

10

October 2014 No.718

昭和37年3月15日第三種郵便物認可
2014年9月5日発行・発売(毎月7日発行・発売)
ミセス通巻第718号

ファッション | 秋冬のおしゃれ計画

まずは コートから

ビューティ | 秋は目もと、眉で勝負!

特集 | 魅惑の

パリへ

鈴木京香さんがパリでアートに出会う

印象派から現代アートまで

シャネル「カフェ ソサエティ」とは?

カルティエとグレース・ケリー物語

保存版

今いちばん行きたいパリのレストラン

料理 | 野菜も、肉も、魚も 蒸すからもっと、おいしくなる

読み物&リビング | 私の台所

Restaurant & Food

レストラン & フード



夜のコースの一例。上「エッグキャビア」。卵の中には、とろとろのスクランブルエッグ。その上はレモンウオツカのクリームとたっぷりのキャビア。ふわふわのクリームが卵とキャビアの味をつなぎ、シャンパンとよく合う一皿に。下左「本マグロのヌードル仕立て アボカドジンジャーソース」。まさにまぐろの麺! しょうがとピネガーの酸味のきいた爽やかなソースをからめて食べる。

カウンターで「心奪われる料理」を味わう 「JG ジャン・ジョルジュ 東京」

軽やかで個性的。ミシュラン三つ星のシェフ、ジャン・ジョルジュさんの東京・六本木のレストランは、彼自身が魅了された日本ならではのカウンター席でコース料理が楽しめる。腕を振るうのは、ジャン・ジョルジュさんの下で、技術とエッセンスを身につけた米澤文雄シェフ。師の世界観を守りつつ、日本ならではの味を表現してみたいという。繊細な器に盛りつけられた料理は美し

く、季節の食材に、スパイスやハーブ、柑橘類を合わせて香りづけを。インパクトのある味わいは、まさに「心奪われる料理」だ。昼は4,800円のコースとア・ラ・カルト、夜は13,000円からのコースとア・ラ・カルト(すべて税込み、サービス料別。季節によってメニュー内容は替わる)。

●11時～14時半、17時～22時(共にL.O.)。テラス席あり。無休。予約が望ましい。東京都港区六本木6の12の4 六本木ヒルズ けやき坂通り ☎03-5412-7115



夜のコースより。上「京野菜の塩窯焼き 手長海老のカダイフ巻きと鱈の焼霜」。15種類ほどの野菜が使われている。別添えのソースは蜂蜜&レモン/カフェ風味のシャンピニオン。下左「北海道 乳飲み仔牛の炭火焼」はじっくり火を入れた肉の食感が絶妙。昼5,400円、夜14,040円(共に税込み、サービス料別)。テーブル20席、個室8席。全席禁煙。

八坂神社の鳥居内に開店 斬新な味わいのフランス料理 「ランベリー 京都」

京都は八坂神社内、創業480年の老舗料亭である「中村楼」の敷地内で開店。歴史ある日本家屋を尊重しながらも白ベースで瀟洒に造られたインテリアの中、目覚ましく美味なフランス料理をいただける。東京・南青山の「ランベリー」と行き来するのはシェフの岸本直人さん。最高の素材を得るため、肉でも魚でも野菜でも、必ず

生産者に会いに行き、その素材を「よくする」のだという(embellirはフランス語で美しくするの意)。アミューズの一口からデザートまで、素材のおいしさを引き出し、組合せて驚かせ、見た目の美しさで魅了する。料理には、湯葉や京野菜など京都の食材も随所に取り入れられている。

●11時半～14時、17時半～20時(共にL.O.)。不定休。予約が望ましい。京都市東山区祇園八坂神社鳥居内 ☎075-551-7386



「味覚の一週間」国際ナショナル BENTOコンクール”開催

日本のお弁当「BENTO」は、小さな箱の中にバランスのとれた栄養と色彩の多種類のおかずとご飯を詰めた、日本ならではの食文化。子どもの味覚教育活動に取り組むイベント「味覚の一週間」は、世界からお弁当のレシピを募集して、優勝、準優勝、特別賞を決めるコンクールを開催。優勝者のレシピはANA賞として翌年のANAの子ども用機内食のメニューになるほか、ティファール賞、東京ガス賞など様々な賞品が用意されている。

●募集は9/21まで。応募は「味覚の一週間」<http://www.legout.jp>から。BENTOの写真、材料、作り方など、規定に従って投稿を。未発表のレシピで、食材費は500円程度、調理時間は盛りつけを含め1時間以内であること。お問合せ先は「味覚の一週間」事務局国際ナショナルBENTOコンクール担当 ☎03-3402-5616



オイスターバー&レストラン 「オストリア新宿三丁目店」誕生

「安全かつ新鮮でおいしい牡蠣」をコンセプトに、産地や素材にこだわって一年中様々な牡蠣を提供しているレストラン「オストリア」。今回新宿にオープンしたのは、ヨーロッパの建物のような雰囲気のある一軒家レストラン。常時10種類以上の牡蠣がそろい、ワインとともに産地の違う牡蠣を味わえる。牡蠣以外にボリュームがある肉料理のメニューも豊富。また、地下には姉妹店の「BAR ACCOLA (バー アッコラ)」があり、食後の時間をお酒とともにゆっくりと楽しむことができるのもうれしい。

●17時～24時(金曜は翌4時まで、土曜は12時～23時、日曜、祝日は12時～22時。すべてL.O.)。無休。東京都新宿区新宿3の3の5 1F～3F(新宿三丁目駅C3出口正面) ☎03-5361-8181

