

夏とビールを最高に楽しむ22のテクニック

TOOKYO CALENDAR

東京カレンダー

8 August 2019
r.c.217
定価 800YEN

Cover
宇垣美里
Misato Ugaki

スペシャルグラビア

問宮祥太朗、
夏の恋を語る

- ☑ 開放感が桁違いな
最旬ルーフトップテラス
- ☑ 今年も“オータニ”の
ナイトプールが話題的
- ☑ これが東京最強の
唐揚げ&餃子6選
- ☑ 飲み顔が素敵な
ビール美女をスナップ
- ☑ 大人だけの海遊び、
東京湾クルーズを極める
- ☑ 夏の東京タワーは
ムードがひと味違った
- ☑ 高感度な人々は
最新ビアバーへ向かう
- ☑ どうせ行くなら
最上のグランピングを
- ☑ ラグジュアリーに
進化する沖縄がアツい
- ☑ 本当に自分に合う
浴衣と水着の選び方

SPECIAL TALK

ランナーズ株式会社 代表取締役社長
秋好陽介

ビール片手に
夏にしたいこと



MANDARIN ORIENTAL, TOKYO

鮨 心 by 宮川



1.カウンターからの眺めは、職人が鮨を握る姿も含み絶景
2.まるで紅葉がひらりと落ちているかのようなカウンターの彫り物 3 北海道のアスパラガス、小樽の春シャコ、そら豆、ムラサキウニなどによる前菜 4. 福ごと漬醤油にじっくり浸し、旨味を閉じ込めた和歌山の本マグロ 5. ウニと酢飯を混ぜて滑らかに仕上げ、その上にさらにウニをのせた札幌店の定番。初夏からは余市のウニを使用。ほのかに香る刻み海苔がウニの旨味を引き立てている

江戸前と蝦夷前の融合を日本橋で味わう、新時代の大人の粋



◎中央区日本橋室町2-1-1 ◎03-3270-8634 ◎12:00スタートのみ/2部制(18:00~、20:00~) ◎無休 ◎9席 昼の握りコース(前菜、握り、玉子焼き、焼物) ¥18,000 または夜と同じおまかせ ¥28,000、夜おまかせ(前菜、握り、玉子焼き、焼物、デザート) ¥28,000 ※ともに税別

今年の4月、『マンダリンオリエンタル東京』の38階に、北海道の名店『すし宮川』の東京店が誕生した。38階に到着し松のアーチワークを横目に鮨屋に入ると、最初は組子越しにしか店内が察せない。しかしそこを抜けた瞬間、このホテルならではの空間に圧倒される。載ち落としの大きな窓の向こうに空と街並みが広がり、スカイツリーがそびえ立つ。以前よりこは鮨屋であったが、『鮨心 by 宮川』のオープンをきっかけに内装を刷新。カウンターに角度をつけ、どの席に座っても前述の絶景を眺めやすいようにした。また、カウンターの後ろには左官・挟土秀平氏による金を埋め込んだ土壁を配し、月日が経つことに金色が現れてくるという。

腕を振るうのは本店の板長・宮川政明氏の哲学を受け継ぐ職人。使用する食材はすべて本店と同じで、ニシン、鱒、ホッキ貝など北海道らしい魚介が季節ごとに揃う。もちろん、誰もが魅了される宮川流のウニの逸品も登場する。江戸前のなかに、蝦夷前を組み入れ、それを日本橋で食べられるのが面白いところだ。かつては魚河岸があった日本橋で北海道の知見を広げる。そんな大人の鮨体験は、このホテルでこそ叶う。

AMAN TOKYO

武蔵 by アマン



1.カウンター後ろの壁から外の眺望が見える工夫された設計 2.前頁の写真に続く階段 3.長年の職人歴が顕著に表れるのが光りもの。34年に及ぶ経験を経て、身の質や脂の具合、気温や湿度の影響までも熟知。塩や酢が絶妙な塩梅で入れられた魚は、まさに匠の逸品 4.夏の先付として出される車海老やじゅん菜、鮑などが重なる一品 5 「伯楽星」を醸す宮城県の新澤醸造店によるオリジナルの日本酒。武蔵氏自身が蔵元に足を運び最良の食中酒を選んだ

比類なきホテルと鮨職人の出会いは、美食を超える



◎千代田区大手町1-5-6 大手町タワー アマン東京34階 ◎03-5224-3339 ◎12:00~最終入店13:00/17:00~最終入店21:00 ◎日・月 ◎8席 昼(握り15貫と玉子焼き) ¥20,000、夜おまかせ(つまみ8品と握り10貫、玉子焼き) ¥25,000 ※ともに税別

ホテルの鮨の新店ラッシュの先駆けとなったのが、昨年10月にオープンした『武蔵 by アマン』だ。昨秋といったも、話は『アマン東京』開業の2014年まで遡る。実はアマンは、東京にホテルを作るなら江戸前鮨の店を絶対に入れたという想いがあった。入れるからには完全に納得するものと、親方をずっと探し、ようやく出会ったのが武蔵弘幸氏。総支配人らが武蔵氏の鮨を食べ、人柄に触れた時、アマンと共通する独特の美意識に魅了されたのだ。

武蔵氏は鮨の世界に入り34年になる熟練の職人。青山に店をかまえ12年が経ち常連も多くいたが、店を閉めて『アマン東京』で再スタートをきった。異なる環境も自身にとって好転と話す。青山でひとりやっていった時は『俺の鮨だったけど、いまは『アマン東京の鮨。色んなスタッフの支えがあって世界中のお客さんに鮨を楽しんでもらえる。だからこそ、いっそうゲストをもてなしたい、喜んで帰ってもらいたいと感じます。52歳になってますます新しい気持ち、大人になったなと思います(笑)』

高さ33mの吹き抜けをもつロビーを通過して店に入り、粋な親方の鮨を堪能する。親方との対面の時間はアマンが提供したいと思っていた唯一無二の体験だ。

THE KITANO HOTEL TOKYO

蔵六雄山



1.地下1Fの『蔵六雄山』へは、ホテル正面横にある階段から誰にも会わずに入店できる 2.左の茶室のような戸が個室、右がカウンター席 3.15歳から船の道に入り、7年前に独立した小高雄一氏 4.10日ねかせた石垣島の大トロ。「マグロは薄く切った方が脂をより繊細に感じられる」とは小高氏 5.弱火で時間をかけて炊いたあん肝は、豆腐のような柔らかさでいて、あん肝自体の味をしっかりと感じられる 6.厚みのあるタチウオの天ぷらにパファンニをのせた温菜

鯨の“食べどき”を極める実力派が渾身で挑む新天地



◎千代田区平河町2-16-15 ザ・キタノホテル 東京 B1F ①12:00開始(要問合せ) / 18:00 ~最終入店21:00 ②不定休 昼(握り13貫) ¥12,500またはおまかせ¥25,000、夜おまかせ¥25,000 ※ともに税別、完全予約制

『蔵六雄山』の店主、小高雄一氏に
出店した『ザ・キタノホテル東京』
の立地について聞くと、「こう答えた。
「アウェイでいいですね。人を呼べる
だけのものがあるかどうか、ここに来
て初めて真価が問われると思います。
六本木と平河町では客層も環境もま
るで違うが、自分の店に鯨を食べに
来たホテル関係者の誘いに即答。晴
れてホテルの誕生と同じ今年4月の
オープンとなった。小高氏も平河町
に時おり来るが、基本的には小高氏
の技術を譲り受ける佐伯真生氏に店
をまかせる。では、それはどのよう
なものかといえば、魚の「食べどき」
を追求した鯨だ。熟成鯨で名高い『蔵
六雄山』だが、実は当初から熟成で
はなく、「食べどき」を提唱している。
目指すは魚それぞれのベストな旨味
と香り、舌触りを味わえる最良のタ
イミング。ここ挨拶代わりの中トロ
です」と最初に出来る握りを食べ
れば、その意図を実感するだろう。
臨場感と一体感にこだわった内装
もユニークだ。客が職人を囲むの
字型で、宿泊客も昔からの常連も自
然と楽しく鯨を食べることができ
る。また、六本木では鯨の営業はして
ないが、ここでは価格を抑えたラン
チの握りも提供予定。それは平河町
に通いたくなる、手の届く贅沢だ。

THE PENINSULA TOKYO

鯨 和魂



1.狙った和の静謐さ漂う店内の様子が伺える 2.コースは本口の魚のプレゼンテーションから始まる 3.築地「山幸」から届けられた和歌山の本マグロ 4.千葉県房総の鯨は、ふっくらと蒸して蒸から出した状態と提供され、香りも十分に楽しめる。肝ソースの量も気前がいい! 5.花火や盆をイメージして作られたロビーのシャンデリア 6.料理長の山口哲司氏。「世界の人を相手に満足をしたい」と鯨の道に入り19年。趣味はリーフィング

匠の鯨哲学を受け継ぐ新鋭のもてなしをホテルで



◎千代田区有楽町1-8-1 ザ・ペニンシュラ東京 4F ①03-6270-2990 ②12:00~LO 13:30 / 17:30または20:00スタート 鯨水産 祝日 ③20席 昼夜ともにおまかせコース(季節のつまみ、握り、ナ子焼) ¥75,000 ※税別

2014年に青山に『鮪ます田』
を開業してからファンを増やし続け
る増田 勲氏が、『ザ・ペニンシュラ
東京』4階にて鮪屋をプロデュース。
その店『鮪和魂』の料理長は増田氏
がかつて実際に鯨を食べてスカウト
した山口哲司氏が務める。そんな経
緯のため山口氏も当初から腕のある
職人だったが、増田氏に師事し、ネ
タや酢飯の温度、メニュー構成を学
び、いっそう精度を上げた。例えばこ
こで脂が品よくとろけるマグロのあ
とに少し冷えたコハダを食せば、温
度差の繰りに目覚めるはずだ。
『鮪和魂』で約束をしたら、正面
玄関を通過して4階に上がっていただ
きたい。いつものホテルでは見
過ぎから通してロビーにてヴァン
リンやピアノの生演奏が行われ(小
鳥あり)、優雅さもひとしお。頭上
には1313個のLED式クリスタ
ルのシャンデリアが輝き高揚が増す。
そうして店に入ればロビーから一転、
鯨や鯨、天井、江戸小紋の赤壁
が施された和の流麗な空間が広がる。
かつて、大将の山口氏の朗らかな人柄
のおかげでリラックス感も満点。ネ
タ箱のプレゼンテーションから最後
のひと品まで、初見にも心地よい時
間が流れ、ロビーを後にする瞬間ま
で、賢い気分がいいはずだ。