすべてを一から作っており白湯なら丸鶏 酸菜魚湯なら鯛と出汁の要になる食材はどれも異なる。麻辣湯は辛い、旨みも感じられるどこか優しい味。「辛さも塩気もほどほど汁もごくごく飲める。それが古典的な四川火鍋と父も言っていました」と花重さん。スープは最初からコク深い、具から出た旨みでどんどん複雑になり、より美味しくなっていく。これぞ本物の奥深さなのだろう。

手間ひまかけて仕込む
滋味深さが本物の証

—— 本場中国の人も舌を巻くスープはもはや芸術品 ——



旨辛から豚足まで……
多彩な「スープ」に魅了される

「酸菜魚湯」

「珍菌湯」

「白湯」

「老媽蹄花湯」

「麻辣湯」

「上海蟹黃湯」

「麻辣湯」は牛骨ベースで四川産唐辛子を含む20種以上のスパイス使用。「酸菜魚湯」は四川漬物が味の決め手で、ほかに豚足入り「老媽蹄花湯」や鴨とアガリスキの「珍菌湯」、朝鮮人参も効く「白湯」がレギュラー。「上海蟹黃湯」は年末限定提供



多彩なスープに寄り添うクラフト
ビール&シードルで乾杯

群馬県川場村のKAWABA BEERのヴァイツェン¥880(右)は白ビール特有のフルーティさと無濾過ゆえに醸されるクリアな甘い香りが心地良い辛さと調和。同蒸留所はシードル¥1,200も作っており、さわやかな酸味が火鍋に合う



四川料理 花重

data

◎豊島区南大塚3-45-7 ザ・シティ大塚 B1
☎03-6682-5824 ☎17:30~22:30
◎不定休 ◎テーブル18席、個室1(4席)

Reservation



旬の魚介を中心とした
「豪華食材」に胸躍る

たくさんの野菜やきのこはもちろん、魚介も旬の食材をずらりとそろえて大充実。圧巻のボリュームだが、スープが美味しいからか、スルッと食べられてしまう。頻りに供される「深谷牛」は埼玉におふたりが住む縁で仕入れる人気の逸品。予約時に相談すれば、センマイなどのもつを具材に含めることもできる



「め」の担々麺まで続く
徹底した本場感

「現地では日本と違い、鍋のめは別に頼むのが普通」と花重さん。『花重』でもめは汁なし担々麺を銘々皿で提供。趙楊さん直伝の美味しさが味わえる。ほかにもアラカルトで「麻婆豆腐」¥1,400が用意されており、本場の香味で食通を魅了した、伝統の逸品が楽しめる



師直伝の
「麻婆」も
絶品!



名店出身の店主が生み出す
山椒が香るさわやかな和の鍋

山椒鍋

鍋 data

山椒鍋 (おまかせコース1人前) ¥13,200

- ◎和歌山県産のぶどう山椒
- ◎肉類 (信玄鶏の胸肉、東広島こい地鶏の鶏モモ肉、阿波尾鶏のつくね)
- ◎野菜 (せり、おかひじき、みょうが)
- ◎きのこ (丹波の大黒しめじ、福島ジャンボなめこ)



山椒鍋

山椒鍋はお客様に
評判の一品



料理人歴20年というベテランの相内さんが生み出すコースは、人気の鳥鍋に加えて、焼き鳥、果ては点心が供されるなど実に多彩

一度食べたならクセになる
類い稀なる魅惑の鍋

オープンしたばかりなのに早くも3ヶ月先まで予約が先行しているという『地土里』。人気の理由は店主・相内洋人さんが生み出す独創的な鍋と焼き鳥で紡ぐとびきりのコースにある。鍋は「とり鍋」「山椒鍋」「鴨鍋」と3種類から予約時に選べるが、圧倒的な人気を誇るのが「山椒鍋」だ。「一度食べた方は絶対にリピートしてくれませう」と相内さん。鍋の主役といえば肉か魚介と決まっているが、この鍋においては和歌山県産ぶどう山椒の存在が圧倒的だ。日本の山椒はさわやかな香りと穏やかなピリッ感が特徴だが、大粒のぶどう山椒は清々しさがくつきりとして刺激も強い。丁寧にとった鰹と昆布の出汁に青山椒、きのこ、鶏肉を加えて煮立てればカウスターは陶酔するような芳香に包まれる。合わせる野菜も根付きのせりやおかひじき、みょうがなどひとくせあって個性的。目の前で作るダイナミックな所作や相内さんのトークに引き込まれ、鍋を食べる幸福を隅々まで感じられる。

—— 鶏の旨みと山椒のさわやかさに心満たされる ——



銘柄を吟味した「具材」が
豊潤な旨みを放つ

鶏肉は時期でも変わるが、基本は肉質がしっかりした赤身の強い地鶏を使用。この日は赤身が強く、甘みも濃い「東広島こい地鶏」。これに香りの高いせりやシャキシャキの食感が小気味良いおかひじきなど、癖が強い野菜を組み合わせ、その妙で楽しませてくれる



旨みが強い個性派鍋には洗練さと
複雑な風味が光る至高の1本を

ワインも多くそろえるが、鍋にはシャンパーニュを。繊細な和食から山椒鍋のピリッ、焼き鳥の脂にも立ち向かえる唯一無二のしなやかさを持つからだ。伝統製法を守って作る「クリュッグ」ボトル¥88,000がオススメ



地土里

data

◎港区六本木3-6-9 イチベアアパートメント1F
①非公開 ②17:00〜/20:30〜 ※一斉スタート
③日祝、不定休あり ④カウンター8席

Reservation



カリッと
食感がいい
鳥から



「黄金の出汁」は昆布と
鰹の出汁を丁寧に抽出

お好みの追い山椒で
風味が倍增!

鍋のスープは山椒の風味を活かすため、あっさりとした和風の合わせ出汁に。鰹は鹿児島産、昆布は北海道の羅臼昆布の一等もので極上の素材を惜しげもなく使う。さらにきのこ類や鶏肉から旨みが溶けだし、それらが融合して厚みのある旨みがで上がる。飲み干せば薫り高い鰹を感じる



鍋前までの
一品も秀逸



和食がベースながらもコースの構成は他にないほど個性的。クライマックスの鍋に向かって、焼き鳥5種や揚げ物などの一品料理、さらには相内さんが皮から手作りする小籠包などの点心まで全11品。特に焼き鳥は鍋と並ぶこの店の主役。炭火で優しく焼き上げるので肉質がふわりと柔らかく、いくらでも食べられそう

ランキング上位から
選ばば外さない

人気鍋が旨い店を選ぶ

読者投票により、最強の人気鍋が
ついに決定！ランキングを基に、
編集部オススメの15軒を厳選した。
ここに行けば間違いはない。

人気鍋
1位

しゃぶしゃぶ

ご馳走感ある華やかさと
さっぱり&ヘルシーで人気に！

圧倒的な支持を集めたのが「しゃぶしゃぶ」。牛や豚など
具材がバラエティ豊富なのに加えて、さらにタレや薬味で
お好みの味で楽しめる部分も支持される要因に。特に女性
からは「余計な肉の脂を落とすことができ健康的」「味
変しやすいから、飽きずに食べすすめることができる」と
いう声が多く上がった。肉の出汁が溶け出したスープでの
シメも、しゃぶしゃぶ人気を支える屋台骨のようだ。

沸き立つ出汁でたった3秒。
元祖「タンしゃぶ」の旨さにひれ伏す

『代々木 今半』

特選和牛タンしゃぶ

『浅草 今半』にルーツを持つ『代々木 今半』。人気メニューの「特選和牛タンしゃぶ（金龍コースの一品）」1人前¥18,000は、「黒タン」と呼ばれる黒毛和牛のタン元を使用し10日から2週間ほど熟成させ、じっくりと旨みを増幅させるのが特長。旨みが強くツルツとした食感のタンで豆苗をくるみ、レモンやニンニクなど風味豊かな8種類の塩でいただければ、その味わいに惚れること間違いなし。



data

●渋谷区代々木1-45-4 山陽ビルB1
☎03-3370-8565 ☎17:00~LO21:30
④無 ④テーブル32席 ＊完全予約制



美食の街・舟町で30年愛される
艶めく「豚ねぎしゃぶ」に感動

『三権屋』 豚しゃぶ

豚しゃぶでねぎを巻くスタイルの元祖といわれる店。脂と赤みのバランスが絶妙な極上肩ロースを飽きずに食べて欲しいという思いから、引き立て役に白髪ねぎを合わせた「豚しゃぶ」¥3,480が誕生。使用する豚は、ストレスの無い状態で育てられた川越産。当日使う分だけを切って寝かせ、余分な水分を抜いて味わいを高めるこだわりぶり。また、南部鉄器の鍋を備長炭で沸かす姿も趣がありイイ。



data
●新宿区舟町4 北村ビル2F ☎03-3351-3477
①17:30～LO22:30 (日・祝～LO21:30)
●土 ④カウンター6席、テーブル22席



サーロインを贅沢に
大判の肉で旨みを噛みしめる

『神楽坂 しゃぶしゃぶ 風雅』 厳選 銘柄和牛のしゃぶしゃぶ

神楽坂の路地裏にあり、隠れ家的な雰囲気の中楽しめるこちらのオススメは、「厳選黒毛和牛サーロインのすきしゃぶコース」¥10,000。サーロインを卵黄ダレでいただく「すきしゃぶ」から始まり、うちもも、リブロースなどのお肉が計160gと驚きのボリュームで楽しめる。また、スープは羅臼昆布を使った昆布だしと、原木椎茸を合わせた牛骨だしの2種類から選択可能。とっておきのデートに使いたい。

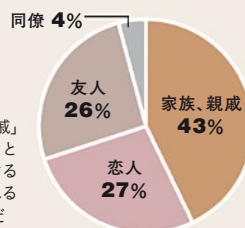


data
●新宿区神楽坂5-30 ☎03-3513-5230
①17:00～23:00 ⑤日月
②カウンター5席、テーブル10席、個室1 (5席)

東カレReader's Voice

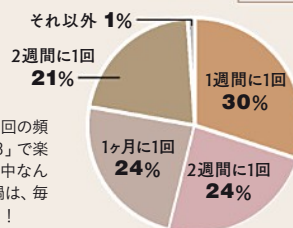
Q 鍋と一緒に
食べたいのは？

一緒に食べるなら気の置けない「家族や親戚」と答えた人が多数に。同じ鍋を箸でつづくという性質から、他人である「同僚」は避ける傾向に。逆を言えば、鍋と一緒に食べられる人は「親しい人」認定されている証のようだ



Q シーズンに鍋を
食べる頻度は？

体が温まる料理が恋しくなる冬は週1回の頻度で鍋を食す人が多数に。中には「週3」で楽しむ人も。肉や魚介のみならず、和洋中なんでもござれとバリエーション豊かな鍋は、毎日食べても飽きない魅力を秘めている！





妥協なき仕入れによる
鮮度抜群のもつの旨みに開眼



もつ、キャベツ、ニラののみ。
王道もつ鍋で旨さを追求



圧巻のビジュアルの
さっぱりもつ鍋は唯一無二

人気鍋
2位

もつ鍋

深いコクとプリッとした食感
スープの多さが魅力！

博多発グルメの定番「もつ鍋」が2位を獲得。たっぷりのキャベツやニラ、ニンニクなどとともに煮込むことで、もつの旨みと甘みが際立ち、美味なる鍋へと変貌する。「冬になると食べたくなる」「独特の歯ごたえが好き」という意見のほか、豊富にコラーゲンを含むことから「食べた翌日に肌がプルプルになる」「体の調子が整う」と絶賛する女性も。食べてきれいになれる一石二鳥なもつ鍋は、気の置けない友人たちとの食事会に良さそうだ。

『和楽』

みそもつ鍋

本場の味が楽しめる人気の店。オススメは、味わい濃厚な「みそもつ鍋」2人前¥4,356。使用するもつは、本場でも希少な鹿児島県産黒毛和牛の小腸。最短ルートで直送されるため新鮮で、雑味や臭みがなく食べやすい。これに合わせるスープも絶品で6種類の味噌を秘伝の割合でブレンドし、コクとともにクリーミーさを実現。そこにもつの旨みが溶け合いコク深い味わいが楽しめる。



data
●港区西麻布1-4-7 クレド西麻布1F
☎03-3479-9560
🕒18:00～LO22:00
📅日 📍テール30席

『遊食亭 ぼり博多』

もつ鍋

生粋の博多っ子である女将が作りあげるのは、王道スタイルの「もつ鍋（しょうゆ味）」2人前¥4,180。生の状態で仕入れる国産和牛のもつは、手間暇をかけて丁寧に掃除をしたのちサッと茹でこぼすことで旨みを抽出。これに合わせるスープも秀逸。秘伝の元ダレと、鰹、昆布、サバ節やアゴなどでとった出汁で作った醤油スープは複雑な旨みと芳醇な香りが食欲をかき立てる。



data
●港区麻布十番2-8-3 DKNS麻布ビル2F
☎03-6435-2320 🕒18:00～LO22:30
📅日 📍カウンター8席、テーブル20席、半個室1 (4席)

『西麻布 博多もつ衛門』

伊衛門～洋風コンソメ味～

六本木通りから一本入った路地裏の隠れ家的人气なのが、鮮やかな赤が目惹く「伊衛門～洋風コンソメ味～」1人前¥2,475。コンソメスープの中央には、ドンとトマトが鎮座する。もつのほかに具材としてタマネギとベーコンを加える個性派だが、その旨みは超ド級。トマトをお玉で崩して混ぜていただくと、ポトフを思わせる優しく滋味深い味わいが後を引く。べはリゾットがオススメ。



data
●港区西麻布3-24-4
☎03-5771-5327
🕒17:00～LO22:00
📅月 📍テール19席、個室8 (32席)

東カレReader's Voice

Q. 鍋デートはあり？

NO 16%

YES 84%

「親密になれる」「鍋をすると相手の好みや性格がわかる」との理由で肯定派が大多数を占めた。否定派からは「蒸気でメイクが崩れるのがイヤ」「食べるのに忙しい」との意見が見られた。初デートでの鍋は避けたほうが無難かも

水炊き

弾力ある鶏肉と濃厚スープが
グルメな大人たちを魅了

福岡の水炊きは日本4大鶏鍋料理のひとつにも数えられるほど、愛される鍋。だが、ひと口に水炊きといっても九州地方の郷土料理「博多水炊き」と、だしや湯で具材を煮込んでボン酢で食す「関西風水炊き」の大きくふたつの流派に分かれる。ともに鶏の旨みが味わえることから「サッパリしていてたくさん食べられる」「鶏肉が具材だから、罪悪感がない」「飽きが来ないで食べやすめられる」と、健康志向かつグルメな男女から支持を集めた。

『水炊き 鼓次郎』

水炊き

看板メニューである「水炊き」2人前¥8,800は、無化調・無添加にこだわり、ゼラチン質の高いもみじ（鶏の足）を大量に加え、タマネギや昆布とともに10時間以上かけて旨みを凝縮したスープを採用。手間暇かけた極上の鶏スープは、ただただ「うまい！」のひと言だ。鶏肉は、弾力があり口内でほろりとほどける肉質の、鳥取産大山鶏を使用。最後の一滴まで余すことなく楽しみたい。



data
 ①港区芝浦1-14-17 布川ビル1F
 ②03-6435-4840
 ③17:00~LO22:00
 ④日 ⑤カウンター8席、テーブル40席

『鳥とみ』

水炊きコース

青山の鳥料理店で修業した後にパティシエを経験するなど、異色の経歴の店主・土屋 宝さん。彼が手掛ける伊達鶏の「水炊きコース」¥10,000は、一度食べたら忘れられない濃厚さが信条だ。鶏肉は焼いてから入れることで生まれる香ばしさをアクセントにしている。さらに、もとと軟骨を合わせたつくねが出汁とスープに旨みを注入。ペの雑炊までに出汁を飲み干してしまう客も多いとか。



data
 ①世田谷区池尻1-11-8 ワコーハイム1F
 ②03-6805-5283
 ③18:00~LO23:00
 ④日 ⑤カウンター8席

『焼鳥と水炊き 櫛田』

水炊きコース

焼き鳥と水炊きがついた「水炊きコース」¥7,200が、お値段で人気の店。水炊きのスープは、鶏の骨を10時間以上かけて炊き上げた逸品。旨みが強いことで知られる花びらたけや舞茸など季節に応じたきのこがたっぷりと添えられ、鶏の旨みを引き立ててくれる。ペは雑炊かラーメンが選べるが、オススメはラーメン。味の染みた麺が格別で、再び酒に手が伸びること請け合いだ。

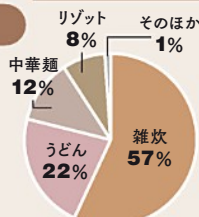


data
 ①渋谷区恵比寿4-10-8 orangeビル2F
 ②03-5422-7660
 ③17:00~LO22:00
 ④日祝 ⑤カウンター4席、個室4（22席）

東カレReader's Voice

Q. 鍋のペといえば？

圧倒的に票を集めたのが「雑炊」。「濃厚な出汁が染みだした旨みを吸い込んだご飯が最高！」と有終の美を飾るに相応しい一品として支持された。少数派の中には「パスタ」や「そば」といった珍しいペも！



10時間以上炊いた出汁が命
飽きが来ない濃厚スープは必食



旨みを凝縮した罪なスープが
弾力ある伊達鶏を優しく包む



きのここと鶏の旨みを凝縮
濃厚白湯は贅沢至極



火鍋

辛さ一辺倒ではない
滋味深きスープが大人気

4位を獲得したのは中国伝統の鍋料理「火鍋」。中国では火にかけて調理する鍋料理のことをまとめて火鍋と呼ぶが、日本で火鍋と言えば四川省の麻辣火鍋の影響を受けた、唐辛子と生薬をたっぷり入れた赤く辛い鍋が主流。ピリピリと舌を刺激する味わいに「体が芯から温まる」「薬膳の風味がたまらない」と惚れこむ大人が続出中。煮込む具材も、鶏や豚、羊、牛などさまざま。大陸ならではの味の深さと味わいの深さが、大人を魅了していた。



目指すは
世界一丁寧に作る火鍋
細部まで宿るこだわりに脱帽



20種以上の生薬や
スパイスが効いた
シビ辛がクセになる



自家製麻辣醬と
6種の香辛料の鮮烈な
辛みを纏った羊肉が美味

『ひなべねこ 日本橋店』

薬膳火鍋

昭和風情が残る下町の古民家で営まれる『ひなべねこ』は美味しいだけでなく体を中から健やかに整える、火鍋のポテンシャルを余すことなく堪能できる名店。自ら“火鍋ファイター”を名乗る店主の関敏之さんは、独自に研究を重ね、水や塩まで厳選して一からスープを作る。常時25種を超す生薬やスパイスを使った「薬膳火鍋コース」1人前¥4,600で供される火鍋は、舌に、喉に、ストレートに薬膳の旨みを届けてくれる。



data
●中央区日本橋横山町6-7
☎03-6661-7740 ①17:00～22:30
●無休 ④テーブル10席、
個室3 (4席、4席、8席)

『月居 赤坂』

麻辣羊火鍋

(右下) 赤坂の路地に佇む小粋な古民家でいただけるのが「麻辣羊火鍋」(¥16,500のコース中の一品)だ。大小さまざまな唐辛子が浮く真っ赤なスープはインパクト大で、桂皮や八角など6種の香辛料が香り高く食欲をそそられる。主役の羊は、薄切りのももと下茹でしたスベアリブの2種を使用し食べ応え満点。スパイシーでありながら滋味を感じるスープが体を芯から温めるとともに、爽快感を後感で与えてくれる。



data
●港区赤坂5-1-30 ☎03-3589-5514
①11:30～L014:30 (月～金) / 17:30
～L021:30 ⑥日祝 ④カウンター10
席、個室7 (62席)

『麻辣火鍋専門店 越智』

麻辣火鍋

(右上) 店に入りすぐ目に入るのが、カウンター奥にずらりと並ぶ生薬の瓶。これが訪れる者を圧倒し、店主・越智和彦さんの本気度を伺わせる。完全無添加でナツメや八角など20種類以上の生薬を用いたスープでいただく「麻辣火鍋」は1人前¥5,800の冬季限定「堪能コース」で楽しめる。特製のシビ辛スープは鶏ガラと豚骨のWベース。自家製ラー油や唐辛子の量で辛さが調節できるので、同行者の嗜好に合わせて予約したい。



data
●渋谷区代々木3-29-5 2F-A
☎03-5843-5385
①17:00～24:00 ⑥水
④カウンター6席、テーブル16席

🍲 あくを放置

しゃぶしゃぶの際は
特に気になる……

🍲 生煮えの具材を戻す

1回かじった食材を戻す
姿にげんなり……

🍲 汁戻し

よっぽど仲良ないと
抵抗がある……

🍲 好きな具材だけ取る

鍋はみんなで楽しむ料理
という認識を持って

🍲 全部人任せ

殿様じゃないんだから
お前もやれ!と思う

🍲 過度の鍋奉行

調理してくれるのは
助かるけどほんとに

東カレReader's Voice

🍲 鍋をみんなで食べる際に
NGだと思ふ行為は?

鍋では人の本性が見えることも。例えば、「いつもは控えめなのに仕切りたがる鍋奉行だった」、「気が効くと思ってた人が実は何もせず食べるだけ」など。自分自身も注意しよう

人気鍋
5位

韓国鍋

見栄え抜群なダイナミックさと
多彩な味わいで魅了

タッカンマリやスンドゥブチゲ、テグタンやサムゲタンなど。さまざまな種類があることで人気を集めたのが「韓国鍋」。今回のアンケートにより「お酒がすすむ」「ほどよい辛さでも、味に深みがある」「出汁を感じる」といった理由で、女性を中心に愛されていることが判明した。韓国では、家族や友人など親密な間柄のひととの絆を深めるために、鍋を囲むことが多いという。この冬、マンネリ気味なカップルは「韓国鍋デート」で決まり！



多彩な海鮮と
ワタリガニによる
まろやかなスープに悶絶



約40年愛される鍋は
体が内から温まる
優しい味わいが人気



インパクト大な
ジャガイモが旨辛スープに
甘みをもたらす

『水刺間 恵比寿本店』 ケジャンヘムルタン

恵比寿駅南という好立地で、美味なる韓国料理を提供する『水刺間 恵比寿本店』。ブルコギが人気の店だが、隠れた名物が「ケジャンヘムルタン」¥6,500。タレに漬け込んだ生のワタリガニである「ケジャン」と、まぐろやエビ、ブリ、ホタテなど高級魚介がたっぷり入った贅沢な鍋だ。ベースは牛だしと野菜から取ったスープ。そこに魚介から出たエキスが結びつき、食べ進むにつれて最強の“Wスープ”が完成する。



data
⑥渋谷区恵比寿4-3-1 クイズ恵比寿ビル内B1-A ①03-5447-6588
⑦11:30~L14:00/17:00~L22:00
⑧無休(年末年始休みあり)
④テーブル60席

『韓国食堂 入ル 坂上ル』 朴三淳の蔘鶏湯

大阪鶴橋で長年に渡り愛され続けているサムゲタンの名店『韓味一』がルーツである『韓国食堂入ル 坂上ル』。こちらの看板料理が「朴三淳の蔘鶏湯」2人前¥5,500。丸鶏の出汁が堪能できると評判のスープは、高麗人蔘やナツメ、ニンニク、ねぎが入り滋味たっぷり。また、もち米が詰まった丸鶏を崩すときのフクフク感も格別で、味わいを高めてくれる。食べるたびに健康に近づく美味なる蔘鶏湯で、寒い冬を乗り切ろう。



data
⑥渋谷区恵比寿南1-17-2 Rホール3F
①03-5734-1699
⑦16:00~L23:00(土日祝は12:00~)
⑧不定休 ④28席

『コーラ 恵比寿店』 カムジャタン

恵比寿の人気韓国料理店『コーラ』の看板料理となっているのが「カムジャタン(S)」¥2,500。2日間かけてじっくり煮込み、自家製コチュジャンを効かせた辛いスープは濃厚のこと。さらに、山盛りの春菊やゴロゴロと入ったジャガイモと豚の背骨は食べ応えがあると同時に、これらの旨みが辛いスープに溶け出し、酒がすすむ味わいに。さらにエゴマの粒がプチプチとした食感と香りを添え、食欲をかきたてる。



data
⑥渋谷区恵比寿4-24-3
①03-3445-9000
⑦17:30~L22:30 ⑧無
④テーブル54席

芸能界のおもしろ裏話を
聞かせてくれそう

大泉 洋さん

東北グルメについて
一緒に熱く語りたい!

サンドウィッチマンさん

焼酎を持つ絵が様になる
しっぽり一緒に晩酌を

吉川晃司さん

紳士的に綺麗に小皿に
取り分けてくれそう

町田啓太さん

食べっぷりを一度
見てみたい

マツコ・デラックスさん

鍋を挟んで対面に座り
その美貌を見つめたい

佐々木 希さん

Q 鍋と一緒に食べたいと
思う芸能人は?

「芸人さんは場を盛り上げてくれそうだし、楽しく食べられそう」「鍋はじっくり語れるので話しやすい人がいい」との意見も。明るい雰囲気でお鍋を楽しめる人が人気ようだ



コーギーなロビー # 落ち着いた空気感

クリスマスムード # 千代田区平河町



ビストロとガストロノミーの融合

ビストロノミー # メインダイニング



瀬戸内 # 塩レモンのリゾット

レモンが香る # ホテルランチ

体験しなければわからない極上の非日常がある

HOTEL Impressions

今月の舞台: ザ・キタノホテル東京

高級アパートメントホテルの先駆者「北野アームス」が「ザ・キタノホテル東京」に生まれ変わったのは2019年のこと。2023年には厳しい審査をクリアした施設のみメンバーに認められる「ルレ・エ・シャトー」に都内ホテルとして唯一加盟。立地は日本の中枢機関が集まる千代田区平河町にありながら、存在は穴場的で未訪問の人まだまだ多いだろう。そのホテルの宿泊はどのようなものか、2024年夏に開業したレストランも含めてお伝えする。

Navigator
ライター 大石智子さん

雑誌編集者を経てライターへ。ホテル、食、酒、インタビュー記事を執筆する。温泉街から南米最南端まで、これまで泊まったホテルは950軒以上

- 01-クリスマスツリーを飾るロビー。建物は「日本建築の第一人者」と称される今里 隆さん監修、竹中工務店設計・施工
- 02-昼夜アラカルトも頼める『オランジュリー 光庵』。フランスの巨匠バトリック・アンリルー氏がアドバイザーを務める
- 03-レモンの皮も綿も使った「瀬戸内塩レモンのリゾット」¥3,220。ランチはコース¥6,900からなので気軽に会に重宝する
- 04-春夏秋冬を表す4色を客室ごとに配し、写真の「デラックス キング」(47㎡)は絨毯が春を示す桜色。1泊1室¥73,000〜
- 05-パジャマはワンピースタイプで欧州のホテルにありそうなデザイン。肌触りのいいコットンで快適な眠りを叶える
- 06-1954年にフランスで発足した「ルレ・エ・シャトー」には65ヶ国のホテル・レストランが加盟し、ブックが見応えあり
- 07-夜にライトアップされる菱形のファサード。国道246号線沿いに立つが、ひと際シックな外観が静謐さを予感させる
- 08-2階から8階の吹き抜けに伸びる竹林により和の趣が漂う。吹き抜けの周囲は客室前の廊下で、自然光の入る設計
- 09-9階のルーフトップバー『キタノアームスラウンジ』。テラスにはカバナが置かれ、靴を脱いで寛ぐこともできる
- 10-右は「柿のサイドカー」¥2,200、左は焼きりんご風味のほうじ茶を使った「ザ・キタノホテル ニューヨーク」¥2,035
- 11-自家製ヨーグルトやスムージーまで上質な朝食。焼き魚は2種、米は希少な「越宝玉」とこたわり満載。¥5,750
- 12-2階の『ティーラウンジ 佳風』ではお抹茶や特注緑茶、和牛ビーフカレー等のランチセット、和スイーツを提供

永田町駅から徒歩15秒。武家地跡で、政党本部は道を挟んですぐ。金銭だけでは手に入らない一等地に「ザ・キタノホテル東京」は存在する。ホテル名は創業者・北野次登さんに由来。北野氏は1964年のNY万博で日本館建設に携わり、その経験から「日本のおもてなしの心を世界に広めたい」と1973年に初めてNYに日系ホテルを誕生させた人。先見の明をもち快適性を追求し続けた経営者が起源と知ると、より味わい深い滞在になるホテルだ。今回は2024年7月に誕生した『オランジュリー 光庵』でのランチからスタート。店内にはベーゼンドルファアのピアノが響く。優雅で穏やかな空間でいただけるのは、スイスとカンボジアで20年以上腕を磨き、フランス農事功労章シユヴァリエも授与された加茂健さんが作る体に優しい料理だ。名物のひとつが「瀬戸内塩レモンのリゾット」。3ヶ月発酵させた柔らかなレモンの酸味が野菜のブイヨンやバターと一体と

なって米を包む。シャンパンが進み、いい気分がチェックイン。客室はディテールの塩梅が絶妙だ。「エアウィーブ」を敷いたベッドは適度な沈み加減。金の縁取りの特注パジャマはコットン100%で見た目も着心地もよし。珍しいミニパウチ型のバスアメニティは出しやすさが随一。ウェルカムスイーツが『銀座ウエスト』の焼菓子というのも小粋で、紅茶をいれて「ルレ・エ・シャトー」のブックをめくり、世界中のホテルを吟味する時間が至福だ。瞬間この細かな快適性がじわじわと客室を好きにさせる。ウェルネスを重視し、ホテル内に鍼灸整体院が入るのも注目ポイントだ。最上階のルーフトップバーは、丸の内の夜景を一望し、東京と真ん中にして隠れ家感あり。ここで「小腹が空いたな」とお酒と特製フライドチキンを頼む姿をデイトで見せたら、謎めくほどこなれている。さらに宿泊者限定の朝食の美味しさを知っていたら、大人度は120点だ。



カクテル # フードも充実
大人しか来ない # 狙い目バー



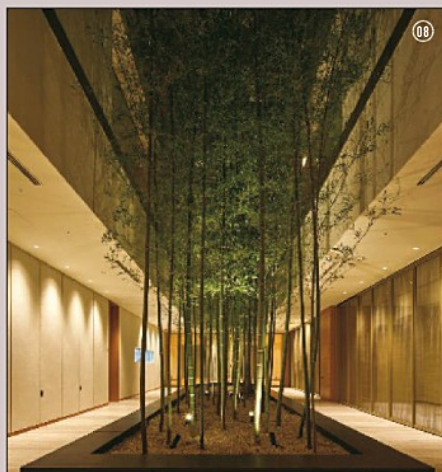
ホテルエントランス # ファサード
建築界の巨匠監修 # 品のある外観



ホテルルーム # 絨毯に桜 # 春
春夏秋冬のカラーズキームと文様



和朝食 # 丁寧 # 宿泊者限定
都内ホテルの和朝食で上位確定



アトリウム # 竹林 # 孟宗竹
吹き抜け # ホテルデザイン



ホテルのパジャマ # コットン
快適 # 欲しい # 非売品



ティーラウンジ # お抹茶 # 和スイーツ
特製担々麺と海老ドリアも気になる



知る人ぞ知るテラス # ビジター可
丸の内の夜景 # 夏に再訪したい



ホテル好き必見 # ルレエシャトー
加盟ホテル # トラベルブック



ワインと映画の達人たちと楽しむ

ほろ酔い シネマ

VOL.23



ワイン選びをより楽しいものにするべく、
東京カレンダーは映画とのマリアージュをご提案。
それぞれのスペシャリストが、勉強中の編集部員に指南！
今夜はワインを片手に、おうちシネマはいかが？

今月のワイン

MOËT & CHANDON COLLECTION IMPÉRIALE CRÉATION NO.1

モエ・エ・シャンドン
コレクション アンペリアル
クリエーション No.1

シャンパーニュ最大のメゾン、モエ・エ・シャンドン
が、280年のノウハウを注ぎ込み生み出した最高峰の
シャンパーニュ。何層にも折り重なる、複雑なフレー
バー。ドザージュゼロのブリュットナチュラルながら、
モエらしい柔らかくまろやかな味わい。¥33,000 /
MHD モエ ヘネシー ディアジオ 03-5217-9777



ナンバーワン・メゾンが
すべてのノウハウを注いだ
至高のシャンパーニュ

離婚宣告を受けた男が 港区おじさんに大変身？

嵩倉 新谷さんには今回、クリス
マスから年末年始にかけて楽しめ
る、正統派のラブコメ映画を選ん
でいただきました。

新谷 はい、2011年公開のア
メリカ映画『ラブ・アゲイン』です。
主人公のキャル役にステイヴ・カ

レル、妻のエミリー役

にジュリアン・ムーア、モテ男のジ
エイコブ役にライアン・ゴズリン
グ、そのジェイコブと恋仲になる
ハンナ役にエマ・ストーンという豪
華なキャスティング。

柳 ライアン・ゴズリングとエマ
・ストーンというと『ラ・ラン
ド』ですね。

新谷 ええ。このふたりは201

3年の『L.A.ギャングストーリー』
でも共演しています。

柳 それからステイヴ・カレル
はこの6年前にも、『40歳の童貞男』
という映画で同じようにさえない
男を演じてる。

新谷 はい、2本セットで観ると
3倍楽しめますよ。

嵩倉 それでどんな映画なんです
か？ ネットバreshない程度に教え
てください(笑)。

新谷 結婚25年目のキャルとエミ
リー。ふたりきりのディナー中に
突然エミリーが離婚を切り出

します。理

由は彼女の浮気。戸惑うキャルは、
ある晩、ヤケ酒をあおっていたバ
ーで、モテ男のジェイコブと出会
い、男らしさを取り戻すためのレ
ッスンを受けることに。一方、ロー
スクールを卒業したハンナは期待
していた恋人からのプロポーズが
不発に終わり、ヤケになった彼女

は以前口説いてきたジェイコブと一
夜を過ごし、交際スタート。さら
にキャルとエミリーの息子で中学
生のロビーはベビーシッターの高
校生ジェシカに夢中だけれど、彼
女はキャルをひそかに想っている
という、恋愛関係が複雑に交錯し
たラブコメです。

柳 ダサ男からイケオジへと華麗
に変身したキャルが、ナンパした
相手というのがまさかのロビーの
担任教師とかね(笑)。でも、16ア
イテムでワードローブを改革とか、
僕自身、ジェイコブのレッスンを
受けたくなった。

嵩倉 東カレ流にいえ
ば、港区おじさんへ
の変身レッスンって
ことですね。

新谷 ところで物語
の終盤、ジェイコブが
ハンナの母親との顔合
わせにいたり、ワイン
ショップで土産を物
色するシーンがありま
すが、こういう場合には
どういったワインを選
ぶのですか？

柳 ジエイコブのことだか
らワインにも詳しいと思うけ
ど、ハンナが手にしたのは多分
10ドル程度の白ワインだった(笑)。

相手の両親に持参するなら 捻りのきいたシャンパーニュ

嵩倉 たしか柳さんにも娘さんが
いましたよね。彼氏が柳家にワイ
ンを持参するのは氣を使えそう。

新谷 持ってきたのがつまらない

一度離れてしまった愛を取り戻すことはできるのか、片想いをどう決着させるのか。ひと組の夫婦を中心に彼らの子どもや身近な人たち、いくつもの恋愛のカタチが綴られる、大人のためのラブコメディ

ライアン・ゴズリングが指南する「色男」になる方法!?



今月の映画

『ラブ・アゲイン』

妻から離婚を突き付けられたキャルは、ショックから立ち直るため、バーで知り合った色男ジェイコブからモテ男になるためのレッスンを受けることに。ステイヴ・カレルとライアン・ゴズリングのタッグで展開する男同士の友情、それぞれの恋の行方が描かれる。ほかジュリアン・ムーア、エマ・ストーンなど豪華共演

毎月マリッジを
お届けするのはこの3人



東京カレンダー編集部長
高倉伶奈

本連載の担当になって8年目に。ワインの知識は少しずつでも着実に積みあがっていると信じ、柳氏にしがみつくだ。ゴズリングの胸に飛び込めたら、この人生に悔い無し。



映画コラムニスト
新谷里映

映画を中心に書いたり取材したり喋ったり。ライアン・ゴズリングの映画は絶対見る派。色気と一途さにやられた『ドライヴ』も好き! 来年もひとり映画鑑賞の日々の予感。



ワインジャーナリスト
柳 忠之

幅広い分野の雑誌で執筆を手掛け、切れ味あるコメントに定評があるワインジャーナリスト。自分がジェイコブなら、「有名ブランドのシャンパーニュで見栄を張る」そう。

ワインだったら即門前払い?
柳 そこまではしません。でも1時間ほど説教垂れるかも。
高倉 それでも柳家に持参するなどのようなワインを? ジェイコブに代わってご指導ください。
柳 うちで食事を取り、また持参したワインをその場で開けることを前提にするよ。でも向こうは、

料理が和食か洋食か、肉か魚かはわからない。そういう場合、ロゼとかいま流行りのオレンジワインを持ってきたら、この男、なかなかやるわいと思うだろうけど、まあ、無難なところでシャンパーニュなら及第点かな。
高倉 そうですね、ワインに悩むくらいならシャンパーニュ。

柳 さらに僕も知らないRMとか持ってきたら座布団一枚。大手メゾンのちよつと変わったキュヴェもうれしいよね。
新谷 例えば?
柳 少しお値段張るけど、モエ・エ・シャンドンの最新キュヴェ、「コレクションアンペリアルクリエーションNo.1」。7つの異なるヴァイン

テージのワイン、それもステンレスタンク、オーク樽、ガラスのボトルと3種類の容器で熟成させたワインをブレンドした、最高醸造責任者のブノワ・ゴエズ渾身の作品だよ。
高倉 あつ、柳さんの娘さんの名前ってたしかモエちゃん!
柳 えへへ、そういうこと(笑)。

2人の
名前を
1つの
しるしに。



しるし結びペンダント(ペア)

身に着けるたびに想う
交わした約束、記憶。
今までのふたり、
これからのふたり。
キズナを深める
ふたりだけのしるし。

しるし結び

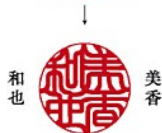
想いを込めたペアアイテム

2人だけのしるしが刻まれた オリジナルのペアアイテム

「しるし結びペアアイテム」は、二人の名前を
ひとつに結んでつくる「しるし結び」を刻印した
2人だけのオリジナルのペアアイテム。
130年間印鑑を作り続けてきた技術を生かし
ひとつひとつ心を込めてお作りいたします。

Point. 01

2人の名前を
ひとつの印に



Point. 02

想いの
運気を込める

八方位(8つの方角の運氣)から
強調したい運氣を
3つまでお選びいただけます。



Point. 03

画数を調整し
相性を整える

- …【接点】縁のフチに
接する点を吉数に
- …画数を足した個所



ご購入はコチラ /



しるし結びペアグラス-egg



しるし結びペアグラス-ever



しるし結びペンダント(ペア)

Tokyo "Delicious" Information

PICK
UP

坂本龍一の「音」と「時間」を空間で表現した没入型インスタレーション展

音楽家・アーティストである坂本龍一の個展「坂本龍一 | 音を視る 時を聴く」が、東京都現代美術館にて3月30日(日)まで開催される。テーマは「音と時間」。生前坂本氏が遺した展覧会構想を軸に未発表の新作を含む没入型・体感型サウンド・インスタレーション作品を屋内外の空間で構成。「音を空間に設置する」坂本氏の挑戦と「時間とは何か」という問いかけに向き合ってみては。観覧料は一般¥2,400。☎050-5541-8600



Photo by Neo Sora ©2017 Kab Inc.

PICK
UP

名店御用達のワインショップがあなた好みの1本を選んでくれる定期便サービスを開始

神宮前などにワインショップを構え、自然派から王道ワインまで常に数千種類の在庫を保有している『VIRT US』より、ワインサブライズ定期便サービス「WIBRARY」がスタート。独自のメソッドで開発された診断コンテンツに答えるだけで、あなた好みのワインが自宅に届くシステムだ。毎月1本(¥2,500〜)から注文可能。「今月はどんなワインに出会えるのだろう」というワクワクを楽しもう。【URL】<https://wibrary.co>



PICK
UP

東京を見渡す45階の窓際席で、毎冬限定アフタヌーンティーを堪能

虎ノ門ステーションタワー45階に位置する『TOKYO NODE DINING』で、冬限定の毎冬のアフタヌーンティーが2月28日(金)まで楽しめる。スイーツはこの時期一番美味しい甘酸っぱい苺に濃厚なチョコレートを合わせた4種とスペシャルティのパスチーゼーキー。セイボリーは、赤城と牛のローストビーフなど充実のラインナップ。非日常のロケーションで季節を味わいたい。¥6,800(サ別) ☎03-6811-2571



NEW
OPEN

帰省時の手土産にオススメ!『メゾンカカオ』が丸の内に旗艦店をオープン

鎌倉発祥のアロマ生チョコブランド『メゾンカカオ』が、都内初となる旗艦店を丸の内仲通りの新東京ビル1階にオープン。キッチンでショコラティエが作るスイーツをその場で楽しめるカフェ併設型のショップで、アート作品が飾られた店内は洒落た雰囲気。カカオのテロワールと滑らかな口どけにこだわった「生フロルケーキ」¥1,540など丸の内店限定のスイーツも展開。【URL】<https://maisoncacao.com/>



NEW
OPEN

出来たての和菓子とお茶のペアリングをコース仕立てで堪能できる六本木の新店

国立新美術館の程近くに菓子司『九九丸』がオープン。作りたてでしか提供できない温度と質感を大切にしたい和菓子と、厳選したお茶のペアリングで楽しむ唯一無二のコース¥19,800(サ別)を展開。茶室を模した薄暗がりの空間で、甘みだけでなく酸味や渋みなど味の妙をじっくり感じる非日常な体験ができる。パーティタイムには茶葉を使用したカクテルやアラカルトで和菓子の注文も可能。【Instagram】@999_kukuku



PICK
UP

忙しい毎日でも“美プロテイン”で内側から美容と健康が叶う!

皮膚や髪、内臓など体のあらゆる組織に欠かせないプロテインの一種であるコラーゲンは、美容や健康維持のために必要な大切な成分。それを忙しい毎日でも手軽に摂取できるアメリカで大人気のコラーゲンブランドが「バイタルプロテインズ」だ。食事にスプーン1杯プラスするだけで、毎日の必要摂取量をカバーしてくれる優れモノ。持ち運びやすいサイズ120gパウチは¥1,944。※編集部調べ【URL】<https://vital-proteins.jp/>



ROAD
SHOW

「革命児」から世界の大スターへと駆け上る姿を追うドキュメンタリー

伝説のロックスター、デヴィッド・ボウイの初期を回想する映画『デヴィッド・ボウイ 幻想と素顔の狭間で』が1月10日(金)より単館系で全国順次公開。60年代後半にボウイはグラムロックの先駆者として注目を集め、世界を席巻。本作では「5人目のバンドメンバー」と言われる元妻アンジーや仲間らが舞台裏を語る。大スターになるべくもがいた姿から成功のヒントを得られるかも。【URL】<https://davidbowiedoc.com/>



©SHORELINE ENTERTAINMENT

PICK
UP

2025年の幕開けを優雅に過ごせる「ホテル雅叙園東京」のお正月イベント

「ホテル雅叙園東京」では1月1日(水)、1月2日(木)の2日間限定で、誰でも参加できるお正月イベントを開催。いけばな、縁起物の絵付、書道など、日本の伝統を感じるワークショップ各¥1,000や、琴や尺八の生演奏や獅子舞など晴れやかなコンテンツが充実。また着物レンタル&着付サービス¥17,000〜を利用して、プロカメラマンによる記念撮影¥11,000〜や近隣寺院への初詣もおすすめだ。☎03-3491-4111(代表)





次号は

食通たちの 「つい足が向く店」。

日々、レストランに繰り出し、美味を求める食通たち。
そんな食べ込んでいる大人たちがプッシュする店は
そりゃ、いいに決まっている！ そこで、2025年の
一発目の特集は「食通たちがリコメンドする店」。

鮭や焼肉といった特定のジャンルを得意とする
食の有識者には、とっておきの店を、
食べることに大好き！なタレントたちには、
深いエピソードが詰まった愛する店を、
毎夜、会食をこなす経営者たちには、
ビジネスがうまくいく行きつけの店を、など。

さらには、インフルエンサーが見つけた
高感度な人々が集う店から、芸能関係者が
本当は教えたくなかった隠れ家店、
大御所シェフがプライベートで通う店まで。
さまざまな食通たちによるリコメンド店はどれも
魅力的で、読者の皆さまにも参考になるだろう。

2025年に行きたい店リストに追加すべき店が
満載！ さあ、来年も、本当に美味しいものを食す
満ち足りた幸せな時間を！

次号の東京カレンダー3月号は

» **1月21日(火)** 発売！

Staff

Editor-In-Chief
日紫喜 康一郎

Senior Editor
中野愛子 安部信子
中村絵里子 浜田洋平

Managing Editor
船山壮太

Editors
小林淳子 岸田徳馬
嵩倉伶奈 鈴木那奈
我妻千津子 里見佳那子
照沼詩織 高橋紗奈

Contributing Editor
小石原はるか

Publisher
坂下陽子

Sales & Marketing
大久保賢友 皆川昭夫
木下洋平 渡辺亜里
石岡優華 沖田優美子
岡 亜希 雨宮夏純
飯塚美優 関 ひとみ
金屋英里子 小出翔太
田中礼美

Design-Associate.1
Art Direction
mambo 西岡 (ma-h gra)

Design
須賀祐二郎 山谷吉立
荻田京太郎 藤原裕美
香山 大 天野桃々香
佐々木由華 島津摩里
藤富詩那
(すべてma-h gra)

Design-Associate.2
Art Direction & Design
大塚将生 (marron's inc.)



左から
エトワール・グレー:38,500円
ボンジュール・バイオレット(文字盤:マザーオブパール):42,900円
エッフェル・クリスタル(オリーブ):38,500円
※税込価格

Time in Color

国際線キャビンアテンダントのクチコミから人気が広がった職人による手作り仕上げのファッションウォッチ。

パリ出身のアレクサンドラ・ピザールによって、1989年に設立された「ボンボンウォッチ」。「ボンボン」はフランス語で「キャンディー」を意味し、ブランド名の通り、コロんとした丸みを帯びた愛らしい形が特徴的。1992年のディズニーランド・パリ開園時には、園内にブティックをオープンし、パリ女性の注目を集め、その後、パリ便のキャビンアテンダントの目にとまり、人気の世界に広がった。製作は1点1点手作業の為、「その時」しか得られない時計が多く、ケースにあしらわれたスワロフスキーは、石の下半分にもカットが施され強い輝きを放つVカットを使用。デザイン性と品質の高さに反し、アフォーダブルな価格も魅力の一つで、長年コレクターからも愛されている。



銀座本店 03-3289-0016 (東京都中央区銀座7-6-12)

大阪・心斎橋店 06-6484-2656

WEB SHOP  検索 <https://bonbonwatch.co.jp>

 <https://www.facebook.com/bonbonwatch> Twitter  @bonbon_watch



X'mas Fair 開催中



iichiko
KUROBIN

三和酒類株式会社 大分県宇佐市山本・虚空蔵寺丁 TEL 0978-32-1431 FAX 0978-33-3030 <https://www.iichiko.co.jp>
飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。飲酒運転は、絶対にやめましょう。

