

【特集】“豊食の時代”を振り返る

TOKYO FOOD JOURNAL 2015



Metro min. 1

【メトロミニッツ】

12.20
2016 JAN
No.158

July

7

1日 16年に渡りN.Yで日本酒バーのフロテュースなどを行ってきた酒ソムリエ赤星慶太さんと、同じくN.Yで腕を磨いてきた料理人の熊谷道弘さんが揃って帰国し、日本酒バー「赤星とくまがい」を麻布十番にオープン。

4日 オーガニック野菜を使ったファストカジュアルスタイルのフレンチサラダバーの店「CITRON」(シトロン)が外苑前にオープン。※関連記事P41

8日 ミシユラン1つ星店「GIRPSE」による「デザートコース」専門店「KIRIKO NAKAMURA」が1年間の限定でオープン

10日 焼きそばを主食に新鮮な野菜が食べられる AZABU SOBA YAKI STAND
「BROWN」(ブラウン)と、広島から直送されるヴァージンオイスターが食べられる

OSTER HOUSE
「VIRGIN」(ヴァー
ジン)の2店舗が
併設するかたちで
広尾に同時オーブ
ン。「BROWN」の焼
きそばは、家庭の

味」がコンセプトで、ゲットソースを使用。食材にもこだわり、野菜は産地直送のフレッシュなものを選び野菜にして提供。「VIRGIN」で提供するオイスターは通常の牡蠣の収穫時期よりも半年〜1年早く収穫された、広島かなわ水産が誇る、甘味が多く濃厚でかつ渋味が少ない希少なヴァージンオイスター。

11日 クラフトビールと南イタリア料理の「ピツレリアルツボロ」が大岡山にオープン。ピツレリアとは、イタリア語でビールバーやパブの意。近頃イタリアでもマイクログリュワリーが急増中で、クラフトビール人気も高まっている。そんな現地のピツレリアの勢、屈気を再現した、イタリアと日本のクラフトビールが楽しめるお店。料理は、南イタリア料理が中心で、カラブリア名物シンドウイヤを練り込んだ「サルシッチャ」など郷土料理が揃う。

16日 スターシェフ、オリヴィエロドリゲスによるネオビストロリー号店【[& ecie](#)】（アンドエクレ）が青山にオープン。ミシュランクオリティのガストロノミー技術を使った料理をより多くの人に気軽に楽しんでもらいたいというシェフの想いをカタチにした、肩肘はらずに楽しめる店。米を初めとする食材は日本各地の選り

TEL: 03.671.25018

KEYWORD
二毛作店

昼はカフェ、夜はバーなどといった1つの店で業態の異なる営業を行う二毛作スタイルの店。そんな中、2015年はミシュラン獲得フレンチや、肉料理に特化したイタリアンも参入を果たした。

広尾／スイーツレストラン
KIRIKO NAKAMURA



デザートコース3,780円は、季節を感じてもらいたいと隔月変わり。写真は、和梨と洋梨を掛け合わせた7と皿。

西荻窪／サンドイッチカフェ
3&1 Sandwich



アンガス牛のステーキサンド1,800円。ステーキ、バルミ
ジャーノ、ルッコラ、バルサミコソースをサンド

メリハリを利かせたデザート6品をコースで



キリコナカムラ

[2015.7.8 OPEN]

☎03・5791・3103 東京都港区白金台

5-4-7 ⑤月～金12:00～13:30LO 土・日

・祝定休 (12/19~1/6休)

肉好きのためのイタリアンによるサンドイッチ



トレエウーノ サンドイッチ

[2015.8.22 OPEN]

☎03・3301・4277 東京都杉並区西荻北2・

2・17 ⑧11:30~14:00(13:30LO) 月定休

※火不定休あり(12/21~25、28~1/4休業)

19日 2ヶ所のオーガニックハンバーガー店「BAREBURGER」(ベアバーガー)の日本1号店が自由が丘にオープン。味、ボリュームと併せ、「体にやさしく美味

し、クルメバガー」として、そこで支持を集める。目玉のハンバガーは12種類をラインナップ。また、日本限定の黒毛和牛プレミアムバガーも登場。エコを追求し、オーガニックミートや季節に応じ

た新鮮で安心な食材への独自のこだわりがメニューの特徴。2016年には銀座への出店も。

20日
ビアディング「WIZ CRAFT BEER」

等、本場のイタリアの味を味わえる。

28日 日本酒専門店[GEM by MOTO] (ジエムバイモト)が恵比寿にオープン。日本酒好きにはおなじみ、新宿「日本酒スタンド」で店長をしていた千葉麻理恵さんによる新店。5度の氷温庫を備え、氷温熟成を行ったり、四合瓶を揃えるなど日本酒の管理方法にも徹底的にこだわ

30日 特製の薪窯でこだわりの赤身肉焼き上げるステーキ店[Cano-Fuego]がロフトエゴが赤坂にオープン。ナラの薪を用いて塊で焼くスタイルは都内でも稀。肉はニューヨークの「牧草牛」や熊本「あか牛」など大



1日 日本初上陸、コーヒー発祥の地と言われるエチオピアの老舗ブランド[TO.MO.CA COFFEE]が代々木上原にオープン。店内奥にはクラフトビールと自然派ワインの店「one」を併設。

21日 世界初のヴェイノワズリー専門店「リチュエルバークリストフ・ヴァスール」が自由が丘にオープン。※関連記事 P 50

22日 [NOMA]のオリジナルビールも手掛ける、デンマーク発のクラフトビール界のカリスマ「Mikkeller」(ミッケラー)の直営店「Mikkeller Tokyo Bar」が渋谷・富ヶ谷にオープン。ミッケラーのリジナルビールと共に日本の醸造所が作った最高かつクレイジーな「20タップ」のビールを提供。アジアでは、バンコク、ソウルにつづく3店舗目。

22日 西荻窪「trattoria29」によるサンドイッチ店「3&1 Sandwich」(トレンチエウーノ)がオープン。夜営業のみだったレストランが、昼間はサンドイッチ屋としてランチ営業を始めた。※関連記事 P 40

24日・25日 フランス本国のミシュラン星付きシェフ松嶋啓介氏×タイヤモンドタインニングによるフランスの各地域文化に着目した店が2店舗連続オープン。24日には、南仏プロヴァンスなどフランスの港町のマルシェを再現した新業態「Marche aux Poissons」を日本橋に。25日にはボルドーワインを主役とした肉料理メインの「BISTRO French Paradox」を大手町にそれぞれオープンさせる。

KEYWORD

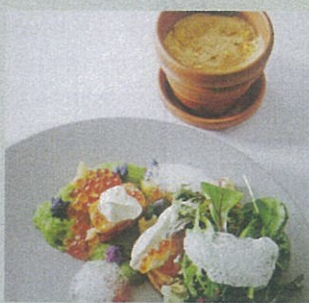
ソイタリアン

5月に開幕したミラノ万博で、日本ならではの「ソイタリアン」が高評価を得た。それは牛乳ではなく、豆乳・大豆を用いたイタリア料理のこと。

丸の内／イタリア料理 IL GHIOTTONE

日本が世界に誇る食材・豆乳が イタリアンと融合し新ジャンルを築いた

今年、ミラノ万博で紹介されて以来、日本でも注目されるようになった「ソイタリアン」。それをプロデュースしたのは、京野菜を食材に取り入れるなど「日本」を見事に調和させた本格イタリア料理のシェフ、「イルギオットーネ」の笹島保弘さんでした。そして、イルギオットーネではこの9月から「ソイタリアン」がメニュー入り。それは基本的に「料理で使用している牛乳を豆乳に代えてもらえるサービス」が始まったとも言えますが、ドルチェでは「ソイティラミス」がレギュラーメニューとなりました。使用しているクリームもチーズもすべて大豆由来なのに濃厚で、上からふんだんに振りかけられているのはきなこと。今はゆずのティラミスが提供されていますが、季節ごとに味わいは変化していきます。なお、現在、都内約25軒のお店でソイタリアンメニューを扱うようになり、その輪は徐々に拡大中です。



「サーモンのバリバリパート包み たっぷりのいくら 豆乳クリームとブロッコリーのエスプーマとサラダ」(コースの中の1品で、通常メニューをソイタリアンに変更可)と「ゆずのソイティラミス」 864円

イルギオットーネ 丸の内
☎03-5220-2006
東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビルTOKIA1F
営業11:00~14:00(LO)、18:00~21:00(コースLO)不定休

KEYWORD

コラボ店

様々な業界でコラボが盛んに行われている今、レストランも例外ではない。2015年は、それぞれの道を究めてきた料理人同士のコラボも話題に。

人形町／和食 けむり×賛否両論



旨みたっぷりの外子やプチプチ食感の内子も楽しめる香箱蟹1836円、鴨ロースの燻製1080円。料理長・杉本英晃さんが腕を振るう

季節の食材で燻製料理を和の味わいに

燻製料理店「けむり」と人気和食店「賛否両論」のコラボ店、その名も「けむり×賛否両論」が今年オープン。前例のない燻製料理と和食のコラボ。立役者となったのは、「けむり」のオーナーシェフ・松嶋亮さんと、「賛否両論」のマスター・笠原将弘さん。「知人の紹介で笠原さんと偶然知り合ったんです。同世代ということもあって、話しているうちに『もっと和食を盛り上げよう』って意気投合しちゃって」と松嶋さんは振り返ります。メニューは旬の食材と燻製料理で奏でる笠原さん監修のおまかせコース5,500円や、酒肴に最適なミニコース3,600円などを用意。例えば、鶏の燻製に八丁味噌を合わせたリ、イクラを燻製したしょう油で漬けたりと、見事にコラボを実現させます。



けむり×さんびりょうん
[2015.6.24 OPEN]
☎03-5643-5039 東京都中央区日本橋人形町2-10-7 山田ビル2F 営業~金17:00~23:30(フード22:30、ドリンク23:00LO)、土17:00~22:30(フード21:30LO、ドリンク22:00LO) 日・祝定休 12/30~1/3休業