

行きたくなる、話したくなる東京!

[メンズ・イーエックス]

SEP. 9
2014

MEN'S EX

www.mens-ex.jp

イイものは早く売り切れるから……

秋の買い物 予習リスト

今こそ見直し、気合を入れろ!

気分が上がる アンダーパンツ40

[旅する親父 松山 猛]

すべては「ヨコハマ」 から始まった

表紙の人
玉木 宏

すぐに行きたくなる! 人に話したくなる!

最上級の 東京

- ☐ 朝・昼・夜の最上級
- ☐ 東京出張便利帳
- ☐ 今、“裏”表参道が熱い!
- etc.



Gourmet & Culture:03

RESTAURANT 噂のレストラン

地方フレンチの最新形は 富山で確かめるべし

キュイジーヌ レジヨナル レヴォ

食の世界では今“自然の味覚、食材本来の魅力をいかに引き出すか”が大きなテーマとなっている。その命題に「TOYAMA」をキーワードに迫る独創的なフレンチが、富山の高級リゾート内にオープンした。オーナーシェフの谷口英司さんが国内のホテルでの勤務を経て、富山を訪れたのは34歳のとき。本場フランスでも修業経験のある谷口さんが「富山の自然がもたらす恵みの豊かさに目が覚めるよ

うな思いでした」と語る。自ら里山を巡り、生産者と対話して集めた地産の食材をベースに生まれるのは、普通のフレンチでもなければ郷土料理でもない。富山の味覚を現代フレンチの技法で研ぎ澄まし、いわば“前衛的地方料理”で、富山へのリスペクトが詰まった一皿一皿には新鮮な発見がある。たまには都会の喧騒を離れた大自然のリゾートで、新たなスタイルのフレンチに舌鼓を打ってみては。



1:ぶどうのメレンゲやコンポートが、夕暮れの立山連峰を表現。2:プリオッシュで挟んだフォアグラを、自然な甘さの三社(さんじゃ)柿と合わせて。3:青リンゴのソルベと大沢野産のイチジクをヨーグルトソースで。乳酸菌の冷凍粉末が爽やか。

Column



店舗は、富山で有数のスパリゾート内

「レヴォ」を擁するのは2000年オープンのリゾート「リバーリトリート雅楽倶(がらく)」。設計は東大名誉教授の建築家・内藤廣(ひろし)で、ガラスを巡らせた館内からは、飛騨の奥地から流れる神通川の緑豊かな風景が一望できる。露天温泉やスパも完備。1泊朝食1名1万3000円〜(税込込み)。



DATA

⑤富山県富山市春日56-2 リバーリトリート雅楽倶内 ☎076-467-5550 ⑥ランチ11時〜13時L.O.、ディナー18時〜21時L.O. ランチコース5700円、ディナーコース1万3500円(サ10%別途) ⑦水曜



Gourmet & Culture:04

GOURMET 噂のグルメ

安全かつ安心な牡蠣が もたらされる秘策とは?

「オストレア」の牡蠣

よく冷えた岩牡蠣の身を、口をすぼめて殻からちゅるっと吸い上げる。この時季、牡蠣ラバーには堪らない瞬間だ。しかし、牡蠣を食べる際に「あたるのでは」という不安が頭を掠める人も多からう。

そこでお見知りおきいただきたいのが、東京に6店舗を展開するオイスターバー「オストレア」。使用する牡蠣は、牡蠣の養殖において理想とされる清浄海域で育て、

採取したもので、紫外線で殺菌された無菌状態の海水に一定時間入れ、浄化することで、ウイルスを99.9%以上除去するという画期的なシステムを導入している。また輸送方法にもヒネリあり。微小な氷粒子と塩水を混合したジェル状の特製氷で保冷することで均一な冷却を実現、鮮度や旨みを維持している。その真価、諸兄自身の舌で試せば納得いただけるだろう。



「オストレア」には世界各地のブランド牡蠣がずらり。

名店が集う新宿の 路地裏に新店舗が誕生



ヨーロッパの歴史的建造物を想わせるビルに8月8日オープン。落ち着いた雰囲気の中で極上の牡蠣をご堪能あれ。

DATA

[オストレア 新宿三丁目店] ⑤東京都新宿区新宿3-3-5 1-3F ☎03-5361-8181 ⑥月曜〜木曜17時〜翌1時、金曜17時〜翌5時 土曜12時〜24時、日曜・祝日12時〜23時

覚えておきたいブランド牡蠣



コフィンベイ

生まれは豪・南オーストラリア州。甘みの中の海の塩味が心地よい。貝柱の食感も楽しめる。



的矢岩牡蠣

三重ブランドの認定を受けるのは佐藤養殖場産だけ。圧倒的な実入りと歯応えが特徴だ。



仙鳳趾

北海道産。アイヌ語で「小魚が沢山取れる所」を意味。甘さとクリーミーな味わいが凝縮。



小夏・中夏

長崎県九十九島産の岩牡蠣。やや小ぶりながらミネラルが豊かで、白ワインが進む。