NEW OPEN

温もりを味わう食空間

**青山の新たなランドマークAoビルに、
最上のホスピタリティで迎えてくれる
インターナショナルなレストランが誕生した。**

小林廉宜=写真
Photographs by Yasunobu Kobayashi

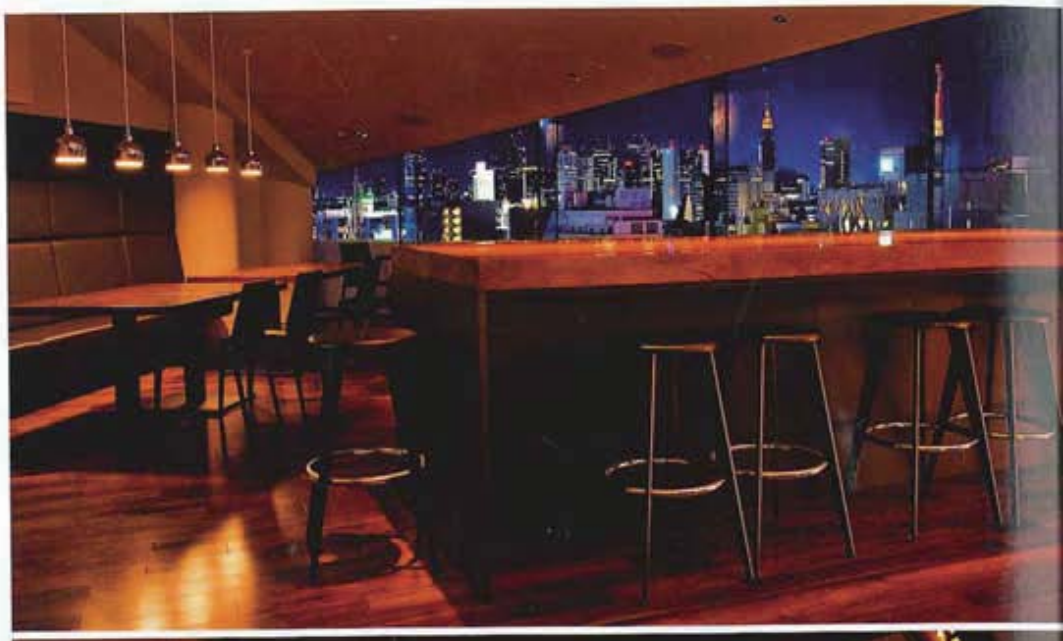
青山に大人が通えるレストランが見つからない、というのは、東京の不思議のひとつだろう。ついに、そのフラストレーションを解消してくれる1軒がオープンした。「TWO ROOMSグリル｜バー」と名づけられた、"もてなし"のプロフェッショナルたち3名によって作られたダイニング空間だ。その3名とは、シェフディレクターのマシュー・クラブ、バーのエキスパートであるエドワード・パフォ、サービスのエキスパートであるネイスン・スミスである。

素材のおいしさをシンプルに、しかも美しいプレゼンテーションで味わわせてくれるマシューの料理と、エドワードとネイスンが作り出す温かく、フレンドリーな空気感。それが、サンフランシスコを拠点に活躍するエイトがデザインした、モダンで心地よいインテリアの中で、完璧なハーモニーを生み出している。

「TWO ROOMSをもうひとつの我が家のように感じてもらえるように、そして誰もが利用できる温かい洗練された場所にするために、心をこめて育てていきたい」とはエドワードの言葉だ。

訪れた人は、1人でも、大切な人と一緒でも、幸せな気持ちに包まれて帰路につくのである。

左から、ディレクターのエドワード・パフォ、シェフディレクターのマシュー・クラブ、ディレクターのネイスン・スミス



まるで外国旅行をした気分になる場所だ。夜は、新宿の摩天楼を眺めながらバーで、昼は、自然光が降り注ぐテラスで、など様々に利用できる。「TWO ROOMS」の名前は、グリルレストランとバーという2つの異なるコンセプトを持つ空間から成り立っていることから

Information Contact
●TWO ROOMS グリル｜バー
東京都港区北青山3-11-7 Aoビル5F　Tel. 03-3498-0002　http://www.tworooms.jp
営）月～土曜　レストラン／11:30～14:30(LO)、18:00～22:30(LO)　ラウンジ・バー／11:30～翌2:00
　日曜　　レストラン／11:30～15:00(LO)　ラウンジ・バー／11:30～深夜0:00

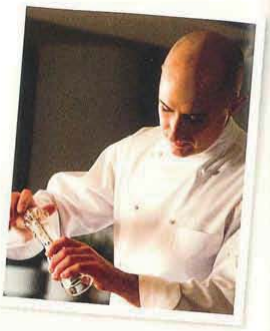
右から・50,000年前のスワンプ・カウリの木材を、カスタムメイドで仕上げたテーブルが生きた個室。馬肉のタルタルは必食。小澤正志の絵画がアイコンに。デザートもすでにファンが多い

My City: Tokyo

with Matthew Crabbe

Words and recipe **Matthew Crabbe**

Chef Matthew Crabbe, 38, learned his trade working in esteemed Sydney restaurants such as Balthazar's, Gekkos and Tetsuya's before heading overseas to work in London at Pied a Terre and Les Saveurs. He enjoyed stints at Lespinasse (Washington DC) and GHM (Mexico) before arriving in Tokyo in 2001 to take up the role as chef du cuisine at the New York Grill in the Park Hyatt. Matthew has recently teamed up with veterans from the Oak Door (Grand Hyatt) to create TWOROOMS – a glitzy new dining destination in Tokyo's central Aoyama featuring an international-style grill, a great bar and a fabulous walk-in wine cellar of over 1800 bottles. Here Matthew shares with us his favourite places in Tokyo and his scrumptious scallop recipe.



TO TAKE FRIENDS FOR DRINKS

TWOROOMS is currently the hottest thing in Tokyo and the place to be seen. You can grab a raspberry martini or a bottle of Grange.

3-11-7 Kita-Aoyama,
Minato-ku
Tokyo 107-0061
Ph. (81 3) 3498 0002
www.tworooms.jp

TO GRAB LUNCH OR A SNACK

Lunch at Benoit (downstairs) – a Ducasse restaurant that's very relaxing and casual, with nice views of Aoyama-dori, Shibuya and Shinjuku. TWOROOMS for seasonal produce simply prepared, or Mai-sen – a fried pork, tonkatsu institution located in a former bathouse or Negishi for gyu tan (grilled beef tongue).

La Porte Aoyama 10F
5-51-8 Jingumae Shibuya-ku Tokyo
Ph. (81 3) 6419 4181
www.benoit-tokyo.com

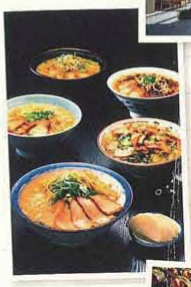
Mai-sen
Jingumae4
Tokyo, Japan
Ph. (81 3) 3470 0071
www.mai-sen.com

TO RELAX AND TAKE IN THE CITY

Under a cherry blossom tree in Shinjuku park or a foot massage at Queensway in AO building.
AO 3-11-7 Kita-Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107-0061

FOR COFFEE

Park Hyatt Tokyo Peak Lounge. Simply elegant and relaxing.
3-7-1-2 Nishi Shinjuku,
Shinjuku-Ku, Tokyo,
Ph (81 3) 5322 1234



LATE NIGHT SNACK

Either Jo-Joen for yaki niku (famous grilled beef) open till 4am or Aka Noren in Nishi Azabu for ramen (left).

Jo-Joen
3-24-18 Nishi-Azabu,
Minato-ku, Tokyo

Aka Noren
3-21-24 Nishi-Azabu,
Minato-ku, Tokyo

TO GET FRESH PRODUCE

Tsukiji fish and vegetable market at 5am.
Above Tsukijishijo
Station on the Subway
Oedo Line

TO BUY WINE

Eataly in Daikanyama (pure Italian and beautiful to shop at) or the Taillevent caves in Ebisu (so much selection).
Eataly (pictured left)
150-0034 Tokyo-to, Shibuta-ku,
Daikanyamachiyou 20-23
Ph. (81 3) 5784 2736

Taillevent caves
4-20-7 Ebisu, Shibuya-ku;
Ph. (81 3) 5424 2581

Teppan grilled sanriku scallops with avocado, bacon dust, new pea shoots
Serves 4

3 fillets of premium anchovies in oil
½ eschalot, finely chopped
Pinch crushed garlic
100ml extra virgin olive oil
¼ cup Italian parsley leaves
25ml freshly squeezed lemon juice
3 tsp oil from the anchovies
1 medium sized hass avocado, peeled and cut into 8 pieces.
Salt and pepper
12 scallops
100g smoked bacon, cooked and dried
1 tsp roasted coriander seeds, crushed
New pea shoots to garnish

Avocado purée

1. In a blender, place the anchovies, eschalot, garlic, olive oil, parsley, lemon juice and anchovy oil. Then add the avocado and blend until smooth, adding water if necessary. Season to taste.

For the scallops

1. Score one side, then place on a tray with a generous amount of vegetable oil, season to taste.
2. Place scallop in pan cut side down and cook until golden brown, turn and repeat.

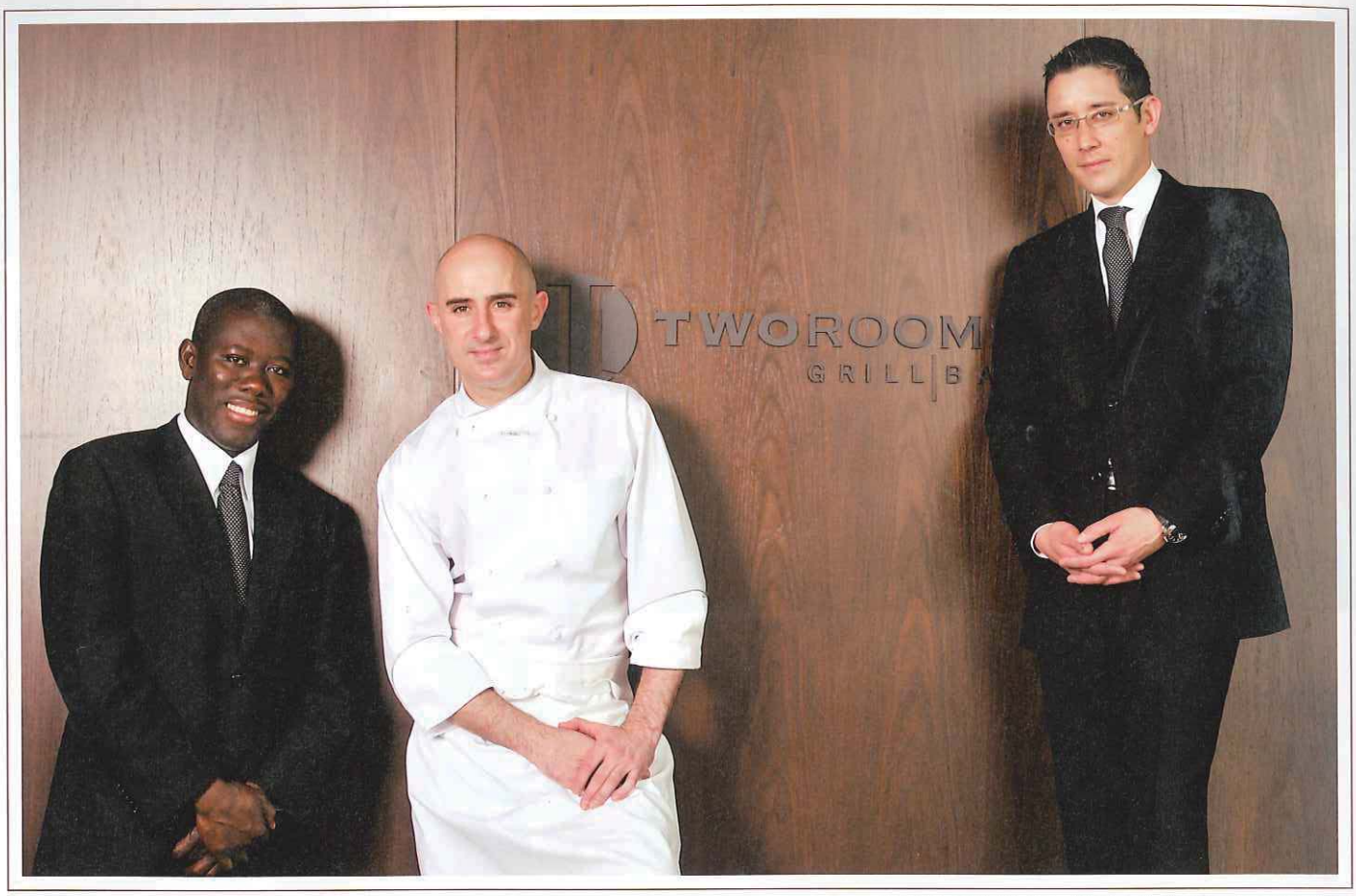
Bacon dust

1. Crush bacon with roasted coriander seeds, then place on paper to remove fat.

To serve

1. Arrange scallops around a spoon of avocado puree on the plate. Add new pea shoots and bacon dust. Sprinkle over your favourite extra virgin olive oil.

Wine Suggestion: Buller Reserve Chardonnay 2007



左からバー担当ディレクターのエドワード バフォ氏、シェフディレクターのマシュー クラブ氏、レストラン担当ディレクターのネイスン スミス氏

TWO ROOMS GRILL | BAR

ホテル出身の3人が独立し 理想のレストラン&バーをオープン

青山通りに面した旧紀ノ国屋の跡地に3月、地下1階の紀ノ国屋インターナショナルを含む複合商業施設として新たなランドマークが誕生した。その名は「Ao」。そのAoの5階に、ハイアット出身の3人が独立し、ダイニングルームとバーラウンジを有する「TWO ROOMS GRILL | BAR」をオープンさせた。

（取材 本誌 石渡雅浩　撮影 KOUMEI）

TWO ROOMS GRILL | BARのスタッフ

A
バーラウンジの正面には、アーティストの小澤雅志氏による「TWO ROOMS」をイメージした二つのドアと男女が描かれた作品が飾られている

B
バーラウンジは8mの天井高に加え、テラス席側が一面窓となっており開放的な雰囲気

C
テラス席からはウオーターテラスと青山の街並みや、ユニークなくぐり型をしたAoの外観を眺めることができる

D
1800本のワインを収容するガラス製のウオークインワインセラーの奥に、最大10人が利用できるプライベートダイニングルームを備えている

E
約5万年前に津波によって正岩地に埋もれた、推定樹齢2500年のニュージーランドのスワンプカウリ材を採掘してインテリアに使用。写真のアイランドバーのほか、共有テーブル、プライベートダイニングルーム、シェフステーブルのテーブルトップに用いられている

F
青山通りを見下ろせる窓際のブースシートを含む全87席のダイニングルーム

G
寒御影石の美しいカウンター席が印象的なオープンキッチン

a
五島列島産天然真鯛の藁板焼きひよこ豆のピューレ、マーシュ、夏みかん(3300円)

b
熊本産馬肉のタルタル、ビートレリッシュ、クレソン(1800円)

c
バナナケーキクレームブリュレ、メープルクランチアイスクリーム(1250円)

D

C

B

A

DATA

所在地＝東京都港区北青山3-7-11 AOビル5階／☎03・3498・0002／FAX 03・3498・4002／URL＝http://www.tworooms.jp／オープン日＝3月26日／店舗面積＝476㎡／客席数＝171(ダイニングルーム 87、プライベートルーム 10、ラウンジ バー 54、テラス 20)／営業時間＝ランチ11:30～14:30(L.O.)、ディナー18:00～22:00(L.O.)、バー11:30～翌2:00／内装設計＝eight inc(デザイナー＝Wilhelm Oehl)／施工＝タウンハウス／厨房設計＝eight inc／経営会社＝ECNホールディングス㈱／客単価＝ランチ3800円、ディナー1万3000円／平均月商＝非公開(料理50%、飲料50%)／スタッフ数＝正社員30人(キッチン11人、サービス19人)

E

F

a

b

G

c

「TWO ROOMS GRILL | BAR」という店名には、ダイニングルームとバーラウンジの2室(TWO ROOMS)と、「自宅の部屋(ROOM)でくつろぐ感覚で楽しんでいただく」という意味が込められている。

レストランの運営の中心を担うのは、ハイアットから独立した3人。その3人とは、グランド ハイアット 東京のオープニング バーのマネージャーを務めたエドワード パフォ氏(バー担当)、ハイアット リージェンシー 京都の総料理長を開業時から務めたマシュー クラブ氏(シェフディレクター)、そして05年末に激減の若さでパークハイアット 東京の料飲部長に就任したネイスン スミス氏(レストラン担当)である。

これだけのキャリアがありながら独立したことに対して、疑問を抱かないだろうか。その疑問に3人は次のように答えてくれた。

「管理職を経て、自分たちのビジョンがはっきりしたし、またいかにこの仕事の現場が好きかということを実感したんだ。そのために、それぞれがこの仕事を選んだのだからね」

そして、その思いをスミス氏が一言でまとめてくれた。

「フリーダム」と。

「つまり、世界的な企業であるハイアットのスタンダードから脱却し、自分たちの理想のレストランを作り上げたいという思いである。その思いに共感したハイアット出身者も、スタッフの中にはいる。

全体的なデザインコンセプトは、上質さが漂うシンプルモダン。黒を基調としながらも、ニュージーランド産の木材を中心としたテーブルなどにより、安らぎが感じられる。

ダイニングルームはオープンキッチンとなっており、グリルの香りが店内に広がる。黒御影石のカウンター席や、窓際のブースシートで構成されており、開放感とウオールサッフロアの温かみにあふれている。

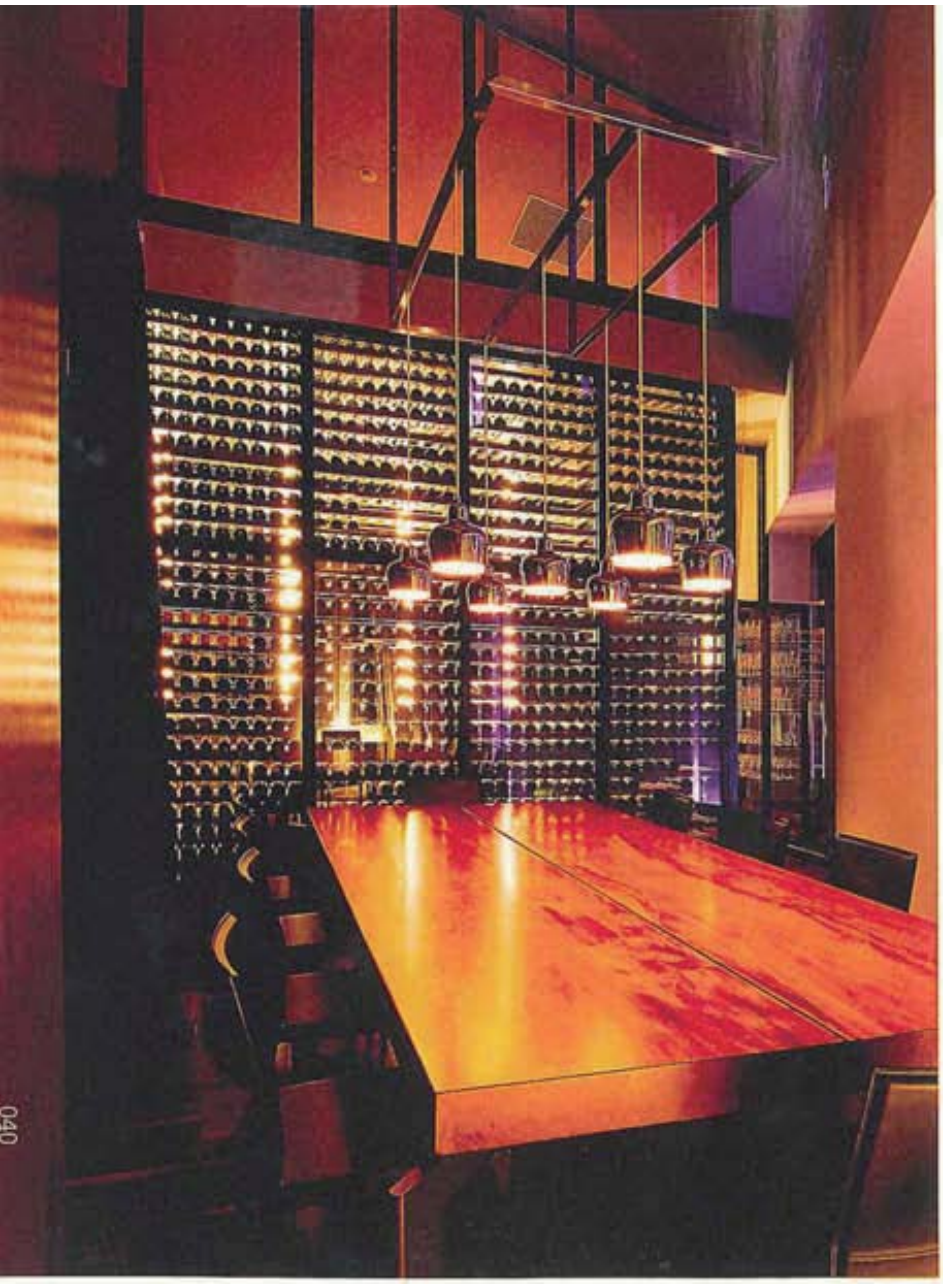
一方、ブリッジとウオーターテラスで隔てられたバーラウンジに足を踏み入れると8mの天井高と、アーティストの小澤雅志氏による巨大なアートワークが出迎える。

ガラス製のウオークインワインセラーには、ヨーロッパをはじめ、ニュージーランド、南アフリカやアメリカなど世界各地から厳選された1800本のワインが揃えられている。

そして、マシュー クラブ氏率いるチームが手掛けるのは、シンプルエレガンスをテーマに、食材のおいしさをシンプルかつ最大限に引き出したグリル料理。食材は、産地を厳選した新鮮なシーフードやプレミアムビーフ、四季折々の日本の野菜などを使用している。

また、ホームメイドアイスクリームやシャーベットをはじめとするデザート類も充実しておりバーやテラスでは喫茶のみの利用も可能だ。

実は3人は、同時に同じ職場で勤務したことがない。しかし、それぞれが「いずれはレストランを持ちたい」という思いを抱いており、その思いが3人を引き合わせたと言っていいだろう。その3人の思いは、青山で開花した。



TWO ROOMS GRILL | BAR
グリルレストラン＆バー　設計：Eight inc
Aoの5階にあるレストラン・バー（左写真も）。バーはウオーターテラスに対面しており、その向こうに東京の景色を一望できる。インテリアデザインは、米国のEight inc（エイトインク）が担当した

北西から見た外観。住宅地（北西）側の低層部は、ステップガーデン形式になっている。右ページ上は、青山通りから見た夜景外観。同下は、1階共用部。床は大理石によるモザイク仕上げだ

青山で際立つ「くさび」型商業ビル

東京・青山のビル群の中で、そのユニークな形態は際立つ。高さ約90mの超高層タワーは「くさび」形だ。日影規制から決まったこの多面体のフォルムは上部よりも足元が細い。加えて、5層にわたる低層部の北西側は、ステップガーデン形式で、所々を屋上緑化している。

3月26日にグランドオープンした複合商業施設「Ao（アオ）」は、地下2階・地上16階建てで、延べ面積は約2万1900m²。超高層タワーの上部にはオフィスフロアがあり、低層部を中心に約40店舗が入居する。

発注者であるダイショウが狙ったターゲットは、「青山で生活する青山らしい人たち」。地下1階には、核テナントのスーパーマーケット「紀ノ国屋インターナショナル」が入り、1～3階には、ファッションブランドショップとカフェ、4階と5階には、スポーツショップとレストランなどが入る。

なかでも話題になっているのは、1階のブランドショップ「CHANEL AOYAMA」と5階にあるレストラン・バー「TWO ROOMS GRILL | BAR」。CHANEL AOYAMA は、シャネルとしては世界初の香水・化粧品の路面店。設計は、シャネルの店舗を数多く手掛ける建築家ピーター・マリノ氏が担当した。一方、TWO ROOMS GRILL | BARは、ステップガーデンを利用した水盤に隣接しており、バーやテラス席からの眺めの良さが売りだ。

店舗共用部の内装デザインは、飯島直樹氏（飯島直樹デザイン室）が担当した。「ソリッドな建物デザインを意識して、内部もソリッドな空間にした。天井面には、キュビズムの表現のような段差部分をつくり、所々の壁には『光り柱』を設置している」（飯島氏）。

犬養裕美子
新レストラン爆食レポート
Vol.24

いぬかいゆみこ　レストランジャーナリスト。『サンペレグリノワールド50ベストレトラン』授賞式のため、ロンドンへ。今年は日本の皆様にビッグな話題を！　次号にて詳しく報告します。

2009年3月26日オープン

インターナショナルキュイジーヌ

TWO ROOMS GRILL | BAR

表参道／マシュー・クラブ（シェフ ディレクター）、ネイスン・スミス（ディレクター、レストラン担当）、エドワード・パフォ（ディレクター、バー担当）

久々の大箱レストラン？

表参道の新しいランドマーク、Aoの５階。計171席のグリル＆バーが毎晩にぎわっているという。特に外国人も目立つとか。こんな時代にそれだけ人を惹きつけられる店って？

Q　シェフ＆マネージャーとも外国人で、経営も３人で？

A　ええ。３人は国内外のハイアットグループで仕事をしてきました。一緒に店を出そうと考えていたところ、このビルができることを知って、プレゼンをして出店が決まりました。

Q　店内はどことなくNYグリルに似ていますね。

A　コンセプトはバーと食事ができる各々の空間を持つ店だったので。デザインはサンフランシスコの〈Eight Inc〉という会社で、上質で機能的なデザインが得意。

Q　シェフはオーストラリア生まれ。料理もオーストラリア？

A　いいえ、確かにキャリアはオーストラリアのフレンチでスタートしましたが、オリーブオイルを使うところはイタリア的でもある。ここではシンプルに素材を引き出す料理が基本です。

Q　野菜も魚もとても新鮮でおいしかった。素材はどこから？

A　いい素材なら、どこのものでも。三陸の帆立、栃木和牛のヒレ、オセアニア産ラムなども。

Q　ワインのコンセプトは？

A　インターナショナルです。約1,800本のワインがありますが、ニューワールドを充実させています。

Q　果たしてミシュランの星は獲れるでしょうか？

A　いただければうれしいですけど。でも、うちはポークチョップのようなボリュームある日常料理もあります。料理やサービスに全力は尽くしますが、お客様もスタッフも楽しめる店、親しめる店になりたいと思っています。

熊本産馬肉のタルタル1,700円。ビーツのピューレとトーストにのせて。きっちりと細かくカットした馬肉が独特の食感を生み出す。

近海本マグロ赤身のグリル3,300円。刻んだグリーンオリーブとともに味わうマグロはあっさり。シェフの料理は後口がさわやかだ。

そして噂の真相は…。
「バーとグリルの2つの空間にインターナショナルな魅力満載」

久々にスカッとする店だ。まず、バーがいい。目の前が180度開けたテラスは、アペリティフを楽しむのにぴったり。ファッショニスタに業界人、外国人が集まるのがよくわかる。そしてダイニングも広々として落ち着く。料理もおいしい。ここが大切。シェフの料理は見た目はシンプルでも素材の生かし方がていねい。カットの仕方やソースの組み合わせなど、よく考えられている。今まで外資系のホテルでしか味わえなかった、リッチ＆カジュアルが身近になったのだから人気なのは当然。私も次回はポークチョップに挑戦ね！

●東京都港区北青山3−11−7Aoビル5F☎03・3498・0002。11時30分〜14時30分、18時〜22時（日〜15時LO、夜休）。ラウンジバー11時30分〜翌２時（日〜24時）。昼1,750円、2,300円、2,850円、夜6,500円、8,500円。昼夜ともアラカルトあり。サービス料10%。

TEXT◉阿部英恵(Hanae Abe)　PHOTO◉山崎亜沙子(Asako Yamazaki)

グリルの醍醐味はやはりジューシーに炙った肉の旨み！　岩手産ポーク肩肉のロースト（3400円）は人気のアラカルト。赤身が多く肉質が柔らかな岩手産ポークと、甘酸っぱさの中にほろ苦さがある富士リンゴのキャラメリゼソースが相性抜群。

青山の新ランドマークでグリルの底力を思い知る

東京・青山のスパイラルビル向かいに誕生した複合商業施設「Ao（アオ）ビル」。40店舗以上のショップが軒を連ねる中で、一際注目を集めるレストランがある。「TWO ROOMS GRILL BAR」はその名の通り、ガラスのウォーターテラスで2つの空間が結ばれたグリルダイニング。黒御影石のカウンター席の向こう側では、シドニーを皮切りに世界各地の名店で経験を積み、ハイアットリージェンシー京都の総料理長も務めたシェフ兼ディレクターのマシュー・クラブ氏と国際色豊かなスタッフたちが腕をふるう。グリル料理はただ焼けばいいという単純なものではない。素材の個性を見極め、おいしさを最大限に引き出すためには、火を操るシェフにも卓越した技術が求められる。コンセプトのシンプルエレガンスに則り、肉や魚介はさらにジューシーに、野菜はより滋味豊かに。そこにちょっとしたひねりを加えることで洗練度を上げている。

店内はシックなダイニングルームのほか一人でも気軽に立ち寄れるラウンジバーや、10名まで利用できる天井高8メートルの個室もある。どんなシチュエーションでも受け入れてくれる懐の広さは、まさに都会の大人仕様と言えよう。

TWO ROOMS
GRILL | BAR

東京都港区北青山3-11-7　AOビル5F
☎03-3498-0002
営業時間
レストラン／ランチ 11:30〜14:30
ディナー 18:00〜22:00(L.O.)
ラウンジ＆バー／11:30〜02:00
定休日 なし

東京のスカイラインを一望できるテラス席。デッキを囲む水のせせらぎが心地よく耳に響く。青山の真ん中とは思えない贅沢な眺望。

87席を有するダイニングルームは、木材と黒のレザーインテリアで統一。右手の巨大油絵は若手アーティスト小澤雅志の作。

待ち時間が楽しいオープンキッチン

空腹な自分のために一生懸命に料理してくれているシェフ、その動きや表情を見ているのも贅沢な時間です。シェフの寡い合いも楽しい？

白のクロスが映える自然光がたっぷりと差し込む店内。晴れた日のランチタイムにぜひ。

青山の新ランドマークに登場したリゾート感覚のレストラン

表参道の紀ノ国屋に3月末にオープンしたAOビル5階のグリルアンドバー。リゾートホテルのプールのようなウォーターテラスを備えたバーラウンジとダイニングに分かれた店内は全171席という規模。シェフはニューヨークグリルの料理長やハイアットリージェンシー京都の総料理長を務めていた、オーストラリア出身のマシュー・クラブ氏。店内にはバイリンガルのスタッフも多いのでちょっとした外国気分を味わえます。ときには英語でわがままオーダーを。

新作はヒラメのクリスピースキングリル春豆とバジルのリゾット（価格未定）。

熊本産馬肉のタルタル¥1,700は一度食べるとリピートする人が多いという人気メニュー。

バナナケーキクリームブリュレ メイプルクランチアイスクリーム¥1,050。

TWO ROOMS グリル|バー

☎03-3498-0002

住所：東京都港区北青山3-11-7 AOビル5F
営業：11:30〜14:30 18:00〜22:30 23:30〜翌2:00（ラウンジバー）
休み：日曜のディナーは休業
予算とメニュー：ランチはマーケットランチ¥1,850〜、ディナーコース¥6,500〜。アラカルトもあり。バーのみの利用も可能。

プロも絶賛

和食材との相性もよい オージー・ビーフ&ラム

東京・青山に今年3月下旬にオープンした
「TWO ROOMS GRILL｜BAR」は、オーストラリア出身の
マシュー・クラブ氏がシェフディレクターをつとめる話題のレストラン。
ここに、日本で活躍する外国人シェフ&ホテル関係者らが集まり、
「Australian Chefs & Hoteliers Network in Japan」
（主催：MLA豪州食肉家畜生産者事業団）が開かれた。

駐日オーストラリア大使のマレー・マクレーン氏も駆けつけて、会を盛り上げた。

MLA豪州食肉家畜生産者事業団
駐日代表
サマンサ・ジャミソン氏
「外食産業が発達し、世界で最も洗練された、また競争の激しいといわれる東京でオーストラリア人のシェフが活躍していることをとても誇らしく思っています」と「オーストラリアンシェフズ アンド ホテリエ ネットワーク イン JAPAN」の冒頭で挨拶するサマンサ氏。

「第2回オーストラリアンシェフズアンド ホテリエネットワーク」の参加メンバー

Mr Murray McLean
Australian Ambassador to Japan
Mr Jean-Marie Pougnet
Executive Chef, ANA Intercontinental Tokyo
Mr Malcolm Thompson
General Manager, The Peninsula Tokyo
Mr Robert J. Wilson
President, Panorama Hospitality KK
Mr Xavier Destribats
Senior Vice President Japan, Panorama Hospitality KK
Ms Melanie Brock
Managing Director, Agenda

日本で活躍する オーストラリア人シェフ

日本でオージー・ビーフ&ラムのプロモーション・マーケティング活動を行っているMLA豪州食肉家畜生産者事業団では、活動の一環として、日本国内で活躍するオーストラリア人シェフやホテル関係者のネットワーク作りをサポート、不定期で会合を催している。

4月初旬開催の「第2回オーストラリアンシェフズ アンド ホテリエネットワーク インJAPAN」には有名ホテルのシェフや総支配人、ホテルマネジメント会社役員、さらに当ネットワークに賛同し、後援してくださっている駐日オーストラリア大使も駆けつけた。

海外有名店の日本進出や有名ホテルの料理長への起用例など、実は日本の外食業界で活躍するオーストラリア人は少なくない。豊富な食材に恵まれ、かつ多文化社会を背景に生み出される彼らの味やスタイルは斬新で、常に注目されている存在。今回会場となったスタイリッシュなレストラン&バー「TWO ROOMS GRILL｜BAR」のシェフディレクター、マシュー・クラブ氏もその一人。

「現在日本で消費されている牛肉と羊肉の約半分がオーストラリア産です。この会を通じて、様々な部位や種類、調理スタイルに触れ、オージー・ビーフ&ラムの品質の高さや汎用性を再認識していただき、新しいアイデアや意見交換、さらに人的ネットワークを広げていきたい」と、MLA豪州食肉家畜生産者事業団駐日代表のサマンサ・ジャミソン氏が会の主旨を語った。

オージー・ビーフ&ラムは、和食材との相性もいい

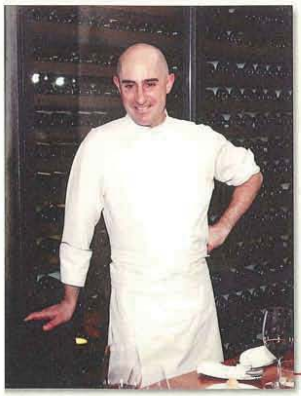
会場では、マシュー氏によるオージー・ビーフ&ラム料理がふるまわれた。「牧草飼育や穀物肥育など商品レンジが幅広く、品質もいいので愛用しています」と語る。ラムは香りをいかすために最低限の火入れに抑えてタタキ風に。ビーフは、ワイン醸造時のブドウの絞り粕を配合飼料に加えた穀物肥育牛を、春菊や筍など旬の春野菜とあわせた。和食材との融合は、京都に住んでいたこともあるマシュー氏ならではの着眼点だ。

主役の肉は、看板料理のグリルで、美味しさを前面に押し出した。グリルは素材が決め手となるが、そこで一流シェフが選んだのはオージー・ビーフ&ラムだった。早速、あなたのお店でも使ってみませんか。

Ad

「オーストラリア産仔羊のタタキ ビートルート レリッシュ」
今回供された料理は、ラム・ビーフともに店のレギュラーメニューから。このラムも来店客に人気の一皿だ。絶妙の火入れ加減でロゼ色も美しく、ラムの香りを残した。甘酢漬けのビートルート（赤かぶ）のピュレとともにいただく。

「北オーストラリア産ワインビーフのチャーグリル 筍のロースト 春菊 オリーブオイルのマッシュポテト 北海道産ホースラディッシュソース」
「ジューシーで柔らかなところが気に入っている」（マシュー氏）というワインビーフを、炭火で焼いて香ばしさを出した。「オージー・ビーフ&ラムは洋食材だけでなく、和食材とも合う」と、日本通のマシュー氏は筍と春菊をつけ合わせに選び、融合させた。



トゥルームス グリル｜バー
TWO ROOMS GRILL｜BAR
東京都港区北青山3-11-7 Aoビル5F
TEL.03-3498-0002

【営業時間】
●レストラン
ランチ……11:30～14:30（L.O.）
ディナー……18:00～22:00（L.O.）
日曜・祝日……21:00（L.O.）
●バー
月～土……11:30～02:00
日曜・祝日……22:00

◀ハイアットリージェンシー京都の総料理長だったマシュー氏と、元パークハイアット東京の料飲部長のネイスン氏、元グランドハイアット東京 オークドアバーのマネージャー、エディ氏の3人が各々の専門性を生かせる理想のレストランとして立ち上げたのがこの店だ。「情熱と愛情のこもったおもてなしで、お客様の目線に立ったボーダレスなサービスとクオリティをお届けしたい」と、マシュー氏はシェフディレクター、ネイスン氏がレストラン担当のディレクター、エディ氏がバー担当のディレクターを務める。四季折々の新鮮な旬の素材を用い、シンプルな技法で美味しさを最大限に引き出したグリル料理をメインとする。日曜・祝日にはブランチも実施中（11:30-14:30、2950円～）。前菜と主菜を1つずつ選べるスタイルで、休日の午後、贅沢なひと時が味わえる。

青山の新しいランドマーク Ao（アオ）

オージー・ビーフ&ラムに関する
お問い合わせ先
MLA豪州食肉家畜生産者事業団
www.aussiebeef.jp
www.aussielamb.jp

AUSSIE.

（資料請求番号 49）

3月26日、青山通りと骨董通りが
交わる表参道の一画に、くさび形の
最新複合商業ビル『AO』が誕生した。
その5階部分、ワンフロアを占有するのが
ここ『TWO ROOMS GRILL | BAR』だ。
ブリッジとウォーターテラスで繋がれた
ふたつの空間、つまり〝2部屋〟は、
一方がダイニング、一方がラウンジバーに。
旬の新鮮な食材で仕立てる美味な料理、
世界各国から選りすぐったワイン、
ホテル級のハイグレードなサービス。
すべてに秀でているが、圧巻は眺望。
空が近く、目の前は大きく遠く開け、
東京のスカイラインが見晴らせる——。
開放的な食空間で過ごすひと時は、
暗いニュースが蔓延し、疲弊した今の
心と身体に活力を与えてくれるに違いない。
心弾む穏やかな季節。初夏は屋外が
気持ちいい。はやる気持ちを
抑えて、注目の最旬レストランへ

MELODY IN DINING

儚くも愛しい、風の軌跡を捉えに……

TWO ROOMS GRILL | BAR

トゥールームス グリル バー

表参道＿tel. 03-3498-0002

1_アーティストの小澤正志氏が手がけた巨大なオリジナルアート。バーにも同様に氏の作品が
2_カウンター席では、オープンキッチンの臨場感を、ハイグレードな料理とともに堪能できる
3_窓際のテーブル席。センターに浮かぶ青い照明が向かい合うふたりのディナーを盛り上げる
4_黒御影石のカウンターを設けたオープンキッチンのダイニングは、広々としたモダンな空間
5_三陸ホタテの鉄板焼き。¥8,500のコースより。東北産ホタテの鉄板焼き¥1,650のアラカルトも
6_長崎佐世保産平目のクリスピーキンググリル¥2,850。皮目を香ばしく仕上げ、見事な食感に

DATA

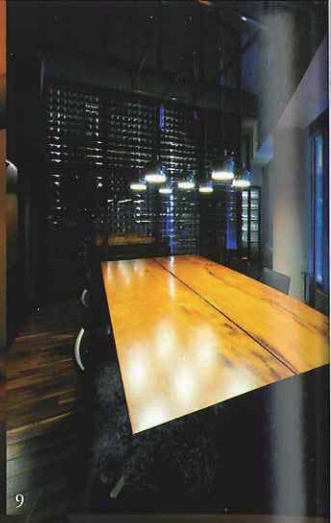
㊟港区北青山3-11-17　AOビル5F
㊡レストラン11:30AM～L.O.2:30PM／6:00PM～L.O.10:00PM（日曜11:30AM～L.O.3:00PM）、ラウンジ&バー 11:30AM～L.O.翌2:00AM（日曜～L.O.夜12:00）
㊡無休　㊟171席　カード使用可
○昼セット¥1,750、コース¥2,300～、夜コース¥6,500・¥8,500、アラカルトあり

7_栃木和牛フィレ（150g）¥5,500。赤ワインのソースを添えて。火入れも絶妙で繊細な味わい
8_ラズベリーサンドウィッチ ラヴェンダーハニーアイスクリーム¥1,150。彩り鮮やかなひと品
9_バーの奥には、スワンプカウリの大テーブルを配したプライベートルームが用意されている
10_アイランド型のバーカウンター。営業は深夜まで。こちらでは軽食をいただくこともできる
11_異形の大窓がくさび形のビルを象徴している。遮るものが一切なく都心の景色を目の当たりに

PRIORITY CLUB 会員限定特典
No.800013

抽選で3組6名様をディナーへご招待。応募は、ご入会の上、専用デスク（P029）まで（5/20締切）。

10


9

透明な煌めきを湛え、開かれた美空間。心を解き放つ風香る場所へ

photographs:Akira Utsugi　text:Mamiko Kume

11

店名が示す通り、ダイニングとラウンジ&バーのふたつの空間＝部屋で構成される『TWO ROOMS』。その間を繋ぐのは、ブリッジとウォーターテラスだ。

サンフランシスコを拠点として活躍する「Eight inc」がデザインした店内は至ってシンプル。ニュージーランド産の5万年前の埋もれ木〝スワンプカウリ〟を、バーカウンターを含む4つのテーブルに採用。卓越したセンスと細部にまで宿る緻密な計算が、シックな空間に上質な空気感をもたらしているのは確かだ。

ハードのみならず、ソフトも強力な布陣をしく。『パークハイアット東京』出身のネイスン・スミス氏と、『ザ・オークドアバー』出身のエドワード・バフォ氏が、ハイグレードなサービスを提供。シドニー『TETSUYA'S』を皮切りに、『ニューヨークグリル』などを経たシェフディレクターのマシュー・クラブ氏は、国産の新鮮な魚介やプレミアムビーフ、旬の野菜を素材にグリル料理で魅了する。

日常使いを可能にした新店は、新緑が薫る初夏の幕開けにこそ訪れてみたい。

初夏が香り立つ、とっておきのテーブルへ

爽快レストラン
純粋な開放感

優しい陽射し、穏やかな風そよぐ新緑の頃。初夏の香りをはらんだ、
淡く儚い束の間の好期……、外気が最も心地良い季節と言えよう。
例えば東京が最も美しい姿を見せるトワイライトを見渡せる場所、
眩い陽の光に輝く新緑を愛でるに最良の場所、
喧噪から離れた郊外ののどかな場所、海を望む絶好の場所……、
風香る初夏の心地良さに溢れたまほろばで、どうぞ心の洗濯を。

『TWO ROOMS GRILL&BAR』のテラス席。そこは、爽やかな夜風が吹き抜ける場所だ。

 Photographs:Akira Utsugi Text:Tokyo Calendar

8 フードのプレゼンテーション台の傍らにも小枝をディスプレイ。アートなフードはfood creationの諏訪綾子さんが担当。

1 美波さんはフィロソフィ ディ アルベルタ フェレッティの鮮やかなイエローのドレスと、3色のクリスタルが目を引くボリューミーな新作ネックレス(¥94500)をカラー・ミックス。2 いつも私服ドレスがお洒落なマリエさん。今回は「LAのセレクトショップで買いました」という春らしい一着で。3 滝沢沙織さん。4 ニナリッチのドレスに全8点のスワロフスキーを合わせた山田優さん。5 クリスタルのリッチなバースデーケーキ。6 KARENさん。パープルのスワロフスキー・クラッチに合わせたドレスはシー バイ クロエ。7 不思議の国のキャット役で？ 9こちらがラビットに扮したメンズ。10 スワロフスキーの象徴、スワンのフードに釘付け。11 カードにはこちら「Creativity」をはじめ、スワロフスキーのコンセプトが明記。12 クチュールラインのバッグも狙い目。13 やはり新作のウォッチから、ジュエリータイプに注目。

Swarovs

アートなフードが記憶に残る

日本のパーティでのスワロフスキエリー着用率を確実にアップさせる、銀座旗艦店のオープンから早い年。アニバーサリーパーティには、スキーの煌めきの虜を自認する女性続々と来場。珍しいところでは、滝沢沙織さんといった顔も。

とはいえ、あえてここでお知らせは、お店のデザイン・テーマが"クリフォレスト"であることから、パーマについても"ワンダリング・クリフォレスト"と銘打って、ケータリング議の国のアリス」的要素を取り入れとえば左の写真でフードをサービズモデルがウサギに扮しているのもしかも、そのフードがまたアート食べると引けるカードに当たるとキーの商品がもらえるスタイル。パーティとは、まさにこのことで

Party Data
date：4月9日(木)　place：スワロフスキー銀
omiyage：キーホルダー

French Film Festival

美しい歳の重ね方を教えて

六本木ヒルズで春の時期恒例のレッドカーペットと言えば、フランス映画祭のもの。今年はオスカー女優で、まさにフランスという枠を越えて活躍するジュリエット・ビノシュが団長として12年ぶりに来日ということで、フランス映画好きだけでなく、彼女見たさのギャラリーも含め例年以上の盛り上がりに。ちなみに今回の来日中は六本木ヒルズ界隈のZelcafé／Galleryで彼女の描いたドローイング展が開催、さらに渋谷のシアターコクーンでは英国人の振付師＆ダンサーとともに連日舞台にも出演。記者会見で「映画はそれだけでパスポート」と語った通り、あえてフランスに捉われることなく、表現者としても多彩な領域を行き来する大女優の美しさは、レッドカーペットにあってももうダントツ。この笑顔、なかなか真似できませんよね。

Party Data
date：3月12日（木）　place：六本木ヒルズ 大屋根プラザ

1 スタイルのあるドレス選びが目を引いたレッドカーペットで。2 ファンサービスもフレンドリー。3 記者会見では来日中に対談したという三宅一生さんのドレスを着用。フランス映画については「多様性があるので、自分を見いだす出会いの場に」とメッセージ。4 5月16日から主演作『夏時間の庭』も銀座テアトルシネマ他にて日本公開に。5 個展で披露されたゴダールやカラックスら名監督のポートレイトに自作の詩を寄せたドローイングは、本としても出版中。

©2008 MK2 SA-France 3 Cinema

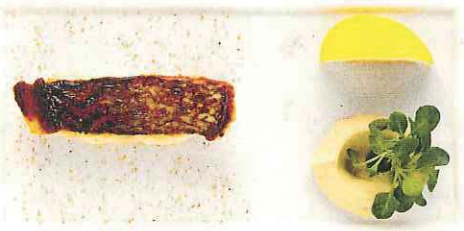
パーティ美人力がアップする最新ニュースをお届け!

レストラン社交をドラマにするプロフェッショナルがホスト

青山の新たなランドマークとしてオープンしたAo〈アオ〉、既にチェックされた方も多いはずですが、特に5階の「TWO ROOMSグリルバー」はお見逃しなく。なぜならこの店、まず青山通りを真上から眺めるダイニングとテラス席もあるバー、どちらも空間がドラマティック。さらに国内外のハイアットグループでキャリアを積んだニュージランドとガーナ出身のサービスのエキスパート2人がタッグを組み、要のシェフも名店「テツヤズ」、「ニューヨークグリル」などを経たオーストラリア出身の実力派。ドレスアップも外国人込みも望むところ、ここならレストラン社交が華やぐはず。☎03-3498-0002（貸し切りは基本的にNG）

グルマン温故知新 ★296

文／渡辺紀子



五島列島産天然真鯛の鉄板焼き

クロームの鉄板で皮目をフラットに、カリッと焼き上げた真鯛に、伝統的中東の豆料理、フマスを添えたもの。フマスはひよこ豆のピュレ。盛りつけも伝統的な雰囲気だ。旬の日向夏を、たっぷり搾っていただく。3,300円。

熊本産馬肉のタルタル

馬肉の名産地、熊本から取り寄せたフレッシュな馬肉を、コルニション（小さなキュウリのピクルス）、ケイパー、エシャロットと一緒にたたいて、塩、コショウしたもの。ビーツをゆでて煮詰めたソースを添えて。馬肉のほうが牛肉よりも軽やかだ。点々に見えるのはドライケイパーを挽いたもの。1,800円。

ダークチェリークランブル

赤ワインと黒糖で煮たダークチェリー、マルド・ワイン（スパイスやビールなどを加えて熱したホットワイン）のアイスクリーム、シェフのおばあちゃんのレシピで作ったショートブレッドを砕いたクランブルと。1,200円。

ダイニングでじっくり？ バーで軽〜く？ 時代の「季節感」にあふれたオシャレ店。

★TWO ROOMS

あっかるい、明るい。エレベーターを降りた瞬間にはわからないが、7歩進んだところでびっくり。目の前に、燦々と降り注ぐ陽射しに包まれた、明るいダイニングが広がる。このダイニングと、向こうに見えるバースペースをつなぐのは短いブリッジと、空中に浮かぶウォーターテラス。水がそのまま通りまで流れて行っちゃいそうなイリュージョンな演出だ。

テラスで昼間から1杯飲んでる外国人客の姿が、これまた様になってるんだな。何ですか、このカッコよさは。ここは一体どこ？　ってくらい、外国っぽい。この店、ホテル出身の仲良し外国人3人グループが始めたんだとか。道理で。オーストラリア人のシェフが繰り出す料理は、食材のよさが際立つ、シンプルで力強い内容。日本各地からシェフ自らが選んだ食材が活躍する。きりっと冷えたワインと合わせたい、軽快な味わいだ。ビジネスミーティングも可能なプライベートルームもあり。

友達同士のランチからとっておきのデートまで。

ダイニングは軽く食べて飲んで1人7,000円〜。

●東京都港区北青山3−11−7 Aoビル5F☎03-3498-0002。11時30分〜14時30分LO（日〜15時LO）、18時〜22時LO（日〜21時LO）、ラウンジ＆バー11時30分〜翌2時（日〜22時）。無休。交通：東京メトロ表参道駅B2出口から徒歩約1分。ランチは、本日のマーケットランチ1,850円、コースは魚メインが2,400円、牛肉メインが2,950円など。すべてコーヒーか紅茶付き。本日のデザート750円など。ディナーは魚メインが7,500円、牛肉メインが9,500円など。充実のアラカルトのラインナップの中には、ポテト好きにはたまらないオリーブオイル・マッシュポテトもあり。バーの人気はハンバーガー2,000円。バーはお茶だけもOK。

TOKYO FOOD FILE

Cool out at Two Rooms in the sky

By ROBBIE SWINNERTON

The good news: The rainy season is over. The bad news: The Great Heat is now upon us, blanketing the city. The only recourse: eat lightly, eat late and eat outside. Here are a few places where you are likely to find the Food File enjoying the night sky, cradling a glass in the cool of the evening with a breeze ruffling the pages of our menu.

In terms of buzz and wow factor, there is nowhere to beat the sleek new Two Rooms Grill/Bar, close by Omotesando. Occupying the entire fifth floor of the eye-arresting Ao Building — that angular glass facade is so prism-sharp it puts the "Ow!" in Aoyama — this was the major restaurant opening of the spring.

Cutting-edge cool: The terrace of Two Rooms Grill/Bar in the Ao Building near Omotesando boasts a premium view and quality bar bites. ROBBIE SWINNERTON PHOTOS

The main dining room is impressive, with its open kitchen, floor-to-ceiling windows and modernist decor. So too is the high-end menu offered by Chef Matthew Crabbe (formerly of the New York Grill), with its emphasis on prime seafood and steak. But for the duration of the summer at least, our focus will be neither there nor on the "other room," the smaller but equally striking lounge/bar. It will be on the outside terrace by the walkway separating the two.

It's just about perfect. Sheltered and not too large, it has seats that are comfortable, generous in size and low enough to lie back luxuriously. A water pool disappears into infinity with barely the trace of a ripple on its surface. In front of you is a panoramic view across the rooftops, and, as dusk falls and the lights start to illuminate the high-rise skyline of Shinjuku, this has to be one of the finest vistas in the city.

To further enhance the experience, the drinks list spans the gamut. The cocktails are reassuringly unstinting in strength. There's a choice of 10 or so wines by the glass (from a hefty ¥1,400) and a couple of thousand by the bottle (from ¥5,500) from the racks of the walk-in wine cellar in the adjacent bar. Beer is a more affordable ¥800.

The key factor for us, though, is the quality of the Two Rooms bar snacks. There are oysters on the half-shell or oysters Kilpatrick to go with an opening glass of sauvignon blanc; prosciutto (premium San Daniele) and cheese plates to follow; and unstoppably good thick-cut fried potato wedges lavished with delicate shavings of pecorino cheese.

There are plenty of heartier offerings too. We loved the creamy, garlicky hummus, served with homemade ciabatta. The Caesar salad is made by someone who really understands the recipe. And once we started sipping on full-bodied zinfandel, the steak sandwich was superb, the slices of beef char-grilled rare and right. What's not to like?

Fried potato wedges at Two Rooms

The service is efficient but easygoing. There's no dress code — every day seems to be casual Friday, with shorts and aloha shirts on view not just out on the terrace but in the bar and restaurant too. And it stays open well past midnight (though the food stops at 10 p.m.). Just get there early if you want a seat — this is the coolest open-air summer spot in town.

Ao Bldg. 5F, 3-11-7 Kita-Aoyama, Minato-ku; (03) 3498-

0002; www.tworooms.jp; restaurant open daily 11:30 a.m-2:30 p.m. and 6-10:30 p.m. (last order); lounge and bar open 11:30 a.m.-2 a.m.

If you do miss out on an outdoors seat at Two Rooms, the nearest alternative is just one floor down at the equally new but far more sedate Cafe Landtmann. An offspring of the renowned Viennese establishment, this too has a highly respectable terrace where you can sip a crisp Riesling or Gruner Veldliner. *Ao Bldg. 4F, 3-11-7 Kita-Aoyama, Minato-ku; (03) 3498-2061; www.giraud.co.jp/landtmann/*

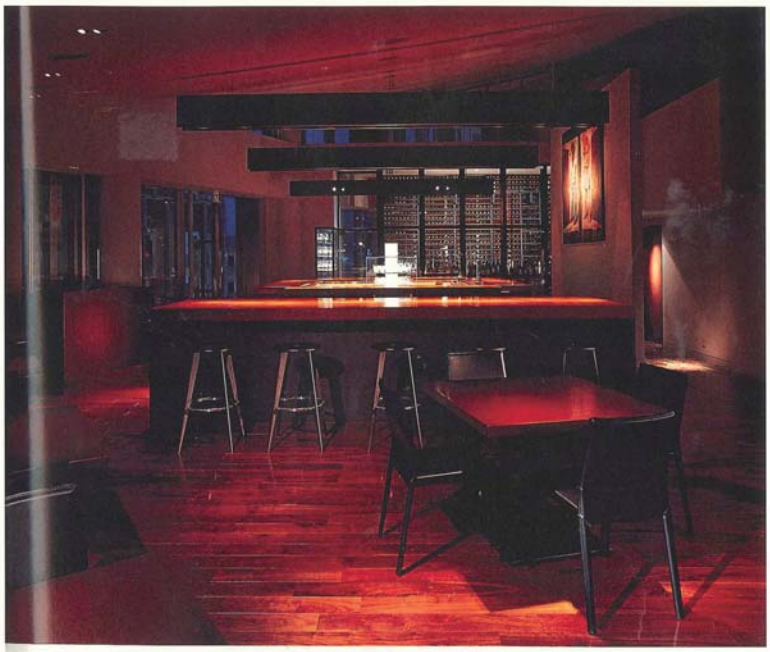
The Japan Times: Friday, July 17, 2009
(C) All rights reserved

Go back to The Japan Times Online Close window

■都会にいながらにしてリゾート気分。大人が集うグリルレストラン

昼は燦々と光が差し込む開放的な雰囲気。夜は夜景を見渡すシックな空間。青山の新しいランドマークAoビル内の「トゥルームス」は、ニューヨークを思わせるスマートカジュアルなレストランとして早くも話題です。スペシャリテはライブ感漂うオープンキッチンから提供される、写真左の「マグロ赤身のグリル」(3500円)や「熊本産馬肉のタルタル」(1800円)のような素材をシンプルに生かした料理。また、水を湛えたオープンテラスを備えるバールームはリゾート感たっぷり。こちらではサンドイッチなどの軽食が楽しめます。

●TWO ROOMS(トゥルームス)グリル・バー　東京都港区北青山3-11-7 Aoビル5階　☎03(3498)0002 ㊡11時30分～14時30分、18時～22時(レストラン)、11時30分～翌2時(ラウンジバー)　無休

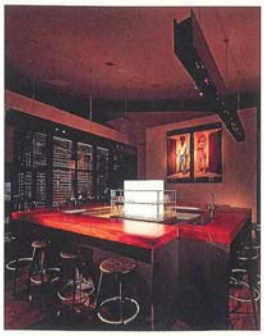


5階　レストラン・バー

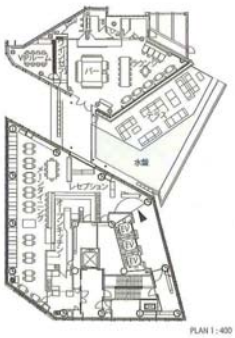
TWO ROOMS GRILL | BAR

Grill Restaurant & Bar TWO ROOMS
Designer Eight

設計／Eight　Wilhelm Oehl
プロジェクトマネジメント／カネジン　米澤政幸
協力／実施設計　HH Associates
照明計画　ICE 都市環境照明研究所　武石正宜
施工／米澤製材所
撮影／ナカサ＆パートナーズ



左上／メーンダイニング。壁面は小澤雅志氏によるアートワーク
左下／レセプションエリア。ラウンジ・バーに向かうゲストもオープンキッチンの雰囲気を体感することができるレイアウト
上／ラウンジの客席からバーカウンターを見る
左／両面を客席にしたアイランド形のバーカウンター。天板は樹齢2500年と推定されるニュージーランド産のスワンプカウリ材



PLAN 1:400

上／ワインセラー裏に設けられたVIPルーム
下／水盤越しにテラス席とラウンジ・バーを見る
右／ラウンジ・バーからは青山の住宅街越しに都心部を一望できる

ホスピタリティーのデザイン

私たちは、建築的な幾何学のルールに則って「TWO ROOMS」をデザインした。それは「Ao」のタワーから引用するのではなく、互いに補完するようなデザインを試みた。シンプルなラインによる構成がレセプション、レストラン、バーエリアの間に連続性をつくり出している。エレベーターを降りたゲストは、レセプションの前で一瞬だけメーンダイニングとバーを目にするのだが、その一瞬が、逆に期待を膨らませる。ブリッジの手前で立ち止まり、ダイニング、ラウンジと屋外テラスなどから行き先を選ぶ。

レストランはオープンキッチンを中央に据え、カウンターではシェフとのコミュニケーションが楽しめる。他にも、シェフズテーブル、青山通りを見下ろす窓際のブース席を設けた。バーエリアでは、中心となるのが四方いずれからも利用可能なカウンターで、壁のアートワークはアーティストの小澤雅志氏によるオリジナル作品。また、直線的なカウンターや、窓際のラウンジ、新宿方面を望むテラスも用意している。

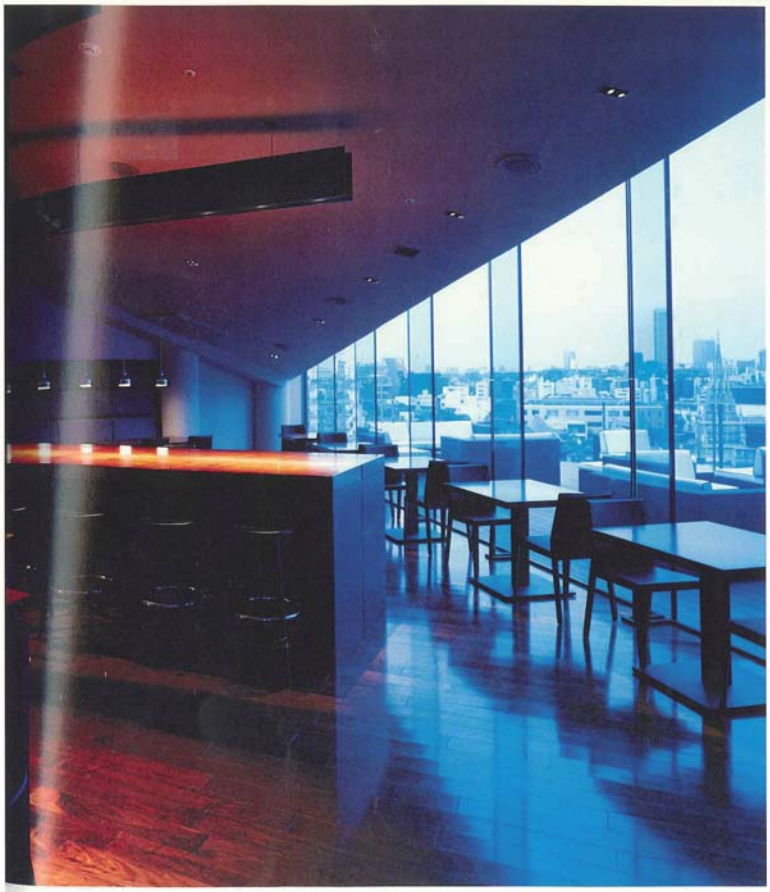
バーカウンターの裏には天井までワインを並べたガラス張りのウオークイン・ワインセラーがあり、ボトルによって背後のVIPルームへの視線を遮る設計となっている。

"ユニークなホスピタリティー"が空間全体のコンセプトであり、ダイニング、バー、ラウンジでのバラエティー豊かな時間の提供がこれを具現化している。

(Wilhelm Oehl／Eight)

DATA

経営者◎ECNホールディングス㈱
営業時間◎レストラン／午前11時30分〜午後2時30分午後6時〜午後10時　ラウンジ・バー／午前11時30分〜午前2時（日曜日　レストラン／午後3時までラウンジ・バー／午後10時まで）
電話◎(03)3498-0002
床面積◎592.2㎡（うち厨房55.97㎡）
主な仕上げ材料◎床／ウオールナット材フローリング貼り　カウンター天板／スワンブカウリ無垢材 ©Interiors Dundee）オープンキッチンカウンター／黒御影石



センスが光る！ 女性が喜ぶレストラン BEST5

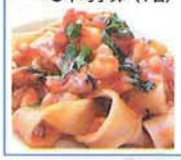
1 TWO ROOMS GRILL ¦ BAR

●東京都・表参道 ●西洋各国料理 ●平均予算（1名）約9000円

東京のスカイラインを一望するウォーターテラスにつながれたグリルレストラン＆バー。洗練された季節感あふれる料理はボリュームも満点！　外国人にも人気。

2 カシーナ・カナミッラ

●東京都・中目黒 ●イタリア料理 ●平均予算（1名）約1万円



目黒川沿いの緑が窓一面に広がるリストランテ。ラベンダースプマンテなど、女性好みの食前酒も用意。

3 ラ・ヴェロニカ

●東京都・六本木一丁目 ●西洋キュイジーヌ ●平均予算（1名）約1万円

星の模様が散りばめられた床。ハート型にくり抜かれたフォークは、光があたるとハートの陰が浮かぶ。

4 食幹

●東京都・渋谷 ●日本料理 ●平均予算（1名）約1万円

東京最大規模のカウンター席がメインの和食店。トマト味噌の野菜盛りとシメの「ばえりあ」は絶品！

5 ガーブ・ピンティーノ

●東京都・赤羽橋 ●ビストロ料理 ●平均予算（1名）約6000円

東京タワーを真下から見上げるサプライズバル。タパス（おつまみ料理）などラフな食が愉しめる。

ツボを押さえた女性が喜ぶお店をチェック

雰囲気がいい、サービスが的確、美味しいなどレストラン選びの要素は数知れず。でも、デートであれ、仕事関係であれ、同行した女性に「素敵なお店ですね！」と言ってもらうには、予約前にそこの〝ウリ〟を知ることが大切です。今回は、東京タワーが見える、野菜がふんだんに使われている、女性好みの飲み物があるなど、女性のツボを押さえたレストラン5軒を厳選しました。笑顔の向こうの観察眼、侮るなかれです！

All About『女性のためのグルメ情報』

http://allabout.co.jp/gourmet/eatoutwomen/

渋谷や銀座、白金などエリア別の女性オススメレストランを紹介。またニューオープンのレストランや静かに飲めるバーなども掲載している。

All About
http://allabout.co.jp/

カリスマガイドが選ぶ ベスト5

女性のための
グルメ情報ガイド
河野優美さん

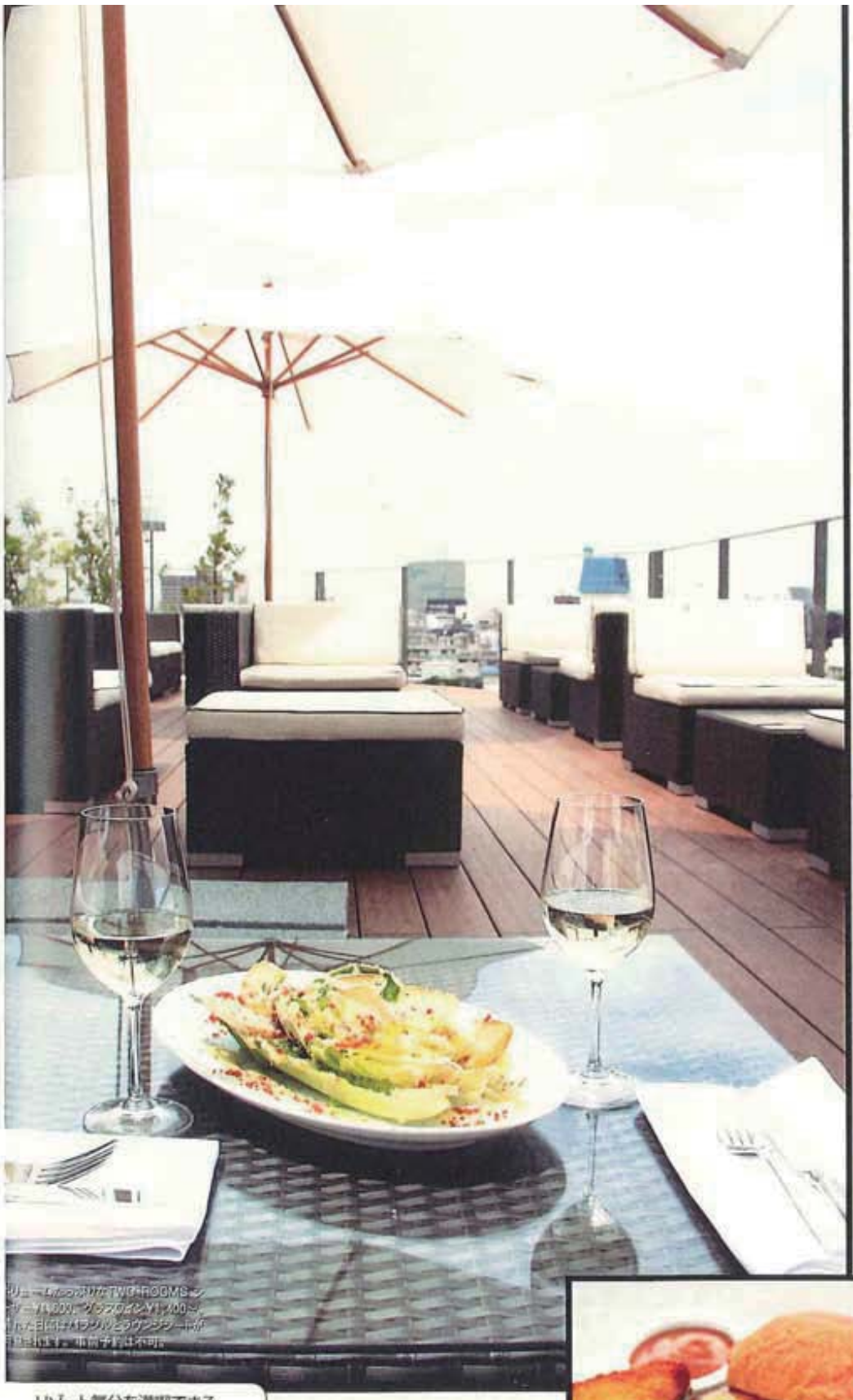
野菜ソムリエとアロマコンシェルジュの資格を持ち、現在"アロマ&ペジフルテラピー"講習会を開催するなど幅広く活躍中。

晴れ、真夏日、梅雨寒で
食べたいものは
違って当然！

「今日のお天気」別 おすすめレストラン

たまに快晴になったかと思えば、ムシムシと暑かったり、あるいはどんより曇ったり、もちろん雨も降ったりと、梅雨入りしているこの季節は、お天気が変わりやすい毎日が続きます。お天気しだいで着たい服が違ってくるのと同じように、その日の天気予報に合わせて、今夜のごはんを決めてみませんか？

撮影／渡邊文彦、鈴木拓也　イラスト／スージー甘金　取材／安西麻美



リゾート気分を満喫できる
都会のエスケープスポット

TWO ROOMS グリル｜バー

☎03-3498-0002

今春オープンのグリル&バー。TWO ROOMSという店名のとおり、店内はレストランとバーのふたつのスペースで構成されています。バーの目の前にはウッドデッキとリゾートホテルのプールのようなウォーターテラスが。視界いっぱいに広がる空を眺めながらのランチは、東の間のリゾート気分を満喫できます。
●港区北青山3-11-7 Aoビル5F　※レストラン11:30～14:31、18:00～LO22:00（日曜～21:00）　ラウンジ&バー11:30～翌2:00（日曜～22:00）　無休

01. ソフトシェルクラブのトルティーヤラップ¥1,600はスパイシーなタルタルソースが。料理はすべてラウンジ&バーのメニューより。
02. 100%グリルドビーフパテにチェダーチーズ、グリルオニオンの入ったTWO ROOMSバーガー¥2,000。

02

01

きちんと浴衣

メンズの渋色反物を女性用に仕立てた個性的浴衣で話題のレストランへ

鈴木杏樹さん

実は、この浴衣はメンズの反物を仕立てたものなんですよ。市松模様とブルーの両面染めがモダンで、一目で気に入りました。仕立ててみると、袖口から爽やかな青色が覗いて、粋した気分。ベーシックな色と柄だから、小物で楽しみたいですね。

今日は話題のレストランでのお食事とあって、お店側にも失礼がないようにきちんとした着こなしを。半衿と足袋に帯締めと帯揚げもプラス。食事の席ではバッグも目立つので、和洋ともに使えるエルメスのプリュムでフォーマル感を高めました。そもそも浴衣は大好き。さらっと浴衣を纏って夏祭りに出かけることもあるし、隅田川の花火の日には、家の中でも浴衣を着るの（笑）。主人に笑われるのですが、テレビを点けて、「ポーンポーン」と打ち上がる花火の音に、その場にいなくても臨場感を味わえるんです。浴衣を着ると、気持ちも変われば所作も変わる。和のスタイルにもどんどん挑戦して、心の内側から、自分自身をもっと磨きたいですね。

後ろ姿は……

凛とした背筋にお太鼓の優雅な後ろ姿。着席したときに邪魔にならないように、浅めのお太鼓に結んでもらいました。

こだわりPOINT

麻の葉模様がモダンな藍の名古屋帯にレンガ色の帯締めと青色の帯揚げで若さをプラスし、夏物らしいきちんと感を。

TWO ROOMS GRILL | BAR

シェフのマシュー・クラブ氏は、シドニーのTETSUYA'Sをはじめパークハイアット東京のレストラン・ニューヨークグリルの料理長など、数々の名店を経た腕の持ち主。

東京都港区北青山3-11-7 AOビル5F ☎03-3498-0002 無休

周りに水をたたえた、モダンで開放的なテラス席。新宿方向を一望できます。
ゆったりとしたソファは、小さい子供にも嬉しいもの。

Push Menu

「三陸ホタテの鉄板焼き、ベーコンダスト、アボカド、豆苗」1750円。
シェフチームの多国籍なセンスが光る一品。

「TWO ROOMS バーガー」2000円。子供が大好きハンバーガー！100%ビーフのパテがバンからはみ出るほどのボリュームです。

2

Two Rooms Grill | bar

トゥルームス グリル | バー

北青山

上質なお料理と最高のホスピタリティ

今年3月26日にオープンした、青山Aoビル5階に位置する、都会的で洗練されたダイニング&バー。ニューヨーク・グリルの元料理長、直近ではハイアット・リージェンシー京都の総料理長を務めていたマシュー・クラブ氏率いる、多国籍なシェフチームの手がけるお料理は、素材の美味しさを最大限に引き出したグリル料理。家族連れには、日祝限定のサンデーブランチ（2950円）がおすすめ。チョイスする前菜やメインも、子供が食べやすいメニューが適度に配され、また、ファインダイニングながらハイチェアがあるのも貴重です。

東京都港区北青山3-11-7 Aoビル5F ☎03-3498-0002 ●ランチ 11:30~14:30 ディナー 平日18:00~22:00(L.O.) 日祝~21:00(L.O.) ラウンジ・バー 平日11:30~翌2:00 日祝~22:00 無休 席数168席（内テラス席22席 スタンディングあり） ハイチェアあり
http://www.tworooms.jp/

東京ダイニングシーンを刺激する3人の異邦人

表参道にこの春誕生した複合商業ビル「AO」。その5階で、心地良い開放感と共に、味わい豊かな料理とハイグレードなサービスを提供し話題を呼んでいるのが「TWO ROOMS」だ。その名の通り、ここにはふたつの部屋がある。ひとつは旬の食材を使い繊細に仕立てられた美食の数々を堪能できるダイニング。もうひとつは落ち着いた空間でワインやカクテルを愉しめるラウンジバーだ。しかもこの"ふたつの部屋"をつなぐ渡り廊下に面し、爽やかな風を受けつつ寛げるテラス席が広がっている。

オープン以来、注目のホットスポットとして連日連夜人気を博しているこの店を取り仕切っているのが、東京で研鑽を積んできた3人の外国人スタッフだ。

まずは、シェフディレクターを務めるマシュー・クラブ氏。シドニー出身の彼は、「テッツャズ」を始めとする世界の名店を渡り歩いた後、'01年に来日。洗練された感性による独自のシンプルなスタイルで、日夜美食家の舌を唸らせている。そんな彼の料理を支え、最上級のもてなしを施しているのが、ニュージーランド出身のネイスン・スミス氏。ホテル・ホスピタリティに長け、訪れるゲストへの細やかな気遣いを怠らない。そしてもうひとり、ラウンジバーを運営するのが、ガーナ出身のエドワード・バフォ氏。10年以上前から日本でバーテンダーの修業を積んできた努力家だけに、心地良いサービスには定評がある。

各国から集まった3人の才人たち。彼らが東京に起こしたこの華やかな舞台からは、今後も目が離せないことだろう。

住東京都港区北東山5-11-12
AOビル9F
※11:30AM～L.O.2:30PM
6:00PM～L.O.10:00PM
(日曜～L.O.9:00PM)
バー11:30AM～L.O.322:00AM
(日曜～10:00PM) 年間休
※171席 カード使用可
○昼コース¥1,850～、
夜コース¥7,500～¥9,500ほか

1.「TWO ROOMS」のダイニングとバーをつなぐ空間もコンテンポラリー
2.広々としたダイニングで、腕を揃えた3人の才気あふれるディレクターたち
3.カウンター席から見るバーラウンジ
4.この店の魅力のひとつが爽やかな風を感じられる開放感あふれるテラス席
5.オセアニア産ラムロックのローストに、菊子のスパイスピューレを添えて
6.国産ジャイアントホワイトアスパラガスの蒸し焼き メレディゴートチーズ
7.アーティスト小澤雅志によるアート

TWO ROOMS
GRILL | BAR
トゥールームス グリルバー tel.03-3498-0002

Nathan Smith
ネイスン・スミス

1976年生まれ、32歳。ニュージーランド出身。2000年にホテル業界へ。「ハイアット リージェンシー アデレード」「バーグ ハイアット メルボルン」に勤務。2002年に来日、「グランド ハイアット 東京」の開業に参加。2005年「パーク ハイアット 東京」の料飲部長を経て、現在に

Chef Director
Matthew Crabbe
マシュー・クラブ

1970年生まれ、38歳。オーストラリア出身。1987年から修業を始め、1994年には「Tetsuya's」のスーシェフに。その後、ロンドン、ワシントン、メキシコなどの名店を渡り歩き、2001年に来日し、「ニューヨーク グリル」や「ハイアット リージェンシー 京都」の料理長を務め、現在に

Director
Edward Buffoe
エドワード・バフォ

1[illegible]年生まれ、38歳。[illegible]の[illegible]17年前。独学で日本[illegible]銀座の「ファームグリル」で、[illegible]てのキャリアをスタート。2003年[illegible]ドア バー」(グランド ハイアット[illegible]同店のバーマネージャーを経[illegible]

フランシス・コッポラ ディレクターズカット カベルネソーヴィニヨンは羊にも負けないボリューミーな味わい。グラス¥2,300〜。

TWOROOMS GRILL|BAR

トゥルームス　グリル|バー

洗練された店内の雰囲気と料理 食事のあとはテラスて夜景を

3月にオープンした青山の新ランドマーク「Ao〈アオ〉」に誕生したレストラン&バー。各国の名店や有名ホテルを経たシェフマシュー・クラブ氏による厳選された素材の味を、最大限に引き出した料理は、味はもちろん洗練された見た目まで絶品。さらにテラスからの美しい景色も雰囲気を盛り上げてくれる。

水上に浮かぶように造られたウォーターテラスでは昼はランチ、夜はバーメニューが、眼下に広がる東京の景色と一緒に楽しめる。

Shop Data

☎03-3498-0002

東京都港区北青山3-11-7 Aoビル5F

〈営業時間〉11:30〜14:30、18:00〜22:00LO(レストラン)、11:30〜翌2:00(ラウンジ&バー)

〈定休日〉なし　〈客席数〉171

食

ラム肉のロースト

オセアニア産ラムラックのロースト¥3,500。グリルでじっくり焼き上げられたラムは、中がピンクに染まったジューシーな仕上がり。

keeping tabs

October comes early to Hibiya Park with the annual **Asahi Oktoberfest**, which this year runs from September 16-18 (www.oktoberfest.jp). Head to the white marquees between 5 and 10:30pm each evening to sample quality German brews like Erdinger, Franziskaner, Spaten... and, er, Asahi Super Dry. There will also be a few local craft beers on hand to spice things up, along with special performances by Queen of Yodeling Veronika Lenz and the lederhosen-clad musical group Top 4 Plus. Entrance is free, with drinks served on a pay-as-you-go basis.

Dedicated jazz fans will want to check out **Blue Eyes** in Ginza (B1 1-20-15 Ginza, Chuo-ku; www.miles5.co.jp/be.html). With a surround-sound JBL speaker system, top-of-the-line McIntosh amplifiers and Denon record player, this newly opened bar certainly has the goods to deliver a quality listening experience. The drinks menu ranges from familiar staples like Four Roses (¥850) and Jack Daniels (¥1,100) to sweet Icewine (¥1,300/glass), made from grapes that are frozen while still on the vine. And any place whose *osusume* are grilled sardines (¥900) and *insalata caprese* (¥800) is definitely putting out a vibe.

For a more casual experience, the new **Moon 37** might just fit the bill (2F 1-3-7 Tsukishima, Chuo-ku; 03-5534-9803). This spacious bistro shares its name with the darts bar on the third floor of the same building, but provides a quieter refuge from the rowdiness upstairs. The biggest draw is doubtless the tropical cocktail selection, which includes favorites like Blue Hawaii, Sex on the Beach, Long Island Ice Tea and Mai Tais (all ¥680). The food runs from pasta to Kumamoto horsemeat carpaccio (¥980), with several ladies-only course meals, including a ¥4,000 *nomihodai* plan. *SC*

PHOTOS COURTESY OF TWO ROOMS

bar review

TWO ROOMS

Welcome to Tokyo's most happening bar

BY STEVE TRAUTLEIN

Two rooms is the most significant bar to open in Tokyo in recent memory. Run by a trio of expats with experience at the popular Oak Door Bar and New York Grill, this nightspot has taken just six months to establish itself as the hippest venue in town.

Tokyo could really use more bars like this, where the setting is dramatic, the drinks are strong, and the buzz palpable. Two Rooms' open-air terrace, which looks out on the glittering Shinjuku skyline, calls to mind rooftop lounges in New York and LA. And not just because so many customers are speaking English—the natty design, courtesy of San Francisco's Eight Inc., features candlelit tables, low-slung love seats and a shimmering infinity pool. Adding to the effect is the bar's location in the stunning AO Building, a trapezoidal jewel that positively sparkles in the evening air.

As its name suggests, Two Rooms is split into a pair of distinct venues. On one side is the restaurant, specializing in upscale chophouse fare courtesy of director Nathan Smith and chef Matthew Crabbe, formerly of the iconic New York Grill. The bar is run by Edward Baffoe, a Ghana native whose radiant smile will be familiar to anyone who's ever sipped a martini at the Oak Door Bar in the Grand Hyatt Tokyo. Wondering where the moneyed expats who used to hang out there have gone? They're here.

The two spaces, heavy on wood, glass and steel, have a stylish yet inviting feel. The square bar counter provides an excellent spot for watching the busy staff—as well as more sublime attractions. On a recent Saturday night, a procession of gorgeous Japanese women, ranging in age from their 20s to 50s, planted themselves at the bar singly and in pairs. A separate island counter and tables are situated opposite floor-to-ceiling windows; outside, standing counters handle the overflow crowd.

Two Rooms' hefty drinks list feels more like a book than a menu. Bottles of wine, starting at ¥5,500, are housed in a glass-walled cellar that's larger than some Tokyo apartments. The beer list isn't nearly as deep, but it's saved from obscurity by the presence of Samuel Adams lager (¥900).

The specialties of the house are classic cocktails (from ¥1,400) and their fresh-fruit variations—highlights from a recent visit included a kiwi martini (¥1,400) and passion fruit mojito (¥1,700). The food menu includes snacks like hummus, salads and wraps (from ¥600). Thanks to a lack of seating charges, our bill wasn't as expensive as we feared—four drinks and a fat Punch cigar rang in at under ¥7,500.

Two Rooms certainly isn't for everyone—if boisterous foreign bankers and the women who love them aren't your idea of a companionable crowd, then try elsewhere. But if you're looking to rub shoulders with Tokyo's smart set while enjoying excellent drinks in elegant surrounds, you'll definitely want to pay a visit.

- English menu available
- Beer from ¥800; cocktails from ¥800; wines by the glass from ¥1,400
- No nonsmoking seats
- No seating charge
- Fun foreign crowd, top-flight service, hip setting
- Can get boisterous and smoky
- 5F AO Building, 3-11-7 Kita-Aoyama, Minato-ku. Tel: 03-3498-0002. Nearest stn: Omotesando, exit B2.
- Open Mon-Sat 11:30am-2am, Sun 11:30am-10pm (bar); Mon-Sat 11:30am-2:30pm (lunch) and 6-10pm (dinner LO), Sun 11:30am-2:30pm (lunch) and 6-9pm (dinner LO).
- www.tworooms.jp

青山の最新ランドマークに生まれた東京のスカイラインを望むテラス席

TWO ROOMS GRILL | BAR（青山）

シャイニーゴールドとアイボリーの斬新な組み合わせ

トムフォードアイウエア

TOM FORD EYEWEAR

パークハイアット東京の「ニューヨークグリル」料理長を務めたマシュー・クラブ氏、同ホテルの料飲部長だったネイスン・スミス氏、グランドハイアット東京「オークドアバー」の元マネージャー、エドワード・バフォ氏。キラ星のような経歴をもつ3人が3月にオープンさせたのがココ。厳選素材を使ったグリル料理が評判だが、注目すべきはバーラウンジにあるテラス席。水が張られたウォーターテラスにかかるブリッジを渡ってバーへ。大きな窓の向こうに、水に浮かぶようにウッドデッキが設（しつら）えてある。まるでどこかのリゾートに来たかのようだ。ここでは昼間からカクテルを――そんな大人たちが多いという。

TWO ROOMS グリル | バー

DATA／東京都港区北青山3の11の7 AOビル5階
☎03(3498)0002 ※ラウンジ・バー11時30分～26時、日曜～22時、レストラン11時30分～14時30分、18時～22時(L.O.)、日曜～14時30分、18時～21時(L.O.)
無休
ランチ¥1,850～、ディナー¥7,500～。テラスでは「本日の生ガキ」¥600、「TWO ROOMSバーガー」¥2,000などバーフードがオーダーできる。
www.tworooms.jp

アイシーなスタイルにアイボリー色のサングラス

全体にアイシーな装い。インパクトあるアイボリーカラーのサングラスも、シャツのチェック柄やパンツの白と馴染んで、品よく知的なアクセントとなっている。サングラス¥55,650／トム フォード アイウエア（マルコリン ジャパン） ジャケット¥483,000・シャツ¥63,000・パンツ¥115,500・ベルト¥98,700・ポケットチーフ¥18,900・カフリンクス¥294,000・シューズ¥210,000／トム フォード（トム フォード ジャパン）

（上）約5万年前の木材スワンプカウリのテーブルが印象的なバーラウンジ。窓の向こうにテラス席が広がる。新宿の高層ビル群をはじめ、東京のスカイラインを眺められる。（右）ワインセラーを見渡す個室もある

私のお気に入りレストランへようこそ！

食文化に造詣の深い3人の女性が、お気に入りのお店で楽しい食談義。
第2回となる今回は、山本侑貴子さんが〝プライベートでもよく利用する〟人気レストランをご紹介。
料理、ワイン、そしてテーブルウォーターの相性で話は盛り上がった様子……。

撮影／五十嵐隆裕　取材・文／今泉愛子　ヘア&メイク／真知子

今月のレストラン

今月推薦する人は
家が近所なので、こちらはランチによく訪れるという山本侑貴子さん。味はもちろんのこと、きめ細かいサービスがお気に入りの理由。

TWO ROOMS グリル｜バー

東京都港区北青山3-11-7 AOビル5F
☎03-3498-0002　www.tworooms.jp/
営レストラン11:30～14:30、18:00～22:30（LO）
ラウンジ＆バー 11:30～翌2:00　不定休

――食空間プロデューサーとして活躍中の山本侑貴子さんが、沢樹舞さんと園山真希絵さんを誘って、青山にオープンした、TWO ROOMS　グリル&バーへ。食にまつわる仕事をする3人が集まると、お料理やワイン、そしてテーブルウォーターについての会話がどんどん盛り上がります。

山本　仕事柄、話題のレストランには、足を運ぶようにしているんです。ここは有名ホテルグループで活躍していたスタッフが中心になってオープンしたお店とあって、とてもインターナショナルな雰囲気。インテリアもシンプルなのにセンスが光ってますよね。

園山　料理はグリルがメインなのかしら？

山本　そう。素材を生かしたシンプルな料理だけれど、スパイス使いが上手なの。

――それでは、ひと皿目のホタテの鉄板焼き。アクアパンナと白ワインを合わせます。

沢樹　アクアパンナは、味がとてもニュートラルだから、ホタテの繊細な風味を優しく包みこんでくれますね。お肉よりもさっぱりとした魚介類との相性がいいみたい。

園山　シンプルで素材感を生かした調理法の料理にはぴったりですよね。サンペレグリノは、口の中をリフレッシュしてくれるけれど、アクアパンナは、料理の余韻を残してくれる感じがしません？

山本　確かにホタテと、ミネラルのきいたソーヴィニョンブランの白ワインとのマリアージュを引き立てるわよね。この料理に、シャンパーニュやスパークリングワインを合わせたときも、アクアパンナが合いそう。

沢樹　アルコール類が飲めない日なら、ミネラルの豊富なサンペレグリノと合わせてもいいかもしれないわね。ワインの代わりに、料理に刺激を与えてみる。

園山　確かに、それもよさそう。

――次は、メインのポークチョップのチャーグリル。リンゴを使ったソースが添えてあります。これには、サンペレグリノとタンニンが深い赤ワインを合わせました。

沢樹　肉料理なら、やはりサンペレグリノ。口の中に残る、肉の脂と、赤ワインのタンニンをすっきりとリセットしてくれる。

園山　このリンゴのソースは豚肉との相性がバツグン！　ソースが強すぎると、素材の味を消してしまうこともあるけれど、これはうまく引き立ててますよね。

山本　サンペレグリノは、肉だけではなくソースの甘みも上手に流してくれるみたい。

沢樹　ただし、肉料理には、必ず赤ワインとサンペレグリノが合う、と決めつけてしまうのも考えもの。たとえば、牛肉を使った力強い料理と濃厚な赤ワインを合わせたときに、サンペレグリノだと、それぞれがはっきりした個性を持っているので、インパクトが強くなりすぎることもあるじゃない？　その場合はアクアパンナで全体をやわらげたほうがいいと思うの。

山本　逆に、鶏肉の料理で、白ワインを頼んだときには、サンペレグリノをアクセントにすると全体が引き立つわよね。

園山　つまりトータルでのバランスが大切ということかしら。今日の豚肉の料理には、赤ワインとサンペレグリノがベストバランス。こちらは、サービスがとてもスマートで、テーブルウォーターやワインもいいタイミングで注いでくれて気持ちよく食事ができました。

――満足げな表情の3人は、さらに、料理とテーブルウォーターやワインの合わせ方についての話が進みます。

沢樹　テーブルウォーターの選び方って、ワインの飲み方にも関係するんじゃないかな。実は私は、1本のワインをずっと飲んでいると飽きてしまうことがあって。そういうときに、途中でアクアパンナを飲むとほどよくリフレッシュできて、同じワインを続けて飲んでいてもおいしくいただけるんです。

山本　私の場合は、テーブルウォーターを頼むことで、ワインの飲みすぎ防止にも役立ってる（笑）。食事の最後には、コーヒーや紅茶が定番だけれど、口の中を落ち着かせるという意味ではアクアパンナもいいかもしれないわね。逆に、食事の前にまず何か飲むとしたら、サンペレグリノ。

沢樹　いいですね。食前酒ではなくて、食前水。炭酸の繊細な泡が食欲に適度な刺激を与えるから、食事がスムーズに運びそう。

山本　私は、これまで食事中には、最初に頼んだテーブルウォーター1本で通してしまうことも多かったけれど、料理ごとに飲み分けると食事がとても楽しくなりそう。もっと研究してみようかしら。

園山　私も！　今度は、私のおすすめのお店を紹介しますね。

右から
園山真希絵さん
料理研究家、フードプロデューサー。美容と健康を意識した簡単でおいしい料理には定評がある。雑誌やテレビでも大活躍。家庭料理割烹「園山」オーナー。

沢樹　舞さん
モデルとして大活躍し、現在は食をテーマにしたウェブサイト「たべるの」を主宰。ワイン・スペシャリストとしてイベントなどを手掛けるほか文筆業でも活躍。

山本侑貴子さん
食空間プロデューサー。(株)ダイニングアンドスタイル代表。モダンなテーブルスタイリングが評判。'08年、フランスで「シャンパーニュの騎士」の称号を授与。

料理を目の前にして会話が弾む2人。ソムリエが選んだ、ニューワールドの赤ワインも気に入った様子。

三陸産ホタテの鉄板焼きベーコンダスト アヴォカド豆苗￥1750。数種類のスパイスを合わせたホタテは、オリエンタルな味わい。

岩手産岩中ポークチョップのチャーグリル ルッコラ 飴色に甘く煮詰めたふじりんご ポークスキンクラックリング￥3400。

中央はシェフのマシュー・クラブ氏。シドニーの名店テツヤズを経て、ニューヨークグリルの料理長を経験。

アを代表する
ルウォーター

ペレグリノは、
レストランで選
る、スパークリン
ター。(右)口当た
、バランスのよい
アクアパンナ。

い合わせ先
ントリー
様センター
0-139-320
pellegrino.jp/
LEGRINO®、
PANNA®は
グループの
商標です。

INSIDE TOKYO

AT ONCE THRILLINGLY MODERN AND DEEPLY TRADITIONAL, THE JAPANESE CAPITAL IS A PLACE WHERE OPPOSITES ATTRACT.

Charles Spreckley

Tokyo is crowded, buzzing and high-energy—some 12.8 million people live in the city's 844 square miles and 36 million in the greater Tokyo area—but it has an intrinsic beauty and harmony. The city's restaurants have more Michelin stars than those in Paris, London or New York, yet insiders seek out small family-run eateries for authentic local food.

Finding your way around, however, requires some on-site assistance. Charles Spreckley, a British expat who has lived in Tokyo for more than a decade, is a co-founder of Bespoke Tokyo (bespoketokyo.jp), which helps travelers navigate behind the scenes. "Almost everything in Tokyo is insider-y," he says. "You can find a cool bar on the fifth floor of a gray building on a backstreet with no name." Bespoke Tokyo offers customized "urban safaris," mapped out according to individual interests, including art, design, shopping, nightlife and general cultural life. Here are Spreckley's suggestions for *Worth* readers on where to stay, what to eat and see, and how to navigate Tokyo's business world.

HOTELS
Tokyo has few boutique hotels suitable for high-end travelers. The best spot for luxury is **the Peninsula** (81.3.6270.2888; from the U.S.: 866.382.8388; peninsula.com) because you can step out of the hotel and be among the bars and restaurants of Yurakucho and boutiques of Ginza. For business travelers, there's the **Grand Hyatt** (81.3.4333.1234; tokyo.grand.hyatt.com), which is a short cab ride from most meetings and stumbling distance from Roppongi, the customary site for business dinners. For those looking for something smaller and distinctly Japanese, **Yoshimizu Inn** (81.3.3248.4432; yoshimizu.com) has simple *tatami* rooms in the heart of Ginza. If you can handle sleeping on a futon and possibly having to share a bathroom, the staff here is lovely and the organic Japanese breakfasts delicious. And in Shibuya, the **Granbell Hotel** (81.3.5457.2681; granbellhotel.jp) is funky and convenient, but the rooms are tiny. **Villa Fontaine** (hvf.jp/eng) is a chain with 15 locations, a good choice for independent travelers who don't need a lot of amenities.

RESTAURANTS
For a Big Night Out: If you're going to splurge in Tokyo, spend your yen on sushi. **Kanesaka** (81.3.5568.4411) does it the old-school Ginza way, while **Taku** (81.3.5774.4372), an insider spot in **Nishi-Azabu**, is more creative. Both lack the surly sushi masters you find in some other Tokyo eateries.

FOR LOCAL CUISINE:
Monja Street, where you can get *yaki gooey*, savory pancakes. The Tsukishima area east of Ginza overflows with restaurants serving the stuff, while retaining the cozy *shitamachi* (low city) atmosphere of old Tokyo that areas to the west lack.

HOTSPOT:
Two Rooms (81.3.3498.0002; tworooms.jp), where you can sip oversized cocktails on a terrace, a combination that has been missing from Tokyo for years, as bar culture tends to focus on drinking indoors. The simple food is typically grilled and the service is world class.

BARS
Koji Ozaki of **Radio Bar** (81.3.3402.2668) in Omotesando mixes cocktails with the detail and dedication of a samurai. Sunset drinks at the **New York Bar** (81.3.5322.1234; tokyo.park.hyatt.com) atop the Park Hyatt are a must. For something more relaxed, try **Fireking Café** (81.3.3469.7911) in Yoyogi-Uehara, a local favorite.

PERSONAL TOUCHES
Mikiko Hayano at **AbsoluHerbeen** (absoluherbeen.com) is Tokyo's most sought-after masseuse: Suwa-san, a driver for car-service company **I' cinqs** (81.3.5511.1550; icinqs.com), is experienced, bilingual and trained in martial arts.

NAVIGATION TIP
Getting lost and stumbling across the unexpected is the best part of Tokyo, so embrace it. Wander the backstreets of **Daikanyama**, a moneyed, low-rise neighborhood north of **Shibuya** where designers such as Vivienne Tam and Paul Smith share space with pint-sized boutiques featuring local names and vintage goods.

FALL CALENDAR
Tokyo International Film Festival: Established in 1985, this annual film festival is one of only two in Asia that are internationally accredited. October 17-25.
Japan Fashion Week: Heavyweights from the fashion industry attend this biannual event. October 19-24.
Blickfang Tokyo: This fair showcases furniture, jewelry and fashion in Tokyo's Meiji Jingu Gaien gardens. October 28-November 1.

PANORAMIC IMAGES/GETTY IMAGES

By Melissa Biggs Bradley

～世界が注目する堺の庖丁～

今、何故〝HAMONO〟なのか？ NYシェフが体験する、堺市のスカラシップを追う

「ニューヨークではどんな料理ジャンルのシェフであれ、日本のYANAGIBAが優れていることを知っている」
日頃から日本の庖丁を愛してやまないニューヨークのシェフ3名が、
〈PRODUCED BY SAKAI〉プロジェクトの招待で
はるばる〝HAMONO〟の故郷、大阪・堺市を訪れた。
3人は日本が世界に誇る「堺打刃物」を中心に堺の伝統の技を視察。
昆布の加工や醤油の製造などの伝統的な地場産業を見学し、
老舗料亭では日本料理の真髄に触れた。
そして、堺打刃物の最高峰への旅の技に目を奪われた2日間。
海外の料理人たちが憧れるHAMONOへの熱い視線を追う！

撮影／川隅知明 文／松尾 幸

「Boqueria」（ブックリーア）
タイラー・ヴィジャーノさん
Tyler Viggiano
82年生まれ。自然の恵み豊かなニューヨーク州コロンビア郡、バークシャー山脈のふもとで育つ。肉や野菜をはじめ、新鮮で上質な食材への思いを胸に、料理人としてのキャリアをスタート。有機農法を実践する農園では野菜作りも体験。「Boqueria」のオーナーシェフ、シェイマス・ミューレン氏の下で学ぶためにニューヨークへ。現在、スーシェフ。

「wd-50」（ダブリューディー・フィフティ）
ワイリー・デュフレンさん
Wylie Dufresne
70年ロードアイランド生まれ。大学で哲学の学士を取得後、ニューヨークのフランス料理学校で学ぶ。03年、フランス料理店「wd-50」をロウアー・イースト・サイド地区にオープン。06年にはアメリカ版ミシュランの一つ星に。"食のオスカー"と称されるジェームズ・ビアード・アワードの常連。ニューヨーク料理界を代表する偉才の一人。

「Bouley Restaurant」（ブーレイ・レストラン）
ラージ・ディクスイットさん
Raj Dixit
96年、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（CIA）のアソシエートコースを優等で卒業。ニューヨークタイムズ紙の四ツ星に選ばれたニュージャージー州の「The Ryland Inn」や、トライベッカの「Dennis Foy Restaurant」などで経験を積む。07年より、日本通として知られるデビッド・ブーレイ氏のフランス料理レストラン「Bouley Restaurant」の料理長に。

日本の食文化に精通するマシュー・クラブさん。ハイアットリージェンシー京都の総料理長を経て独立。09年3月、東京・青山にハイアット出身の3人で理想のレストラン＆バー「TWO ROOMS GRILL｜BAR」をオープンさせたばかり。

和庖丁は一流シェフの証し。なぜHAMONOなのか？

初夏とはいえ、すでに真夏日のような日差しの6月下旬。ニューヨークから3人の外国人シェフが堺市を訪れた。一行は醤油メーカー「大醤（だいしょう）」、昆布加工品を製造直売する「マツモト」など、堺市内の地場産業の製造工程を見学した後、創業150余年の老舗料亭「丸三楼雪陵庵」へと向かった。

美しい日本庭園を望む座敷で3人のシェフを迎えたのは、今回の座談会のガイド役、東京・表参道のレストラン「TWO ROOMS GRILL｜BAR」のオーナーでシェフ・ディレクターのマシュー・クラブさん。東京や京都の外資系ホテルにおける経験が長いクラブさんは、日本料理や和庖丁にも造詣が深く、3人には心強いナビゲーターである。

若くしてニューヨークで活躍する3人のシェフは、すでに日本の庖丁をいくつか所有し、厨房で愛用しているという。最も年長のデュフレンさんは、「正式な会席料理を食べたのは初めて。とても印象に残りました。環境も内装も、すべて含めて素晴らしい」と称賛。日本料理が味だけでなく、座敷のしつらいなど空間も含めて総合的に演出する料理であることを完全に理解しているようだった。ディクスイットさんは、「6月に合わせた料理と聞いて納得。蒸し暑い季節に涼しさを感じさせる工夫があった」と、氷を使った趣向などに感銘を受けた様子。ヴィジャーノさんは最年少の参加。「盛付けが美しいだけでなく、料理全体を通して、上ったり下ったりといった流れのようなものを感じた。繊細なところがグッド」と、終始カメラを片手に興味深げ。

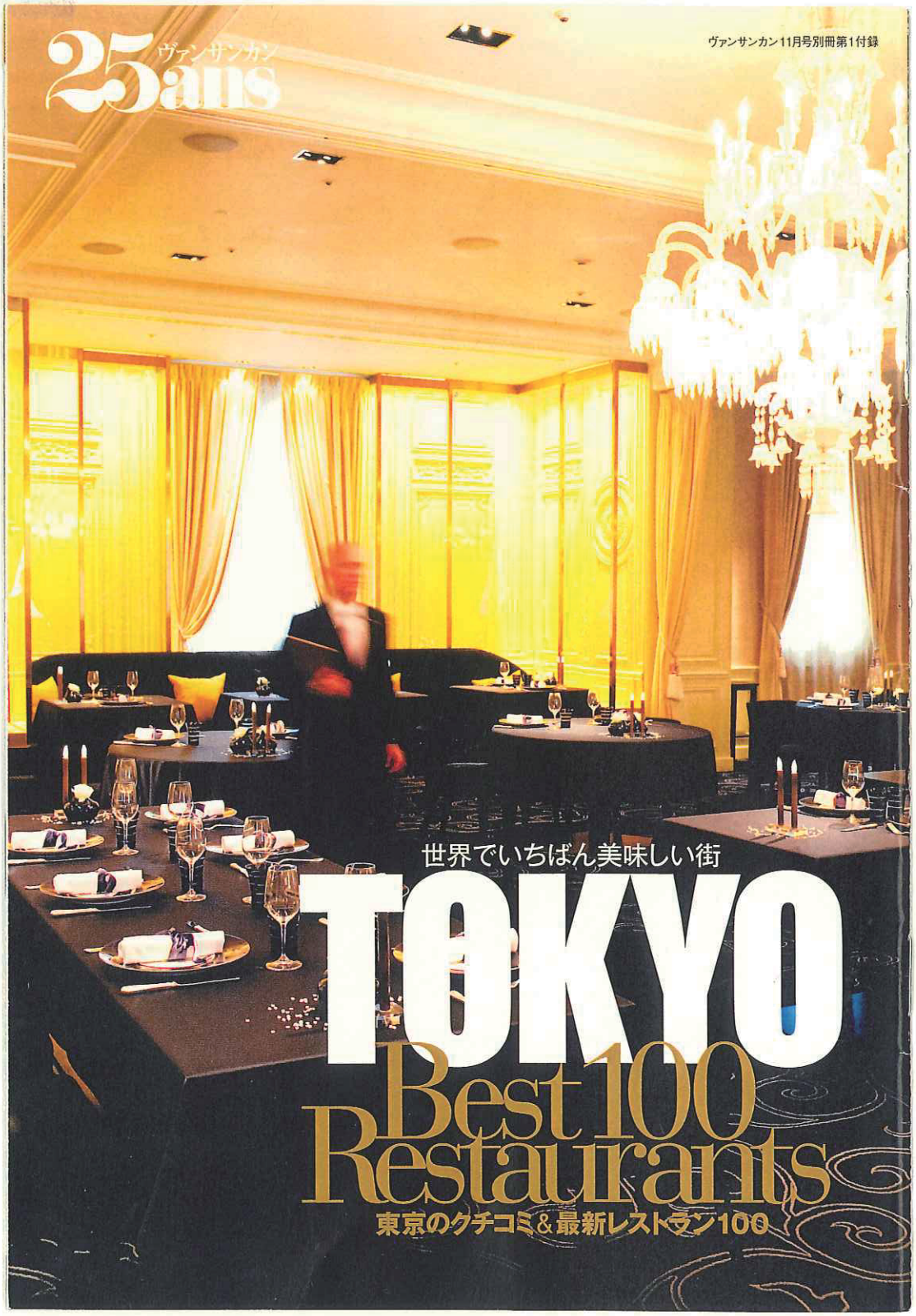
世界的な日本食ブームと言われて久しいが、アメリカ、特にスターシェフがひしめくニューヨークでは、日本の庖丁に対する信頼が特別なものだという。プロの料理人の間では、刺身庖丁はYANAGIBA（柳刃）と英語でそのまま呼ばれ、持つことが一種のステイタスとなっている。フランス料理の一流シェフがカスタムメイドの庖丁を何本も所有しているのは、もはや珍しいことではないというのだ。

「和庖丁はデザインや機能だけでなく、背景にある思想が好き。切るものによって形や機能性が異なるなんて、職人の思想が感じられるね。経験を積むにしたがって理解できるようになったことなんだけど」と、デュフレンさんも心酔する。柳刃のほか、用途によっては出刃と鰻裂きも使用するとか。「そうだね。和庖丁は長い年月にわたって色々な用途に合わせて作られてきたものなので、作業目的に合わせてよくデザインされている。それがわかっているから、ここにいる連中は、みんな和・洋の庖丁を組み合わせて使っているのさ」と、クラブさん。「ニューヨークではどんなジャンルのシェフであれ、日本のYANAGIBAが優れていることを知っているよ」と、デュフレンさん。座談会の後は、厨房で一井（いちい）規（ただし）料理長が愛用の庖丁を使って、和庖丁の使い方についてのワークショップが行われた。

造り手と使い手の理想が融合。堺の職人との幸せな時間

翌日、朝一番に一行が向かった先は「堺HAMONOミュージアム」。

「丸三楼雪陵庵」の料理長・一井 規（ただし）さん。「柳刃はなぜ長いのか？」とシェフの問いに、「魚の繊維を壊さないよう、庖丁の長さを利用して切るからです。我々は造りを「引く」と言います。堺打刃物は本人の手や体の大きさに合わせて誂えてもらえます」と、自前の庖丁を手に語る一井料理長。


25ans ヴァンサンカン
ヴァンサンカン11月号別冊第1付録
世界でいちばん美味しい街
TOKYO
Best 100
Restaurants
東京のクチコミ&最新レストラン100

友人と気軽に出かける「デイリー・レストラン」

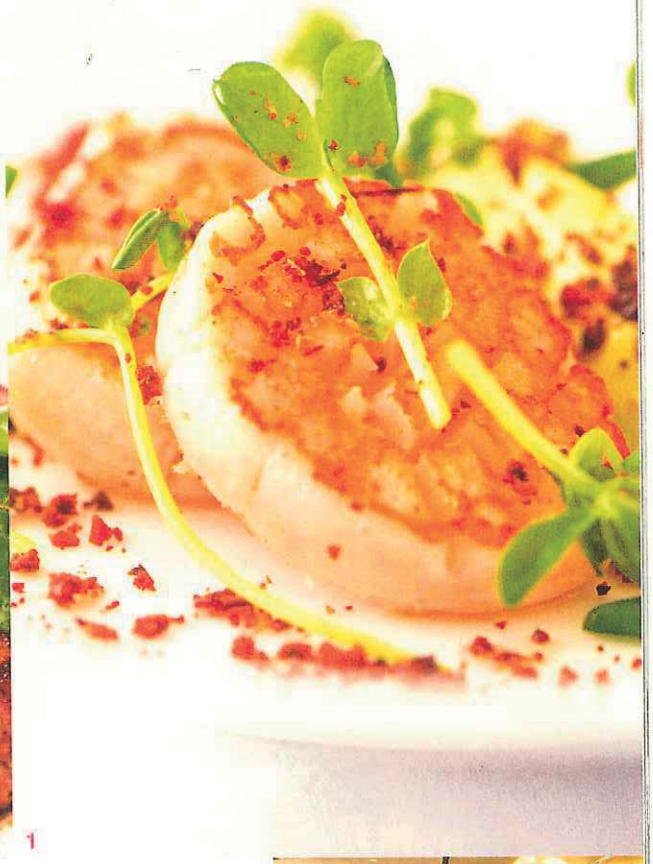
友人同士で気軽に楽しめるけれども、美味しさは星付き級…、
そんな“とっておきアドレス”に加えておきたい
ニューフェイス&話題のお店をご紹介!

Two Rooms Grill | Bar

トゥールームス グリル | バー

つかの間の非日常を楽しめるスタイリッシュ・ダイニング

表参道の新ランドマーク、AOビルに今年3月末にオープンしたこちらのレストランは、カジュアルでもドレスアップでも、使い勝手の良さから若マダムの間で“デイリーで行きたい一軒”として人気急浮上。ウォーターテラスのあるバー・ラウンジは、昼下がりは爽快なリゾート空間として、夜はドラマティックな雰囲気のなか軽食とアルコールを楽しめ、シックなダイニングエリアでは、スタイリッシュなグリル料理を堪能できます。パーク ハイアット 東京などで腕を磨いたマシュー・クラブ氏の料理は、誰もが大満足の美味しさ!



1

3

2

Data 港区北青山3-11-7 AOビル5F ☎03-3498-0002 営レストラン11時半～14時半(L.O.)、18時～22時(L.O.)[日曜～21時(L.O.)] バー・ラウンジ11時半～26時[日曜～22時] 無休 ランチ¥1,850～、ディナー¥7,500～

1日本各地から取り寄せた素材を、シェフ・マシュー氏のインターナショナルな感性で調理、フレッシュ感溢れる料理に仕上げます。三陸産ホタテの鉄板焼き¥1,800 2木とレザーを多用して、上質感を醸し出したダイニングルーム。3新鮮魚介と並んでご自慢の肉メニューも多彩。岩手短角牛、鹿児島和牛、岩中ポーク、福島産伊達鶏など、クオリティの高いものだけを厳選しています

VALENTINO

ドレススカートも トレンカで'80sスタイルに

[ヴァレンティノのスカート]

サテン生地にビジューをちりばめた、美しいドレススカート。これを、ラメボーダーニットTシャツとトレンカで'80s風に仕上げ、デイリースタイルに。スタッズ付きベルトも、モードなアクセント。ビジュースカート¥693,000〈ヴァレンティノ〉バッグ¥96,600〈ヴァレンティノ ガラヴァーニ〉(すべてヴァレンティノ インフォメーションデスク)ニットTシャツ¥25,200(3.1 フィリップ リム／3.1 フィリップ リム ジャパン)ベルト¥45,150〈ヴィンテージ〉バングル各¥10,395〈スカイ〉(ともにロンハーマン)サンダル¥157,500(ジミー チュウ)カチューシャ¥9,975(シーラ／ヴィオレッタ)リング〈WG×ダイヤ〉¥1,181,250(フレッド／LVMHウォッチ・ジュエリー ジャパン)
〈男性〉ニットカーディガン¥58,800シャツ¥32,550デニム¥34,650(すべてディーゼル ブラック ゴールド／ディーゼル ジャパン)＊靴とトレンカは私物

実際のコレクションから
全く同じスカートに、フェザーのトップスを合わせたドレスアップスタイル。

取材メモ❷ TWOROOMS

オシャレニスタが多いこのレストランは、ドレスアップし甲斐のあるロケーションとの噂！ シドニー出身のシェフ、マシュー・クラブさんはパークハイアットのニューヨークグリルの元シェフ。毎日マーケットから仕入れる新鮮な食材をシンプルに調理するグリル料理が特徴。サンデーブランチも人気です。
●東京都港区北青山3-11-17AOビル5F／☎03-3498-0002／〈月～土〉11:30～14:30、18:00～22:00(L.O.)、〈日〉11:30～14:30、18:00～21:00(L.O.)

B級メシ その5 | 担当 今泉愛子

ハンバーガー

TWO ROOMS GRILL | BAR(青山)

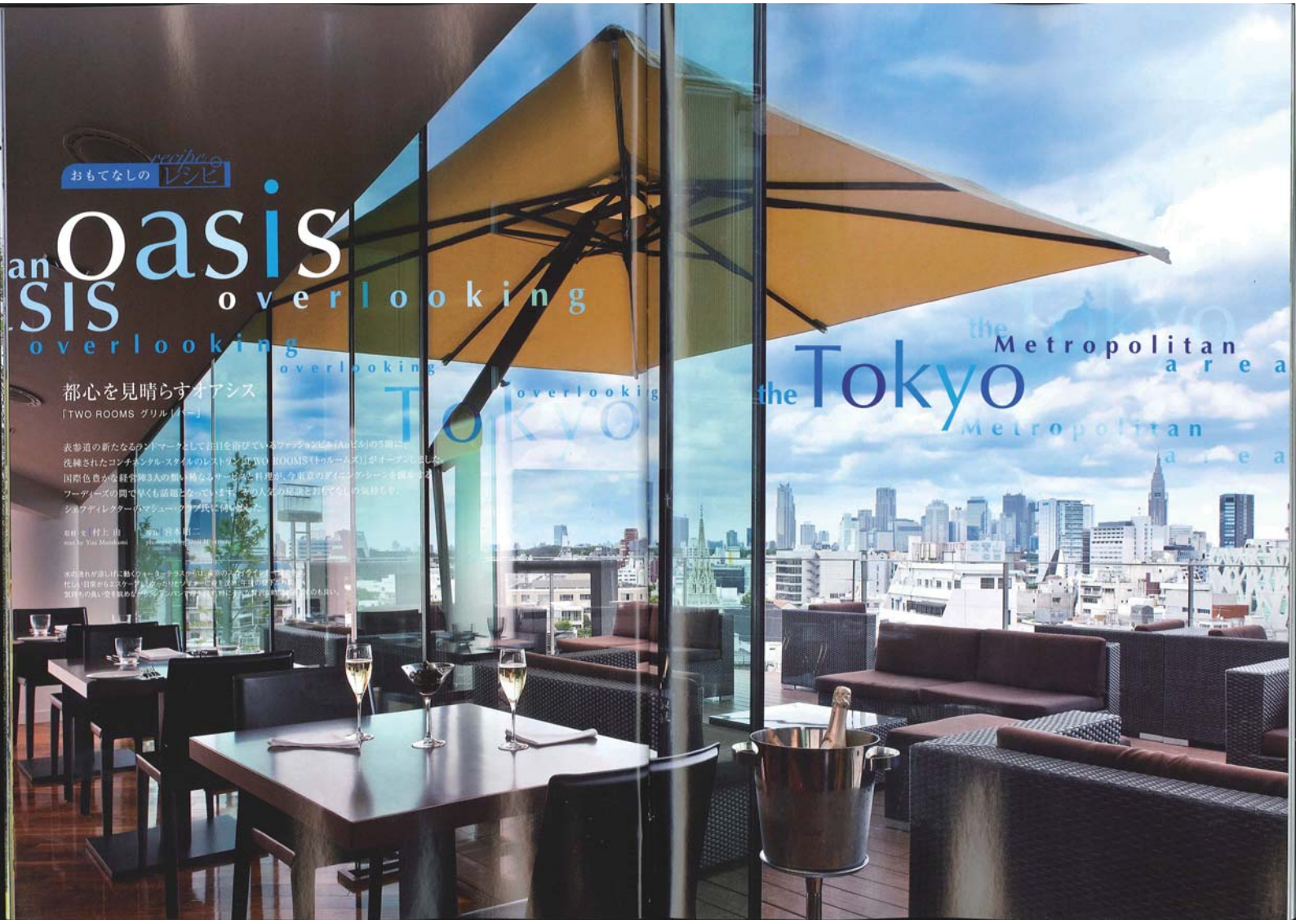
炒めタマネギが決め手！
エレガント系の新星

木目の美しいカウンター、窓の外に広がる東京の夜景と、若い女性が喜ぶ東京の最新デートスポット。だが注目は、バーのハンバーガーだ。特徴は、お洒落な店らしからぬ直径15cm近いビッグサイズ。そして牛肉100%のパテに添えられた、キャラメル色の炒めタマネギ。フレッシュなタマネギを使う店が多いなか、これは甘いソースのような役割を果たす。グルメバーガー界の一翼を担う、一流ホテルやレストランを中心としたエレガントバーガーに、新星誕生だ。

TWO ROOMSバーガー2000円は、バーのメニュー。営業時間は11時～翌2時まで。遅めのランチにもオススメ

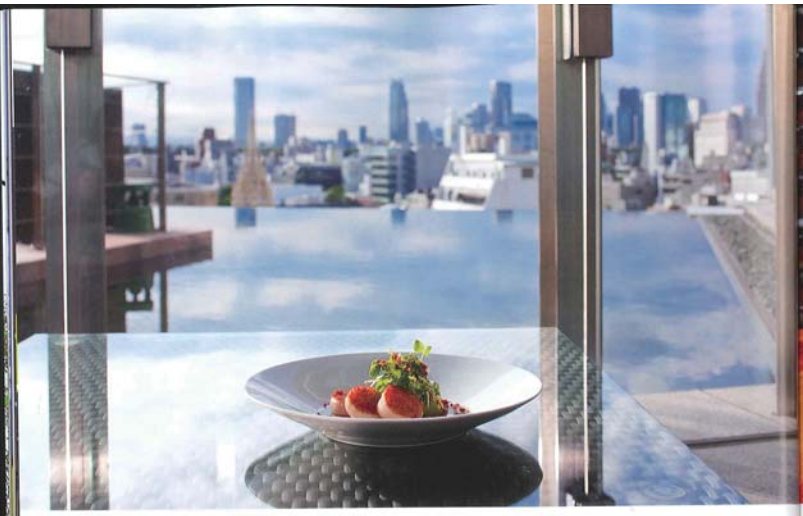
【住所】港区北青山3-11-7 AOビル5F
【TEL】03・3498・0002

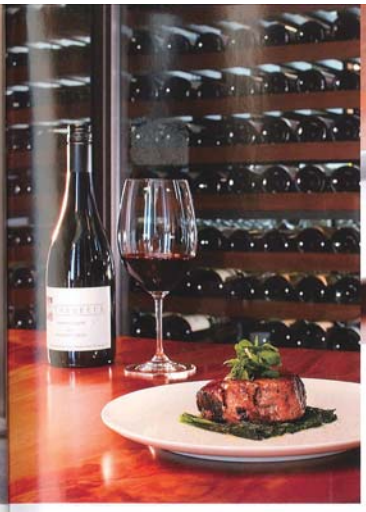
【プロフィール】
今泉愛子
フリーライター。これまでの取材軒数は1000軒以上。講談社「Grazia」などの女性誌でも活躍中


おもてなしの
recipe
レシピ
oasis
overlooking
the Tokyo
Metropolitan
area
都心を見晴らすオアシス
「TWO ROOMS グリル」パー」

オセアニア産ロックロブスターテルミドール
オーストラリアでは、クリスマスの時期によく食べるというロブスターに、
アンチョビやディジョンマスタード、オリーブオイルで作ったソースをかけ、グリルした料理。

『熊本産馬肉のタルタル　ビートルートレリッシュ』
馬肉の中でも最も貴重とされる、たてがみの付け根肉をタルタルに。
程よい脂身と肉の存在感が感じられる一品。





左:「三陸産ホタテの鉄板焼き　ベーコンダスト、アヴォカド、豆菌」
シェフ自慢の一品。大ぶりの三陸産のホタテに、
アヴォカドのピュレとパウダー状になったベーコンの香ばしさがとても合う。

中:「山形和牛テンダーロインのチャーグリル　レッドワインバター」
レアにグリルした和牛と、マッシュポテト、ほうれん草のソテー、ゆっくりと煮詰めたワインバターとの相性は抜群。
ワインは、「ウッド・カッター トルブレック・シラーズ」。
主張しすぎず、優しい味わいがボリューミーな牛肉の美味しさを引き出す。

右:「70%ダークチョコレート　タルト&アイスクリーム」
最も人気が高いデザートのひとつ。ベネズエラ産の「エル・レイ」の70%ダークチョコレートを
贅沢に使った濃厚な味わい。ビターなチョコレートと、甘いメキシコのカヘタ（ミルクキャラメル）の
トロリとした味わいは、チョコレート好きならば、感嘆せずにいられない。

スタンダードなことだけやっていては、お客様を満足させられません。

An oasis overlooking the Tokyo Metropolitan area

ビルのエレベーターを5階まで上がり、笑顔の素敵なレセプショニストに予約の名前を告げると、ウォーターテラスを右手に見ながら、バーラウンジに通されます。夏の夕暮れ時、そこには、最近の不況の風など微塵も感じさせない、人々の笑い声に包まれた華やかで洗練された雰囲気で溢れています。開放的なオープンテラスとなっているラウンジからは、青山から新宿界隈の夜景までが一望でき、美しい夕日や星空を眺めながらシャンパンやカクテルが楽しめます。

ウォーターテラスとブリッジを境に、バースペースとダイニングスペースとに分かれていることが、店名の由来となりました。ダイニングルームでは、オープンキッチンで甲斐甲斐しく働く国際色豊かな料理人の姿と、洗練された身のこなしできびきびと接客するサービスマンやソムリエの姿に、心が躍ります。スタッフたちは、さまざまな国でホスピタリティーの技術を磨き、さらに東京の一流ホテルのゲストをもてなして、国際的に活躍する多くのゲストを魅了してきました。

オーストラリア出身のマシューシェフの料理は、「シンプル&エレガンス」をテーマに、シーフード、プレミアムビーフ、四季折々の野菜などをシンプルに、かつダイナミックに調理したものです。中でも、絶妙な焼き加減のグリル料理は、マシューシェフの独創性も加わって大人気です。

「山形和牛テンダーロインのチャーグリル」は、大ぶりにカットした220gのハラミを、レアでグリルしたシンプルな一品。しっかりと寝かせた肉の旨みを最大限に引き出した和牛は、柔らかい舌触りの中に、しっかりとした牛肉の存在感が感じられます。ゆっくり煮詰めた濃厚な赤ワインのバターソースと、優しくクリーミーなマッシュポテトは、あくまでも肉の旨みと柔らかさを引き立てる脇役として考えられたもの。

一方、マシューシェフが得意とするシーフード料理は、オーストラリアらしいグローバルな味わいが楽しめます。中でも「三陸産ホタテの鉄板焼き」は、自慢の一品です。

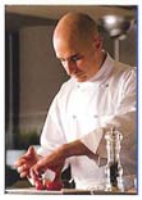
「ホタテは、オーストラリアでもよく使う、大好きな食材ですが、三陸産のホタテに出合った時は、感動的でした。ジューシーで濃厚な味わい。これだけ大粒のサイズなのに、決して大味ではない。ホタテとアヴォカドは、僕にとっては最高のコンビ。パウダー状にしたベーコンの香ばしさがアクセントになっています」とマシューシェフ。長年にわたり信頼している目利きのバイヤーが、毎朝その日の最高の食材を届けてくれます。

「さまざまなお客様をもてなす上で欠かせないのは、こうした食材やワインの目利きの業者との付き合いです。私の料理のコンセプトや好みをきちんと理解してもらって、最高の旬の食材を届けてもらう。逆に彼らから薦められた食材によって、私の料理魂が触発されることもあります。そして、スタッフの行動は、細かいことまですべてチェックします。『信用されていないのか？』と思うスタッフもいるかもしれませんが、私にとっては、そうすることがお客様に対して『きちんと責任をもつ』ということに繋がります。細かいところまで共にチェックすることで、スタッフの仕事に緊張感が生まれます。マニュアルどおりにスタンダードなことだけやっていては、これだけのお客様を満足させられません」とマシューシェフ。

毎日が真剣勝負であるレストランの中で、マシューシェフとスタッフとの間では、いつも程よい緊張感が感じられます。しかし、厨房から一歩出ると、その表情は、フレンドリーで優しい笑顔となります。料理に対しても、サービスに対しても、その真剣、かつ真摯的な姿勢が、ここ「TWO ROOMS グリル｜バー」の魅力なのではないでしょうか。

An oasis overlooking the Tokyo Metropolitan area.

Matthew Crabbe



マシュー・クラブ

オーストラリア出身。シドニーでは、「TETSUYA'S」にてスーシェフを務め、その後イギリス、アメリカ、メキシコなど、世界各国の有名レストラン、ホテルで腕を振るい来日。2001年、「パークハイアット東京」のレストラン「ニューヨークグリル」の料理長に就任。05年「ハイアットリージェンシー 京都」の総料理長に就任し、新規ホテルの開業に携わる。国際的な感覚とセンス、日本の食材との出会いによる新たな料理のセンスとで、今年、3月、東京・青山通に誕生した「TWO ROOMS」をオープンする。

「TWO ROOMS グリル｜バー」
http://www.tworooms.jp/

日本で味わうシャンパーニュ・レストラン＆バー

世界中のどこよりもインターナショナルな料理が揃う日本。アペリティフだけではない
シャンパーニュの楽しみ方を堪能できるレストラン＆バーを紹介しよう。

(EAST) Photos／Miwako Kitamura　Text／Megumi Nishida　(WEST) Photos／Sadaho Naito　Text／Mayumi Fujita

TWO ROOMS GRILL | BAR

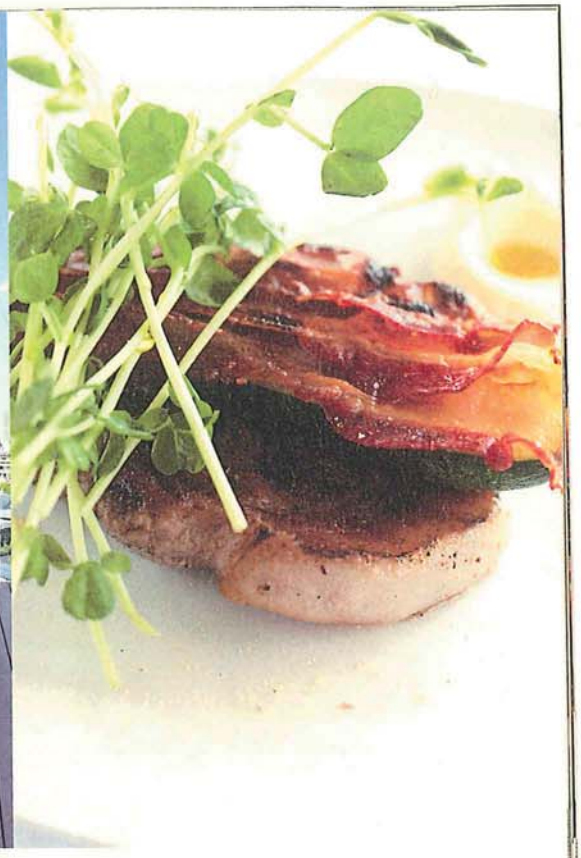
トゥー・ルームズ・グリル | バー[EAST]

スタイリッシュな旬のグリル料理

青山の新しいランドマークAOビル5階、ブリッジとウォーターテラスで結ばれた2つのスペースに広がる『TWO ROOMS』。シェフディレクター、マシュー・クラブ率いるチームが手掛けるのは、厳選された食材のおいしさを最大限に引き出すクリエイティブなグリル料理。天気のいい日はウオーターテラスのデッキ席もおすすめ。

東京都港区南青山3-11-7 AOビル5F　☎03-3498-0002
営11:30～14:30、18:00～22:00L.O.(日曜～21:00L.O.)
ラウンジバー11:30～翌2:00(日曜～22:00)　無休
地下鉄銀座線、千代田線、半蔵門線表参道駅から徒歩1分
http://www.tworooms.jp/

ベーコンダストを散らし、アボカドのピューレと豆苗を添えて。「三陸産ホタテの鉄板焼き」￥1,800



トゥールームス グリル|バー(青山)
TWO ROOMS GRILL | BAR

洗練されたグリル料理を華やかな雰囲気でいただく

8mもの高さの天井や全面ガラス張りの窓、深みのあるウォールナットの木の床……ここのダイニングは開放感とぬくもりにあふれている。外には青山の景色が一望できるテラス席も。空間そのものもごちそうといっていいほど、華やかな雰囲気が漂うレストランだ。厨房を率いるのは、『ハイアットリージェンシー京都』の総料理長を務めたオーストラリア人シェフ、マシュー・クラブさん。食材のおいしさを最大限に引き出すグリル料理を中心に、新鮮な魚介類、プレミアムポーク&ビーフや旬の野菜を、クリエイティビティあふれる料理に仕立てる。趣向を凝らしたデザートも人気で、食後はぜひカフェでデザートタイムを。贅沢なひとときを約束してくれる。

(左上)ゆったりできるソファの置かれたテラス席
(右上)山百合ポークのチャーグリル。柚子胡椒とサワークリームのソースで。2400円のコースより
(左)70%ダークチョコレート(¥1,300)。数種類のチョコレートとキャラメルが層になった濃厚なチョコレートタルトとアイスクリーム

☎03・3498・0002
ランチコース¥1,850、¥2,400、¥2,600、¥2,950
港区北青山3の11の7 Aoビル5F
㊡11・30〜14・30(LO)、18・00〜22・00(LO)、日曜〜21・00(LO)　無休
166席、個室1(10名まで)　ディナーコース¥7,500〜　MAP❶-C

Che vista stupenda!
Questo ristorante è veramente "cool"! Arredamento in vero stile "millenial"... lo adoro! Per non parlare del cibo: veramente delizioso!

『なんて素晴らしい景色なの。このレストラン、本当にカッコいい。内装もとても素敵。そして料理は……うーん。言葉が出ないほどおいしかったわ』ブランチに訪れた"TWO ROOMS グリル | バー"にて。あの高い建物は何？　あそこに見えるのは？　と、スタッフにたくさん質問していました。

Sono rimasta affascinata dalla varietà dei prodotti giapponesi... Per questa foto stavo per mangiare un buonissimo yogurt prima della shooting.

『日本の製品のパッケージって本当に可愛い。見ていると虜になっちゃう。撮影日当日の出発前、とってもおいしいヨーグルトをいただきました』朝食用にスタッフがコンビニで買ってきたお菓子やジュースに興味津々のマーシャ。特にパッケージデザインや色づかい、漢字の配列に惹かれたよう。

Grazie ancora per la magnifica giornata. È stato uno shooting fantastico: mi sono sentita una vera STAR!

『カメラマジックだわ！　なんて素晴らしい写真なの!!　本当に素敵な1日をありがとう。なんだかスターになったみたいだった』この特集の撮影を終わり、フォトグラファーの設楽茂男さんとリラックスムードで記念撮影。初対面とは思えないほど、テンションノリの設楽さんともすっかり意気投合！

Masha's Hot Topics

気になったコト、モノ、風景を撮ってもらいました

「マーシャの東京デジカメ日記」

滞在中、デジカメでたくさん写真を撮っていたマーシャ。
その一部を特別に見せてもらいました。彼女の目から見た東京とは??

Ecco uno scatto dello "shooting day". Qui mi vede perfettamente il mio mood: ero molto felice. E gli abiti passatemi il mio stile un po' rock.

『撮影日の1カット。完璧に私の気分とスタイル――'80年代のロックミックスが写真に表現されているわ』撮影のときにリラックスしているマーシャ。笑顔がキュート！　おしゃべりが大好きで、日中スタッフを和ませてくれました。

Che fame!! A rivedere queste foto mi tornano in mente i posti sublimi in cui ho cenato!! Questi scatti rappresentano una delle cose che ho amato di più a Tokyo: il SUSHI. Lo adoro!

Ecco il mio piatto preferito: la fantastica Kobayashi-san, e Kumiyan. Ho trascorso l'ultima cena a Tokyo. Ho mangiato delle cose veramente ECCEZIONALI!!

『人生の中で一番おいしかったディナーといっていいほど!!　孔美さんの友人である小林さんと顔さん、孔美さんと、東京最後の夜にとってもおいしいタコはんをいただきました』この海老の岩塩焼を始め、和食の調理法や盛りつけ、器の美しさに感激した様子。料理の写真を何枚も撮っていまし

「友人とのブランチ。
お料理もおいしくて、
スプマンテがすすんじゃう」

ラ フォンタナ マジョーレ プレスの吉田礼美さんと、今日はおいしいブランチ。マーシャが吉田さんに案内されたのは、表参道にある話題のレストラン"TWO ROOMS グリル | バー"。表参道が一望できる抜群の立地、シックなインテリアが落ち着く店内で、素材の良さを生かしたグリル料理がいただける。この日マーシャが選んだのは、"三陸産 赤タテの鉄板焼き"(¥1800)。「今日は東京を見下ろすレストランで、大親友の孔美さんとブランチ。トレンドのファッションを朝から観ればまぶしくなんでべっちゃらだからテラス席で、と思っていたけれどあいにくの雨……、でもこのショール、グレーのトップスとてもきれい。だから屋内でもこのまま外ずにランチすることに決めたわ！」コットンのジャケット¥71400、ニット¥30450、ワーノアール(ラ フォンタナ マジョーレ プレス)、ショール¥58800、ラ フォンタナ マジョーレ プレス　その他、マーシャ私物

TWO ROOMS グリル | バー
新鮮で上質な食材をシンプルに調理した、目にも美しいグリル料理を提案。オープンキッチンを臨むダイニングルームと、ラウンジ・バーの2つの空間で構成されており、さまざまな時間帯やオケージョンで異なる楽しみ方ができるのが魅力。
港区北青山 3-11-7 AO ビル 5F
☎ 03-3498-0002
営 レストラン 11:30 ～ 14:30、18:00 ～ 22:00（日～ 21:00）
ラウンジ 11:30 ～翌 2:00（日～ 22:00）

温泉よりゆったり過ごせるかも

お嫁さんと水いらず

表参道は滞在型ショップが楽しい

こんなふうに見る表参道は初めて！

TWO ROOMS グリル|バー

TWO ROOMSは、ホテル出身のスタッフも多く、サービスも優れていると評判。Aoビル4階までの店舗とは入り口が別で、ビルなのに隠れ家的なのも◎。

トゥー ルームズ グリル|バー ☎03-3498-0002

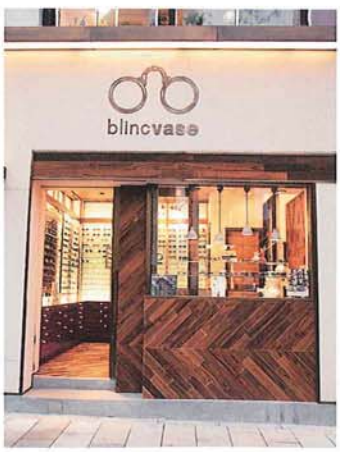
港区北青山3-11-17 Aoビル5F
レストラン11：30～14：30、18：00～22：00〔LO〕(日曜21：00)　ラウンジ・バー11：30～02：00(日曜22：00)　無休

(上)三陸産ホタテの鉄板焼き¥1,800　ベーコンダストとアボカドのソースが人気のアペタイザー。(下)近海本マグロの赤身グリル¥3,500　表面を香ばしく中身はレアという焼き加減が絶妙。サンドライトマトとグリーンオリーブのタプナード添え。

見つけました。ほっとひと息つける オアシス

表参道近辺の働く女性たちの間で最近話題になっているレストランが、ウォーターテラスが気持ちいい「TWO ROOMS グリル|バー」。「日の沈むころ、テラスでアペリティフをいただくのが最高」という情報も小耳にはさみ、早速やってきました。テラスからの景色は、周りに高い建物がないせいか、新宿まで見渡せます。食後はテラスに出てコーヒーとデザートでおしゃべり。食後は、エッジィなアイウエアが揃う「ブリンク・ベース」へ。「そろそろリーディンググラスも2つめを作らなくちゃ」と野寄さん。亜梨さんはサングラスを探しています。「好きな眼鏡と似合う眼鏡って案外違う場合も多いんです」と店長の荒岡さん。客観的なアドバイスで、いつもと違う自分に出会えます。
青山通りから小路に入ると急に人通りも少なくなります。ふと

リーディンググラスも「攻め」が必要だから | blinc vase



ブリンク ベース ☎03-3401-2835

港区北青山3-5-16青山第一社ビル1F
11：00～20：00　月曜休（祝日は営業、その際は火曜振り替え休業）

上段(左)ソスピーリ(イタリア)¥50,400(右)裏がラメで地味派手の極意。カーク オリジナル(イギリス)¥37,800中段(左)セリマ・オプティーク(フランス)¥32,550(右)アーバン(フランス)¥39,900下段(左)ヒエロ(日本)¥34,650(右)イエローズ プラス(日本)¥23,100

「フレーム裏側にシャンパンゴールドのラメを使っていて、掛けた時は派手になりすぎず、はずしたとき華やかなものなども粋ですよ」と店長の的確なアドバイスに納得。

撮影／和佐田美奈子　ヘア／重蔵　メーク／SACHIKO(ともにNATURA)　スタイリング／小野砂緒里　取材・文／秋山真美子　デザイン／赤石澤宏陛

52 the super fashionable group

| VOL.27 |

今年の締めに一度は行ってみたい♥

極上☆レストラン2009

2009年もあと少し! 年末を締めるのにふさわしい
とっておきレストランを52年会のメンバーにリサーチしました♥
彼や友達、家族と行きたくなる、とっておきの場所ばかりです。

52年会とは?

全員が昭和52年生まれでファッション・美容関係者というつながりがきっかけで結成された仲良しグループ。メンバーは関東・関西をはじめ海外でも活躍中!

ダイニングルームと、バーラウンジに分かれている店内。お昼は開放的な空間でランチタイム、夜は素晴らしい夜景も楽しむことができるお店です。

“シンプルモダンな空間と五感を満たすメニューに酔いしれて”

表参道 TWO ROOMS GRILL | BAR
トゥールームス グリル | バー

表参道のAO内にあるTWO ROOMS グリル | バーは、“料理はシンプルであるべき”というシェフの信条のもとに、産地を厳選したシーフードや、プレミアムなグリル料理を楽しむことができるレストラン。ヨーロッパやオーストラリア、アメリカなど世界各地から集めた上質なワインも、豊富に揃っています。

DATA
東京都港区北青山3-11-7 AOビル5F
☎03-3498-0002
Aラウンジ&バー 11:30~26:00★日曜は22:00
レストラン ランチ 11:30~14:30
ディナー18:00~22:00★日曜は21:00(LO)
定休日:無休

毎日市場から仕入れているので、新鮮な食材が常に楽しめるのも魅力のひとつ。日曜日にはサンデーブランチも展開しています。料理は毎月メニューが変わるので、写真はあくまでもイメージになります。

会員 No.01

(株)ラブラボ代表取締役 芝本裕子さん

私がおすすめ!

立地もいいので、友達と行くのに重宝しているお店。ゆっくりできる空間です。

東京情緒食堂

TOKYO EMOTIONAL RESTAURANTS
Delicious Map

東京カレンダー
MOOKS 1000 YEN

名店 1094軒 完全収録

ハズレのない東京の名店1094軒
美味しい地図帳

銀座/六本木/西麻布/青山/表参道/恵比寿/広尾/麻布十番/
白金台/白金高輪/中目黒/渋谷/代官山/新宿/神楽坂/浅草/関内/元町/
東京メトロ/東横線/田園都市線/小田急線/中央線/下町

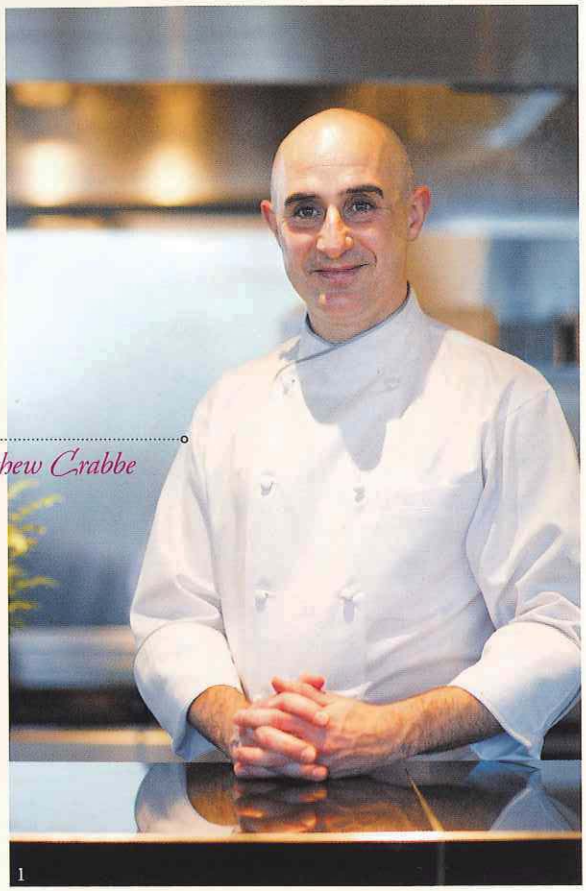
最上の美味と至高の
空間が生む流麗な時間
感動を約束する
口福のホテルダイニング

ビールと旬菜の美的マリアージュ
プレミアムビールとともに辿る、
滋味深き旬菜の移ろい

Creative Chef

爽やかな笑顔と料理で魅了する卓越の異国人

美味しい料理とは、技術はもちろんだが、
作り手の人柄にも大きく左右される。
今、話題となっている店の魅力は、料理人の
実力はもちろんだが、優しい笑顔だった。



CHEF
Matthew Crabbe

1_シェフディレクターを務める、マシュー・クラブ氏。シドニー出身39歳。洗練の料理と笑顔が魅力
2_メインのダイニングルーム。大きな窓からは表参道の夜景が一望できる

Two Rooms Grill I Bar

トゥールームス グリル バー…青山…グリル料理
Tel.03-3498-0002…Map P.009.D-4

この春、表参道に誕生した、複合商業ビル『AO』。その5階で、先鋭の空間と卓越した料理でゲストを魅了しているのが、『TWO ROOMS』だ。

そんな話題の店の大黒柱が、シェフディレクターのマシュー・クラブ氏だ。彼は『テツヤズ』をはじめとした、世界の名店を渡り歩き、'01年に来日。『ニューヨーク・グリル』や『ハイアット リージェンシー 京都』で料理長として活躍、先鋭の料理と爽やかな笑顔が魅力の人物だ。

彼の生み出す料理は洗練された感性を活かしつつもプレゼンテーションは実にシンプルなスタイル。用いる素材と素材の相性の良さを考慮し、最良の状態で供する逸品はどれもが、さりげなく美しい。例えば、三陸産ホタテの鉄板焼は、ホタテの表面を軽く焦げ目をつける程度に焼き上げ、パリパリとした食感としっとりとしたホタテの弾力が感じられるひと皿。彼の料理は常に1＋1＝2ではなく、3にも4にもなるように考えられた料理ばかりだ。

オープンからまだ、1年未満。卓越した料理とオープンキッチン越しに見せる氏の爽やかな笑顔に惹かれて訪れるゲストは増え続けている。

5

4

3_クレームブリュレ 丹波栗 エスプレッソ チコリアイスクリーム¥1,250。月替わりで季節の味を楽しめる
4_看板メニュー、三陸産ホタテの鉄板焼き ベーコンダストアヴォカド豆苗¥1,800
5_ボリュームたっぷりな東北産和牛ハラミ200g¥5,600

Data ...
㊟港区北青山3-11-7 AOビル5F
㊡11:30AM～ L.O.2:30PM／6:00PM～ L.O.10:00PM（日曜～ L.O.9:00PM）、バー 11:30AM～翌2:00AM（日曜～ 10:00PM） ㊡無休
㊝171席　カード使用可

3

DEPARTURES

ーズ日本版

DECEMBER 2009 VOL.33

THE PARTY ISSUE

人生至福のとき

No Parties, No Life!

パーティへ出かけよう!

友達っていいもんだ。家族ってあったかいものなんだ。
そんなこと、よーくわかっているけれど、久しぶりに顔を合わせると、
素敵な出会いに心から感謝したくなる。人生は邂逅の連続。
大切なのは人と人との心の触れ合いだ。さ、パーティへ出かけよう。
極上のフードも待っている。大いに語り合おうではないか。

渡辺紀子=文　鍋島徳恭=写真
Text by Michiko P.Watanabe　Photographs by Naruyasu Nabeshima

パーティにサプライズは不可欠だ。「TWO ROOMS」のフード・ステージには、いたるところに小さな驚きのフックが。たとえば、帆立の鉄板焼きには、アボカドのソースとベーコンダスト。意外な組み合わせが刺激的だ

テーブルに並ぶのは、1名¥12,000のパーティコース（2時間）。メニューは「自家製ガルバンゾーピューレ」、「TWO ROOMSシーザー」、「三陸産ホタテの鉄板焼き」、「サンダニエル プロシュート」、「ソフトシェルクラブのトルティーヤラップ」、「北オーストラリア ワインビーフ」、「厚切りポテト」、「チーズの盛り合わせ」など、人気のメニューが揃う。アルコールはビール、カリフォルニア産の赤・白ワインがフリードリンクスタイル

(左上)おしゃれなフィンガーフード、ソフトシェルクラブのトルティーヤラップ。(左下)天井までガラス張りの圧巻のワインセラー。(中央)オーストラリア産ジョンリー(ラックアンガス牛)のニューヨークカット。(右上)家でパーティのときにも大活躍のTWO ROOMSブラッディマリーなどテイクアウトの品々。(右下)自慢のビュー

ワイン片手に友達とわいわいパーティ

TWO ROOMS グリル | バー

友達同士、大勢で気ままに集う。そんなときに活用したいのがレストランだ。それも、ドレスコードなし。出入り自由。シッティングもスタンディングもお好み次第。そんなイージーなバフェ・スタイルがふさわしい。同窓会でもゴルフ・コンペの打ち上げでもウエディングの2次会でも、目的はどうであれ、親しい仲間が集うことほど楽しいことはない。そこに、おいしいパーティ・フードが加われば、鬼に金棒。盛り上がること間違いなしである。そんな集まりにうってつけなのが、「TWO ROOMS」のバーラウンジだ。マシュー・クラブ シェフのすがすがしくも潔い料理とスマートなサービスはもちろん、ここでのパーティには、どこにもマネのできない強烈な魅力がある。目の前に広がるシティ・ビューだ。トウキョウを見下ろしながらのワインはまた格別。スタッフの作り出す温かくもソフィスティケートされた雰囲気の中、大いにパーティを楽しみたい。

●バフェ・スタイルのパーティは20名から。前菜からメイン、チーズまで、およそ8品に、ビール、ワイン(赤・白)がついて1人分¥8,000、¥12,000(税込み、サービス料別。写真は¥12,000)。詳細なプランは、シェフと相談して調整を。予約は7日前までに。

Contact
●TWO ROOMS グリル | バー
東京都港区北青山3-11-7 AOビル5F
Tel. 03-3498-0002
営)レストラン 月～土曜11:30～14:30
18:00～22:00 (LO) 日曜～21:00 (LO)
ラウンジ・バー 月～土曜11:30～翌2:00 日曜～22時
無休