

SIGNATURE

The Magazine for Diners Club Card Members

シグネチャー

November

2015

Number 586

11



Special Feature
The Autumn Colors in Daigoji, Kyoto

特集

世界文化遺産

醍醐寺

天下人が夢見た紅葉の宴

特集 世界文化遺産

醍醐寺

天下人が夢見た紅葉の宴

写真・醍醐寺／瀧本加奈子 文・白木麻紀子（アメリカ）

36



Signature Housing Guide 2015

住まい環境を考える

67

旅先でこころに残った言葉 文・伊集院 静 絵・長友啓典

ソウル、京都

6

Signature Interview 蜷川実花

浮遊するクラゲと色彩の万華鏡

13

今月の一皿 カロフェゴ 赤坂店

薪窯焼きの誘惑

16

Column Signature

Life with Book 文・安藤美冬

エーゲ海の青と、冬の白

19

Art 文・橋本麻里

異色の狩野派絵師と現代に生きる阿羅漢

20

Entertainment 文・川添史子

十一世團十郎の伝統を継ぐ

21

宮嶋勲の“おいしい”イタリア

ジーティ・ルンゴ ジェノベーゼ

23

× マストロペラルディーノ タウラー・ラディーチ・リゼルヴァ

What's new ?

Fashion

完璧主義に貫かれた新作逸品バッグ

25

Watch & Jewelry

確かさへの叡智 誠実の王道

27

Gourmet

アメリカから日本へ 本格ハム、初上陸

28

Beauty

年齢を自信に変える 三種の神器

29

Special 1

ヘルノの真髄を究めたカシミヤ&ダウンコート

31

Special 2

女性の美しさが映えるメルトンコート

33

BRUNELLO CUCINELLI

迫真のこだわり、カシミヤコート

50

BACKES & STRAUSS

セッティングの技が光る薄型ウォッチ

52

ARMANI COLLEZIONI

優雅なシェイプのムートンジャケット

53

Tommy Bahama

冬の街に映える温もりアウター

54

MACKINTOSH LONDON

高級綿を使用した高機能トレンチ

56

TOD'S

今秋はファーのぬくもりで トッズ フラワー バッグ

57

madras

風合いの調和を演出した、50周年記念モデル

58

LANVIN COLLECTION

大人仕様のカムフラージュ柄ダウンコート

59

LANVIN SPORT

スタイリッシュで実用的、着こなしのツボを押さえたユースフルな一着

60

BRUNELLO CUCINELLI

イタリア・ソロメオに次ぐ充実ぶりが魅力 プルネロ クチネリ銀座店オープン

61

Event Information

「或る列車」。夢を形に。幻を現実

63

Ginza Campaign

なんでも揃う街、銀座。ラグジュアリーもカジュアルも。

64

Signature Information

シグネチャー インフォメーション

66

Club Signature

クラブシグネチャー

97

"DIGITAL" SIGNATURE

誌面から飛び出したデジタルな世界

98

Club House お知らせ 79

イベント 80

トラベル 83

マーチャント 90

サービス 95

Club Choix 特選通販ガイド 100

表紙写真提供 醍醐寺

儀鳳宗達筆《舞楽図》（左隻部分）。視点を高くって奥行きを持たせ、金地の余白を活かした色彩豊かな金襴障壁面の代表作。宗達の晩年の作品と見られている。醍醐寺では3点の宗達作品を所蔵しており、宗達と醍醐寺が特別な関係にあったことがうかがわれる。



アートディレクション・デザイン ナカムラグラフ

DTP 株式会社Gruppe S

企画制作 株式会社トド・プレス

広告に関するお問い合わせは

株式会社マイク

電話03-5935-7600

Club Choix通販広告に関するお問い合わせは

株式会社バハマ・バブリッシュヤーズ

電話03-6439-8571

薪窯焼き。初めて聞くこの調理方法に惹かれて、東京・赤坂の「カロフェゴ 赤坂店」にやってきました。今年の7月にオープンした新しいお店だ。店に入ってカウンターに陣取ると、レンガで組まれた立派な窯が目に見え、もともと大きな塊の肉をどうしたら美味しくたくさん食べていただくことができるかと、試行錯誤した結果行き着いたそう。

火力の安定のために薪は檜の木だけを使うという徹底ぶり。この日注文したメインの「薪窯焼き ニュージーランド産牧草牛サーロイン」は30分〜40分かけてじっくりと焼かれている。熾火の入れ替えをコントロールすることにより、「肉と対話しながらベストの状態へと肉を導きま

す」と、木村卓博料理長。目の前で自分の肉がいていかに調理されているのを見ると、期待感が増す。この近赤外線と遠赤外線の両方を利用した焼き方は、熱がじっくりと、時に素早く全体に伝わるため、肉汁がきちんと肉の中に閉じ込められるのが特徴だ。サーブされたお皿の上でナイフを入れても切り口から肉汁が流れることはない。その代わりに口の中で噛んだとたん溢れてくる。

カロフェゴ 赤坂店

フレッシュなチーズとトマトが美味しい「ジョバンニさんのブッラータチーズとトマトのカプレーゼ」は3,700円、お店自慢のボリューム満点「薪窯焼き ニュージーランド産 牧草牛サーロイン」(500g)は、9,000円。デザートには、季節のフルーツ「洋梨のタルト」(900円)を。
*価格はすべて税抜です。

住所：東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂1F

電話：03-6459-1285

営業時間：ランチ11:30〜15:00 (L.O.14:00) *祝日を除く。

ディナー17:00〜23:30 (L.O.22:00)

定休日：日曜日

薪窯焼きの誘惑



料理長

木村卓博

Takahiro Kimura

店長

國分正三郎

Shozaburo Kokubun

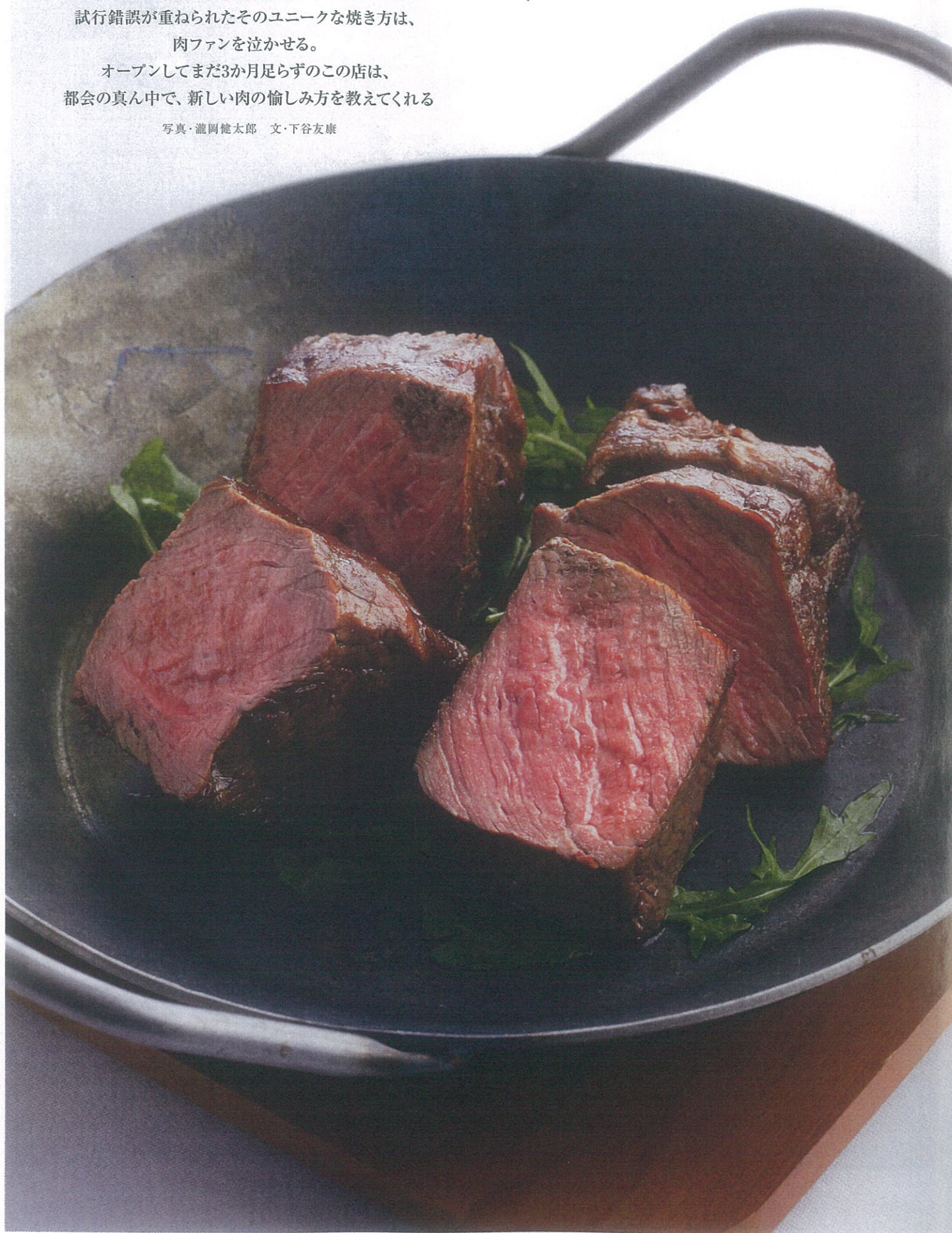


Photographs by Kentaro Takioka Text by Tomoyasu Shitaya

東京・赤坂の繁華街で、薪窯でじっくり焼いた肉！
試行錯誤が重ねられたそのユニークな焼き方は、
肉ファンを泣かせる。

オープンしてまだ3か月足らずのこの店は、
都会の真ん中で、新しい肉の楽しみ方を教えてくれる

写真・瀧岡健太郎 文・下谷友康



デジタル版シグネチャーでは、「今月のもう一皿」と題して
別のお薦めメニューを紹介しています。(10月13日頃公開)

<http://www.diners.co.jp/ja/magazine/>



> 入会お申し込み

シティカード オンライン

カードラインナップ

キャンペーン

イベント

優待&サービス

ご利用案内

ダイナースクラブについて

NEW マガジン-SIGNATURE

ダイナースクラブ会員様はこちら

TOP

TRAVEL

GOURMET

FASHION

LIFESTYLE

CULTURE

銀座

京都

おすすめ厳選商品

Number 104

今月の一皿

写真・瀧岡健太郎 文・下谷友康 Photographs by Kentaro Takioka Text by Tomoyasu Shitaya

薪窯焼きの誘惑



東京・赤坂の繁華街で、薪窯でじっくり焼いた肉！

試行錯誤が重ねられたそのユニークな焼き方は、

肉ファンを泣かせる。

オープンしてまだ3か月足らずのこの店は、
都会の真ん中で、新しい肉の楽しみ方を教えてくれる

薪窯焼き。

初めて聞くこの調理方法に惹かれて、東京・赤坂の『カロフェゴ 赤坂店』にやってきた。今年の7月にオープンした新しいお店だ。店に入ってカウンターに陣取ると、レンガで組まれた立派な窯が目に飛び込んでくる。新考案のこの薪窯焼き、もともと大きな塊の肉をどうしたら美味しくたくさん食べていただくことができるかと、試行錯誤した結果行き着いたそう。

火力の安定のために薪は檜の木だけを使うという徹底ぶり。この日注文したメインの「薪窯焼き ニュージーランド産牧草牛サーロイン」は30分〜40分かけてじっくりと焼かれている。熾火(おきび)の入れ替えをコントロールすることにより、「肉と対話しながらベストの状態へと肉を導きます」と、木村卓博料理長。目の前で自分の肉がていねいに調理されているのを見ると、期待感が増す。

この近赤外線と遠赤外線の両方を利用した焼き方は、熱がじっくりと、時に素早く全体に伝わるため、肉汁がきちんと肉の中に閉じ込められるのが特徴だ。サーブされたお皿の上でナイフを入れても切り口から肉汁が流れることはない。その代わりに口の中で噛んだとたんに溢れてくる。サーロインなのに脂身もほとんど感じることなく、凝縮した赤身の味わいを存分に楽しめる。

楽しいのはソースを5種類から選べること。南米のチミチュリソースやガーリックマスタード、ゴルゴンゾーラなど。ただし、チベットのマグマ塩でしっかり下味してあるので、このままでもとても美味しい。



「ジョバンニさん」のブッラータチーズとトマトのカプレーゼは外せない一品だ。「イタリアから北海道に移住したジョバンニさんから直接仕入れることができるのは、限られたお店だけ」と店長の國分正三郎さん。フレッシュでジューシー、ミルクィな味わいのこだわりのチーズをぜひ味わってほしい。アペタイザー好きの僕はこの日も「天使の海老」や「カルパッチョ」など、ちょっとオーダーし過ぎかと思ったが、500グラムの肉を2人でペロッと平らげた。お腹にあまり負担がかからないのも、薪窯焼きの特徴かもしれない。グラスワインもちろん、ボトルワインも充実の『カロフェゴ 赤坂店』、赤坂にいいお店を発見した。



料理長	店長
木村卓博	國分正三郎
Takahiro Kimura	Shozaburo Kokubun

Information

カロフェゴ 赤坂店

東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂1F

ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) * 祝日を除く

ディナー 17:00～23:30 (L.O. 22:00)

定休日 : 日曜

03-6459-1285

<http://www.barjapan.co.jp/caro-fuego/>

もう 今月の一皿

特製ハンバーグ 赤ワインソース

『カロフェゴ 赤坂店』のもう一つの楽しみは、ランチタイムにある。それはなんと一人前200グラムもあるという「特製ハンバーグ赤ワインソース」(200g 2,320円/税抜)。昼間っから200グラムの肉を食らう——これまた肉好きならば、わざわざ出かけたくなるボリューム感だ。

ただのハンバーグではない。この味まで到達するのに、料理長の木村さんはかなりの試行錯誤を重ねたそう。まずは、肉の割合が牛8に対して豚が2、そして何ともユニークなことに、つなぎはパン粉ではなくてお麴を使っているそう。だ。「あれこれと試してみましたが、このトリオが一番ふっくら焼きあがります」とのこと。また、肉をこねるのも人の手を使わず、氷水で冷やしたボウルとヘラを使ったり、機械を使ったりする。手の熱で肉を乳化させてしまわないようにとの配慮だ。

一口頬張ると、従来のハンバーグよりも“肉っぼさ”が立つ、より肉らしいハンバーグだ。肉の塊を頬張るのに匹敵するほどの満足感。ぜひランチにも足を運んでほしい。

○ランチコース

特製ハンバーグ赤ワインソース200g 2,320円(税抜)

※ランチはすべてコースでのご用意となり、上記金額には前菜の盛り合わせ、スープ、パンかライス、デザート、カフェがセットになっています。

※内容は全て掲載時のものです。その後、変更されていることもございますので、あらかじめご了承ください。

* 前回取材の東京・恵比寿のビストロ『ポ・ブイユ』も併せてご覧ください。

今月の一皿「お洒落な“ごった煮”」記事を読む

2015.10.13

ツイート

0

いいね!

0

この内容に興味がありましたか？

いいえ

はい