

FOOD

Seasonal simplicity

Matthew Crabbe is chef director and a founder of Two Rooms, a grill and bar in Tokyo. He talks with **Jessica Gardner**.

The career of Sydney-born Matthew Crabbe has included Michelin-starred restaurants in London and running boutique haciendas for a wealthy Mexican banker.

Now in Japan, he is the chef director and co-founder of Two Rooms, a contemporary grill and bar five floors above the chic Tokyo shopping street of Aoyama-dori.

What was your first experience in restaurants?

I started off cleaning octopus at Spitlers in Mosman. It was fairly high end in its day [in 1987]. I wasn't very good. I came home every day black from cleaning octopus, 78 hours a week. And they paid me a pittance. But I didn't hate it, I actually quite enjoyed it.

Which job has been the most influential?

Tetsuya's. As a guest, it's beautiful. To work there, it's not so easy keeping the same standards every day. A lot of people say the menu doesn't change often and should. Maybe that's true, but if you go there you know you're going to have a perfect experience, whatever he's got on the menu.

There were only two people in the kitchen then [in 1992]. I was 23. I was there for 1½ years as sous chef.

How do you continue to improve, if your most influential job was 19 years ago?

It has a lot to do with your personality and not wanting to give people bad experiences, for your reputation. It's kind of egotistical.

What is your focus at Two Rooms?

Our concept at the restaurant is to be very simple, with Western direction but using Japanese ingredients. It's seasonal produce. I do all the menus myself. I'm very controlled in that [regard].

How does Japanese culture influence your cooking?

It makes it more simple. Sushi, for example, is fish on rice. You can't get much more simple than that.

How are your Japanese language skills in the kitchen?

Enough to get by. If I'm level headed and not angry, I can speak Japanese. If I'm angry, I blurt.

But it is cooking at the end of the day. You can say two carrots or one potato, it is not that difficult.



Matthew Crabbe at work in his Two Rooms restaurant, Tokyo. Photo courtesy of Two Rooms

Tell us about your next project with MasterChef Australia winner Adam Liaw.

It will be traditional, with modern elements. So lots of beer, lots of chicken, with some contemporary dishes and maybe a bit of horse on the menu. There is some really good horse meat in Western Australia. That will cause a bit of a stir.

So will you return to Australia or are you settled in Japan?

The ultimate plan is to come back to Australia. I would love to own a little eight-seater restaurant somewhere in the country and live off the land.

I grew up on a farm, in Kenthurst [north-west Sydney], when Kenthurst was country. We owned a little farm there with chickens, ducks and one horse with a bad knee. I've got two beautiful children. I would love them to grow up on a farm.

What is your earliest memory with food?

The truth? We used to cook witchetty grubs on the barbecue in Kenthurst. That was way back in the day.

Apparently I used to mix imaginary custard at kindergarten wearing my pink apron.



I love working with fish, and the fish you get in Japan is so special.

What is your favourite ingredient to work with?

I love working with fish. The fish you get in Japan is so special. You can't get half of the variety in Australia. I think it is the type of sea, the warm and cold waters, and the rivers in Japan. It is all so different.

What are some new dishes you are experimenting with?

A venison carpaccio with whipped foie gras and 100-flower honey. It's ezo venison, which is from Hokkaido.

We whip the foie gras so it's nice and light and this 100-flower honey is actually from 100 different flowers and that is from my wife's home town, Miyako [in Iwate prefecture]. That will be an appetiser.

WINE TIM WHITE

Muscat bubbles back into style

With its addictive qualities, it's no wonder this sweet treat is back in favour.

Wheels of change were in evidence at the recent Tour Down Under street party in Adelaide. For the second year running, I was helping out friends at Melt and The Pot, pouring wine and having fun. The white wine most requested was sauvignon blanc, while the next most popular cool drink was rosé. Then, remarkably, came muscato – the only problem being that none was being poured.

One vivid label was grabbing the attention of a number of women – the wine in question was a riesling. The previous vintage had been popular at the 2010 event, but this year the women – in their mid-30s or younger – were requesting it, believing it was muscato.

About four months ago, Jacob's Creek released a muscato with a not too dissimilar, brightly coloured dotted-looking label. Now, if you stuck them side by side you'd spot the difference at once, but with all the promotion the Jacob's Creek wine has been getting, in some minds, brightly coloured dots mean muscato.

It is an addictive, sweet, frothy drink and, at its best, is bursting with pears.



Two things struck me. First, dots have besotted designers for decades (just check out the work of Marion Hall-Best) and they have, presumably, a hypnotic effect on many people.

Second, how amusing that daggy old muscat – albeit in a new, lighter, slightly fizzy form – should be gaining such traction. And muscato is moving. Jacob's Creek is producing nigh on 100,000 cases of the stuff.

A mere 15 years ago, muscat gordo blanco was the third most widely planted white grape variety in Australia, with triple the plantings of sauvignon blanc. But since then gordo – or muscat of Alexandria, as it is also known – and other less fashionable grapes, have been sidelined as public tastes have veered towards dry, medium full-bodied white table wines, even if some of these "dry" wine styles are only nominally so.

Wine tastes are cyclical and sweeter styles are regaining validity. There are a growing number of fine, complex, Mosel-styled rieslings being produced.

This style is being led by our evolving food culture.

Many Australians' first taste of muscato will have been in an Italian restaurant and there are now a number of high-quality wines available from producers such as Vietti and Marcarini, which reside in the north-west Italian region of Piemonte.

Moscato is an addictive, sweet, frothy drink and, at its best, is bursting with pears, turkish delight and the occasional tang of mandarin. I'll never forget tasting it fresh from tank – the '06 vintage – at Marcarini's winery. It was impossible not to swallow; fortunately, Marcarini's tips the scales at only 5.5 per cent alcohol.

Aussie versions follow the Piemontese example, but are not often made from the most noble of muscat cultivars. So they rarely achieve the purity of muscato proper but can still be incredibly refreshing in the heat of summer.

All of which goes to show that there's not much new under the sun. Wine is – after all – simply a matter of joining the dots.

WHAT TO DRINK

Crittenden Estate Pinocchio Moscato 2010 [South Eastern Australia]

Pear and grape smelling with some delicate rose; really pristine aromas. Attacks quite sweetly; develops rose and pear sorbet flavours, which are carried on delicate spritz and sea salty acidity. Has something of Persian fairy floss about it. Clean as a whistle and long lasting. Perfect for elevenses. 92/100, \$23.

Trentham Estate La Famiglia Moscato 2010 [Murray Darling, NSW, Australia]

Beautifully perfumed nose: turkish delight, tangerine, strawberries. Doesn't attack too sweetly and builds lovely pear fruit. Gentle spritz and pear skin bite, although not especially complex. But it is just the right mix of fruit and sugar. Bargain. 90/100, \$15.

Frogmore Creek FGR Riesling 2010 [Tasmania]

This has mouth-watering smells of nectarine, celery, apple, a touch of thyme and even a hint of pork fat (very Mosel-like). Attacks pretty sweetly this, but gets creamy and slippery in the middle, and is kept on the rails by gentle acidity and grape-skin chewiness. Plenty of green apple and peach flavour. A delight, and demands something like pork and rabbit. 93/100, \$24.

東京情緒食堂

TOKYO EMOTIONAL RESTAURANTS
NEW EDITION 2011

東京カレンダー
MOOKS 1200YEN

誘いたい店
誘われたい店

100軒

使い分ける真実の名店

今夜、誘いたい店 誘われたい店

フォーマルからカジュアルまで
珠玉の美食店リスト

イスタンブール&パリ
美食の次世代世界紀行

トップビジネスマンに聞く
On&Offレストラン

We Love Meat!
東京肉、トレンド最前線

旬菜との麗しき出逢い
プレミアムビールが紡ぐ刻



青山区北青山3-11-7
AOビル5F
営業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
◎築地鮮魚のカルパッチョ
¥1,900ほか

誘われたい店
しい眺望も圧巻だ。
サービスはホテル級にハイグ
レード。都心部を遙か見渡す美
かされることも多い。
た美食の数々は、その食感で驚
せ持つ。グリルをメインに据え
やかな計算と洗練された美を併
の料理は一見シンプルだが、細
理長を歴任した実績を持つ。そ
「ニューヨーク・グリル」などで料

青山通りと骨董通りが交わる
一角、表参道のランドマークで
もある複合商業ビル「AO」。そ
の5階部分を占有し、卓越した
料理と空間でゲストをもてなす
のがこの店だ。

空間は「TWO ROOMS」、グリ
ッジとウオーターテラスで繋が
れたふたつの部屋。ダイニング
とラウンジ&バーで構成される。
シェフディレクターを務めるの
はマシュー・クラブ氏。シドニ
ー「TETSUYA」をはじめ世界
の名店で腕を揮い、来日後は「ニ

TWO ROOMS GRILL | BAR

表参道・トゥールームスグリルバー
tel.03-3498-0002

Budget ¥12,000~
Course ¥7,500~

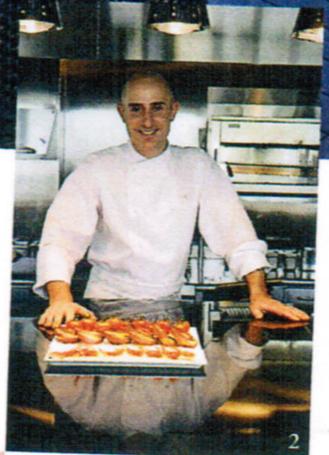
表参道の
上空で
眺めに酔い
美食に溺れる



5_オープンキッチンスタイルのダイニング。
夏は築地直送の鮮魚を使った
カルパッチョがメニューに登場する



誘われたい理由
上質な空間と美食の数々。
ワインセラーには
約1800本のワインも



1_風渡るオープンテラス。
美しい夜景も狙い目
2_クリエイティブな料理を生み
続けるマシュー・クラブ氏
3_ホワイトアスパラガスの
スチーム¥2,200
4_ラムやポークなどの
チャーグリルはどれも秀逸
料理の写真はイメージです



と東北再発見の旅!

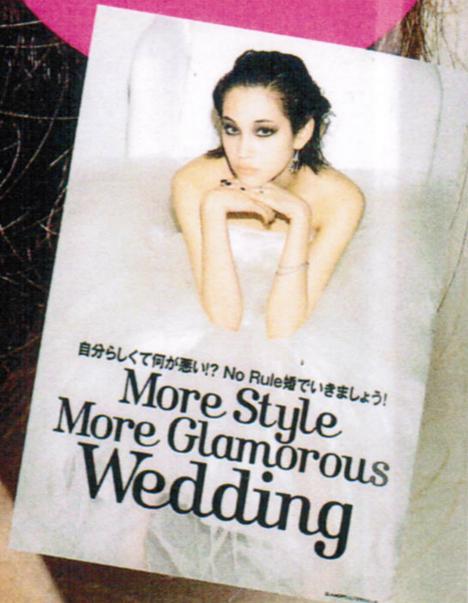
GLAMOROUS

7 2011
July

【グラマラス】

定価690円
毎月7日発売
<http://gla.tv>

別冊付録
**水原希子
ウェディング
BOOK**



川潤

Color
定番
are

ンプルズ!

くなる服!

レード

自バカンス支度

登場!!

優

ゆかた

K-POPファン必見の撮り下ろし

SUPER JUNIOR MBLAC

金を使って、ニッポン復興!

ほこそ、 大人の夏休み!

ぶお抜き大特集
メイク スキンケア ボディ ネイル

12ミッションで
夏美人!

夏デニムdeグラマラス
Tシャツを新しく着る10の方法

インターナショナル
な空間でカクテル
片手に国際交流!

TWO ROOMS GRILL | BAR

青山のランドマークタワー、AOビル内に位置するTWO ROOMSグリル&バー。国際色豊かなエグゼクティブたちが集まってくるココのバーラウンジでは、おしゃれなインテリアも相まって、まるでNYにいるかのような錯覚に陥るかも。

SHOP DATA

〒港区北青山3-11-7 AOビル5F ☎03-3498-0002 営
レストラン (ランチ) 11:30~14:30、(ディナー) 18:
00~22:00 (日曜、~21:00) ラウンジ・バー11:30~
26:00 (日曜、~22:00) 無休 www.tworooms.jp

デーブ・スペクター Profile

鋭いコメントとキレイのいいダジャレを次々と繰り出す、TVコメンテーターとして欠かせない存在。日米交流の橋渡し役として、アメリカのTV番組や最新情報などを日本に紹介している。ツイッターが大ブレイク中。3月22日ツイナビ調べで「総合TOP100」「有名人・芸能人」「エンタメ」部門でそれぞれ第1位に。デーブ on twitter : http://twitter.com/dave_spector

真夏の夜は、女度高く、ちょい派手で!

夜遊びはキラキラ& ブライトカラー

with **デーブ・スペクター**
DAVE SPECTOR

ラフなスタイルが増える夏場だけど、たまにはきちんとおしゃべりして出かけた。そんな夜には、さりげなく目立てるキラキラ&カラーで、ワンランク上のドレスアップを。

トールブラックドレスをスパークルで飾ったドレスは、ほどよいキラキラ加減で上品さもキープ。まさに女の“格上げ”ワンピ。スパンコールつきワンピ ¥2290 / リトルニューヨーク 明治通り店 (ALEXIA ADMOR) メタリッククラッシュバッグ ¥35700 / トゥモローランド (DEEPA GURUNANI) ストーンリング ¥3100 / ジャック・オブ・オール・トレード (Samantha Wills) デーブさん着用はすべて私物

CITY BREAKS ISSUE

BANGKOK FOOD TOUR:
**WALK, TASTE AND
HAVE FUN!**

7 ROOFTOP BARS
IN ASIA
WE LOVE

TOP 10
CITY ESCAPES FOR YOUR
NEXT WEEKEND

FALL IN LOVE WITH
SRIRACHA
C H O N B U R I

EXCLUSIVE INTERVIEW
WITH EMMY AWARD WINNER
ARCHIE PANJABI
FROM THE GOOD WIFE

BEST OF

OVER THE TOP

ASIA'S HOTTEST ROOFTOP BARS ARE FAMOUS FOR THEIR VIEWS AND STYLE.

With towering skyscrapers soaring across the Asian skyline, restaurants and nightlife hotspots have reached new heights, gratifying people with extraordinarily different views of the cities. Perched high above ground and overlooking a maze of streets, these bars not only capitalise on their altitudinal advantage, but also bank on great architecture and designs, creative activities, as well as elaborately thought-out menus. Our selections of these rooftop bars are hard to fault and will challenge your vertigo to the extreme.

BRISBANE

THE LIMES HOTEL

The Limes Hotel, situated in the Fortitude Valley (more commonly known as just "the Valley" to locals), Brisbane's nightlife hub, attracts young, energetic crowds with its open-air lounge and the best vista overlooking the city's entertainment zone. The hotel itself is very chic and manages to minimise its small size and accentuate on clever use of furniture and lush landscaping to make the bar look spacious. Their tapas fare is sumptuous and make an excellent addition to the night, while their drinks hardly disappoint, for drinking is a national pastime for Aussies. Notable cocktails include Passion Fruit & Vanilla Mojito (Bacardi, passion fruit, mint leaves, lime, vanilla syrup) and Breakfast Martini (Tanqueray gin, Cointreau, lemon juice, marmalade and tiny teddy biscuits on the side). There is also a rooftop cinema where you can enjoy a movie with a starry sky as your backdrop on Monday nights, along with a plethora of rotating events on other nights.

• 142 Constance Street, Fortitude Valley, Brisbane, QLD, Australia; T: +61 7 3852 9000; Open Mon-Thu 5pm – 12am, Fri-Sat 3pm – 1.30am, Sun 2pm – 12am; www.limeshotel.com.au/rooftopbar



cape+kantary

30



SHANGHAI

THE ROOF AT WATERHOUSE

This rooftop bar atop an award-winning boutique hotel, The Waterhouse, delivers originality and creativity. A derelict 1930's Japanese Army HQ-turned-hotel located in the historic dockyard area is unique in its own right, with impeccable design and architecture, blending the old naked concrete facade with the new steel structures on top. The newly-constructed alfresco terrace bar boasts a menu reminiscent of vintage propaganda posters during the old-school Shanghai period, while the setting is in contemporary, minimalist style. All the while, the storey of the building allows a greater unhindered view of the luminous Pudong and Huangpu rivers. Also check out the mouth-watering bar bites and house-specialty tipples that use fresh herbs from its own garden.

• 5th Floor, The Waterhouse At South Bund, Maojiayuan Road 1-3 Huangpu District, Shanghai, China; T: +86 21 6080 2988; Open daily 6pm – 1am; www.waterhouseshanghai.com

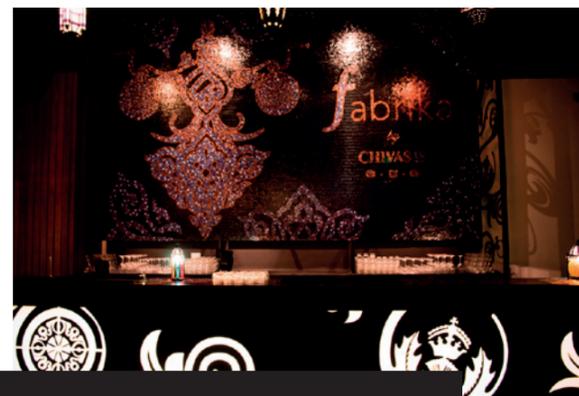
ROOFTOP BARS

SINGAPORE

FABRIKA BY CHIVAS 18

Attracting the Singaporean elite with its charming Moroccan influence, this alfresco bar on top of the new boutique hotel in town, The Klapsons, is a place to visit for those who want a break from the daily workplace humdrum. Set among the relaxing dimmed lights of African lanterns, well-cushioned broad daybeds, hand-woven patterned rugs and delicate tile works, it stands high with a distant view of Sentosa, and lines of large container ships that constitute one of the most active ports in the world. Their signature drinks are exclusively crafted concoctions that contain 18-year-old amber Scotch, like Black Infinity (Chivas Regal 12, Kahlua, apple syrup, ginger ale) or Chivas Sling (Chivas Regal 18, Absolut Pear, Yakult, lemonade). That, and a few nibbles, like Chivas-infused Sirloin Beef Skewers, to accompany the cocktails are bound to guarantee a most pleasant evening.

• 17th Floor, Klapsons, The Boutique Hotel, 15 Hoe Chiang Road, Singapore; T: +65 6521 9029; Open: Mon-Wed 5pm – 12am, Thu-Sat 5pm – 1am; www.fabrika.com.sg



TOKYO

TWO ROOMS

Located in the centre of the Tokyo's bustling Shinjuku, this hidden gem, run by a group of three expatriates, is part restaurant, part bar, separated into their own sections — hence the name, two rooms — smartly divided by a water-terraced glass bridge. Décor is heavily wood, glass and steel harmoniously intermingled to yield a warm, alluring vibe. Though half the extravagance here lies in the upscale chophouse-style restaurant with its signature grills, the outdoor balcony of the bar area is a haven in itself. With lounge chairs, candle-lit tables, a nice cocktail in hand, and an infinity pool encircling you, Two Rooms is an idyllic venue for a soiree, whether you are among the foreign crowds or the locals.

• 5th Floor, AO Building, 3-11-7, Kita-Aoyama, Minato-ku, Tokyo, Japan; T: +81 3 3498 0002; Open Mon-Thu 11.30am – 2am, Fri-Sat 11.30am – 3am, Sun 11.30am – 10pm; www.tworooms.jp

牛尾治朗対談

須磨久善

万由美の昼膳交遊録

加来耕三

味の見聞録

表参道ランチ②



味の 手帖

9

September 2011
Vol.44 No.9

表参道ランチ ②

二回にわたり、表参道近辺の多彩なランチを価格帯別にご紹介。前号の千円以内・千円台に続き、今回は二千円台以上で食べられる店をピックアップ。



二千円台以上

①和食「**静香庵**」せいこうあん。新潟県のアンテナシヨツプ「ネスパス」に併設された新潟ブランドホテル直営店。

おすすめは「佐渡御膳」二千八百円。ある日の内容は、お造りが甘エビと中トロ、日替わり魚料理は堂々たるカマスの一夜干し、それに小鉢、ご飯、味噌汁、香の物、コーヒーまたは紅茶が付く。魚もご飯もすこぶる上質。

そのほか、肉汁甘い越後もち豚の網焼き膳「萬代橋」二千八百円、「のどぐろ一夜干し御膳」三千二百円もぜひ。会席料理(昼・四千五百円)も供す。個室座敷あり。

②イタリアン「**La presto** (ア・プレスト)」。

ランチコース「PRANZO B」二千八百円。まずは力強く瑞々しい十一種ほどの野菜のバーニャカウダが出され、繊細で味わい深い季節の前菜六種類の盛り合わせが続く。ある日のそれは、シエフが自ら釣ったという上品な甘さが滲むキスのカレー風味のフリット、白アスパラガスの冷製スープ、もち豚のリエット、エビとブロッコリーの和えもの、カツオのカルパッチョ、白身魚と帆立のソーセージといった構成。

パスタは、四種の日替わりメニューから二品を選ぶ。例えば、ビーツを練り込んだニョッキ、四種チーズとアスパラガスのソースやモンサンミッシェル産ムール貝のサフラン風味のスパゲッティ、江の島産釜揚げシラスとルーコラのオイルベーススパゲッティ、トウモロコシと生ハムのリゾット

といった、旬の食材の風味が生きたパスタ、リゾット類が用意される。ドルチェとドリンク付き。シックな店内で過ごす、お値打ちのランチである。

そのほか、魚料理か肉料理の主菜が選べるコースなど、二千百円（平日のみ）〜六千八百円の四つのランチコースがある。

③リストランテ&エノテカ「Riva degli Eruschi (リヴァ・デリ・エトゥルスキ)」。

二階建て一軒家の瀟洒な建物で、一階がリストランテ、二階がバーラウンジ。ランチは、一階でも二階でもいただけるコースが四つ（二千八百円〜六千五百円）と、二階でいただけるビュッフェランチがある。

二階のランチは、本日のパスタとアンティパスト、サラダビュッフェ、デザート、飲み物で二千二百円。ビュッフェは、リーフサラダやパンのほか、ズッキーニや茄子、カボチャやトマト、ブロッコリーなどの野菜料理や鶏肉の冷製前菜など九種類が用意されている。ある日のパスタは、鶏のクリームソース、柑橘類の香り 自家製タリアテッレ。麺自体の旨味と繊細な味付けが絡み合う上等なパスタ。ドルチェは、チョコレートとパイナップルのムース。

広々と席がとられた空間で、ゆっくり食事が楽しめる。個室もあり。

④フレンチ「Libertable (リベルターブル)」。

フランス各地でパティスリーの修業を積んだ森田一頼氏の独創的な料理がいただける。

ランチコースは二千九百円、三千九百円、六千三百円の三種類（税・サービス料別）。

二千九百円のコースのある日のメニューは、まずトマトのソルベとメレンゲ、芽キヤベツのシユール、グリユールチーズとゴーヤのチップスという軽快で刺激的なアミューズから始まる。前菜は、キッシュコロレーヌのサラダ。焼いたタルトを一旦粉々にしてから丸い板状に成型し再び焼いたものと、玉ネギのアイスクリーム、カリカリに焼いた極薄切りベーコンが配され、白い滑らかなソースは、ベーコンの香りを移した牛乳、生クリーム、卵、塩・黒胡椒によるもの。再構築されたキッシュコロレーヌは、思わず笑い出したくなるおいしさ。サラダは、赤ワインビネガー風味のドレッシングとオリーブオイルのパウダーがかかる。続く皿は、ピンクペッパーのクレームダンジュに、ロゼ色に焼き上げられた肉汁豊かな豚肉のロティ。そして、シェーブルチーズのマカロンと極薄ポテトチップス。デザートは、レモン風味のメレンゲとコーヒール味のシヤンティ・クリームを合わせた、複雑な酸味と苦み、甘味が見事に調和した逸品。最後の小菓子、スペイン菓子のポルボンや金時草のビスキュイも楽しい。

⑤グリル料理でおすすめ「TWO ROOMS GRILL BAR (トゥー・ルームス・グリル・バー)」。

AOビルの五階、ワンフロアを使った陽光差し込む雄大な空間に、ダイニン

グとバーの二つからなるレストラン。

ランチコースは、スープやサラダといった四種の中から好きな前菜と、主菜（パスタ、魚、肉）またはサンドイッチを選ぶ。飲み物付き。価格は、パスタ・千八百五十円、ステーキフリット・二千九百五十円（追加料金で和牛フィレなどにビーフをアップグレードすることも可能）。

主菜から、肉汁したたる山百合ポークのグリルやステーキを選ぶもよし、肉の香りする堂々たるハンバーガーやずわいクラブケーキ（カニコロッケ）のサンドイッチを選ぶもよし。サービスも実にスマート。

⑥オーストリア料理「CAFE LANDTMANN（カフェ・ラントマン）」。一八七三年ウィーンに誕生した老舗カフェの海外第一号店。

平日のランチは十種類（千二百円〜二千五百円）。ウィーン風牛肉の煮込み「リンドグーラッシュ」や名物仔牛のカツレツ「ヴイナーシュニツツェル」（共にパン、スープかサラダ、飲み物付き）など、しみじみとおいしい郷土料理が楽しめる。グランドメニューから好みのものを選ぶスープセットなら、牛肉をパプリカで煮込んだほんのり辛い「グーラッシュスープ」がおすすめ。

また、せっかくならプラス二百円にてコーヒーにホイップクリームを入れた「アイシシュペンナー」などウィーンスタイルを楽しむのがいい。さらに、プラス五百円で「ザットルテ」などのデザートもぜひ。

● 静香庵

東京都渋谷区神宮前四の十一の七
電話 03 (5771) 8500
営業時間 〔平日〕 11時半〜15時 (14時半L.O.)、18時〜22時 (21時半L.O.) 〔日・祝〕 11時半〜16時 (15時半L.O.)、17時〜21時 (20時L.O.)
定休日 年末年始・月2回不定休

● a presto

東京都港区北青山三の十三の一
北青山関根ビル地下一階
電話 03 (5774) 6216
営業時間 11時半〜15時 (14時L.O.)、18時〜23時 (21時半L.O.) 定休日 火曜日

● Riva degli Etruschi

東京都港区南青山三の十五の十二
電話 03 (3470) 7473
営業時間 〔一階〕 11時半〜14時 (L.O.)、18時〜22時 (L.O.) 〔二階〕 11時半〜22時半 (L.O.) ランチは15時L.O. 不定休

● Libertable

東京都港区南青山五の二の十一 R2-A棟地下一階
電話 03 (6427) 3229
営業時間 〔ランチ〕 11時半〜14時 (L.O.) 〔サロン〕 14時〜17時 〔ダイナー〕 18時〜21時 (L.O.) 不定休

● TWO ROOMS GRIL BAR

東京都港区北青山三の十一の七 Aビル五階
電話 03 (3498) 0002
営業時間 〔レストラン〕 11時半〜14時半 (L.O.)、18時〜22時 (L.O.) 〔ラウンジ&バー〕 11時半〜翌2時 年中無休

● CAFE LANDTMANN

東京都港区北青山三の十一の七 Aビル四階
電話 03 (3498) 2061
営業時間 11時〜23時 (日・祝 22時)
※ランチは11時〜17時
定休日 Aビルに準ずる

The
Miele
GUIDE

YOUR GUIDE TO ASIA'S FINEST RESTAURANTS
2010/2011

In his restaurant covered with dragon motifs, chef Seiji Yamamoto creates the most modern of kaiseki. To amazingly fresh and exquisite ingredients, he adds hints of whimsy through the use of space-age techniques in order to create such inspired delights as his nitrogen-based -196 Degree Celsius Candy Apple, which shatters once cut into and oozes apple pie filling. Internationally renowned chefs Joel Robuchon and Ferran Adria are purportedly regulars. Yamamoto is so particular about guests having the best possible experience that diners are advised not to wear any strong perfume or cologne so as not to overpower the subtle flavours of his delicate cuisine. And unlike most restaurants in Japan, smoking is strictly prohibited.

SALT

6F Shin-Marunouchi Building
1-5-1 Marunouchi
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 5288 7828
Daily 11am-3.30pm, 5.30pm-11pm
www.pjgroup.jp/salt

There is a quirky earthiness in this delicious fusion restaurant – a reincarnation of Australian celebrity chef Luke Mangan's wildly successful Sydney restaurant of the same name. While the original establishment has since closed, this Marunouchi restaurant continues to feed adventurous appetites. Some creative handiwork in the kitchen has resulted in inspired dishes such as sea urchin linguini with cauliflower, eggs and chives, and seared ayu (sweetfish) with watermelon, soy and salsa verde. A giant piece of rock and sea salt decorates the facade while warm colours abound in an interior inspired by waves.

TAPAS MEXICAN BAR

38F Mandarin Oriental Tokyo
2-1-1 Nibonbashi Muromachi
Chuo-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 3270 8188
Daily, sittings at 6pm & 8.30pm
www.mandarinoriental.com/tokyo

Drawing on his experience with chef Jose Andres and memories of his mom's classic Japanese home cooking, chef Jeff Ramsey creates 20-odd courses with marvels such as Xiaolongbao (a faux lamb chop injected with demi-glace) and Niku-jaga (a gorgeous Wagyu slice that sits atop buttery mashed potatoes which come out of an aerosol can). Bacon and eggs for dessert? It's really a delightful combination of mango puree on yogurt with sweet ham crisps standing in for bacon. Don't be surprised if you burst out laughing during the meal. Ramsey's flair for taste and texture will have you gasping with delight. By reservation only.

THE WHITE FOX

2F Kouei Ekimae Building
1-1-11 Kishi-Machi
Kita-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 6903 6696
Monday-Friday 11.30am-11pm,
Saturday & public holidays
2.30pm-11pm, closed on Sunday
www.thewhitefox.jp

Located in the idyllic town of Oji on the outskirts of Tokyo, The White Fox bills itself as a sushiya-style restaurant and wine/sake bar. Offering casual haute cuisine in a laid-back atmosphere, chef Trevor Blyth's menu reads like a collection of weird and wonderful tapas and otsumami (snacks to go with alcohol). Take the tuna sashimi with umeboshi plum, green apple, shiso leaf and myoga (a member of the rhizome family), for example. Or the monkfish liver roasted with vanilla and garnished with mitsuba, potatoes, and yuzu confit. These seemingly incongruous combina-

luxury" is the chef's goal here and he has succeeded brilliantly.

TWO ROOMS GRILL|BAR

5F AO Building
3-11-7 Kita-Aoyama
Minato-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 3498 0002
Restaurant: Monday-Saturday
11.30am-2.30pm, 6pm-10pm,
Sunday 6pm-9pm
Lounge & Bar: Monday-Saturday
11.30am-2am, Sunday 11.30am-10pm

Taking up the entire fifth floor of the impressively angular AO Building, Two Rooms is one of the hippest bar/restaurants to open in Tokyo in recent times. The two rooms in question refer to the large open kitchen-cum-dining area and the sleek lounge across from it, separated by a water-terraced bridge. Try a passion fruit mojito or kiwi martini to start, then move on to dinner. The chef's signature dish is teppanyaki scallops, seared to a crisp on the outside and served with a smooth, creamy avocado mousse, bacon dust and pea shoots. The Shizuoka green tea creme brulee is a revelation with wasanbon (handmade) sugar and kinako (soy powder) ice cream.

French

BENOIT

10F La Porte Aoyama
5-51-8 Jingumae
Shibuya-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 6419 4181
Restaurant: Daily 11.30am-2.30pm,
5.30pm-9.30pm
Cafe: Daily 11.30am-11.30pm
www.benoit-tokyo.com

Comforting classics with a twist are what you'll find at Benoit, part of the Alain Ducasse group of restaurants. Ask for a table by the large windows to enjoy stunning views over Shibuya, then sit back and enjoy the luxurious decor by

executive chef David Bellin (formerly with Ducasse in Paris and Monaco) dishes up such authentic French fare as onion soup or sauteed skate wing a la nicoise. There are also seasonal items to tempt diners – a recent one being a refreshingly chilled tomato and watermelon soup for summer. The cafe downstairs is more casual and a lovely spot for an aperitif or light lunch.

BISTRO KHAMSA

5F Granbell Aobadai Building
1-23-4 Aobadai
Meguro-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 5723 2077
Tuesday-Friday 11.30am-3.30pm,
6pm-10pm, Saturday 12pm-2.30pm,
6pm-10pm, Sunday 12pm-2.30pm,
6pm-9pm, closed on Monday
www.unico-fan.co.jp/food/khamsa

The khamsa is a palm-shaped amulet popular throughout the Middle East and North Africa as defence against the evil eye. It is also Arabic for the number five, which just happens to be the floor on which the restaurant is situated. While the decor is evocative of Morocco, with a fantastic lantern chandelier, multi-coloured tea glasses and tagine-shaped baskets, the cuisine is primarily French bistro. Classics such as terrine de campagne (country-style pork pate) and confit de canard (duck) abound. But as an acknowledgement of Morocco, tajines with various meats or fish are also available. All its wines are organic and imported directly from France.

CUISINE(S) MICHEL TROISGROS

1F Hyatt Regency Tokyo
2-7-2 Nishi-Shinjuku
Shinjuku-ku
Tokyo, Japan
Tel: +81 3 3348 1234
Daily 11.30am-2pm, 6pm-9.30pm
www.troisgros.jp

The only restaurant of three-Michelin-star chef Michel Troisgros outside France is located in the North Pole of Tokyo



James von der Fecht
Works for British Airways as a Strategic Implementation Executive.

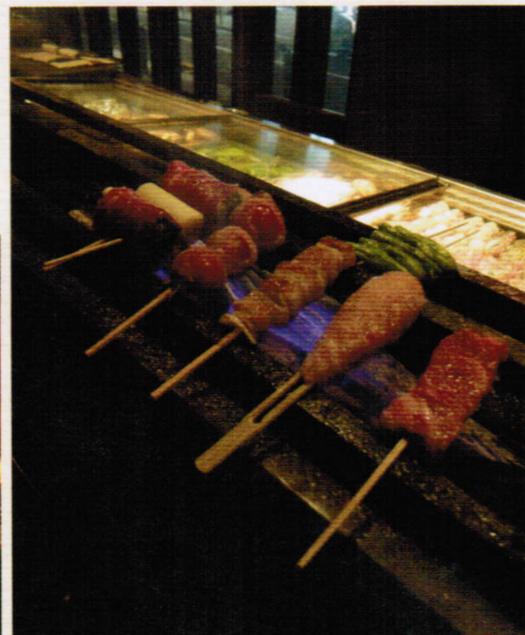
ジェームズ・フォン・デル・フェクトさん
英国航空東京事務所にて事業戦略エグゼクティブとして勤務。滞日1年。

Tokyo Must Do

A restaurant with a stunning view or a secret hideaway,
Tokyoites share their personal favourites with you.

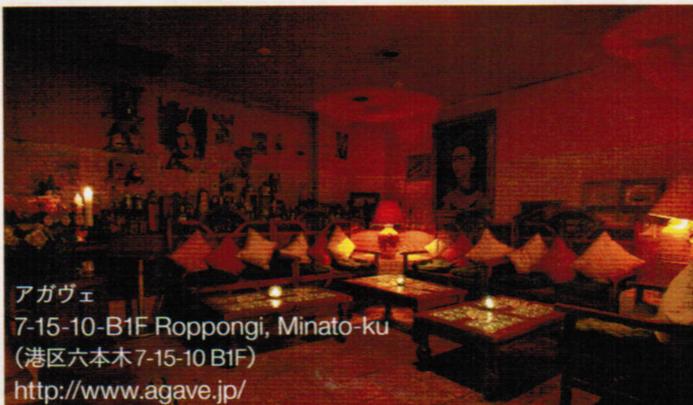
ジョウモン 六本木
5-9-17 Roppongi, Minato-ku
(港区六本木5-9-17)

http://www.teyandei.com/tenpo_jomon.html



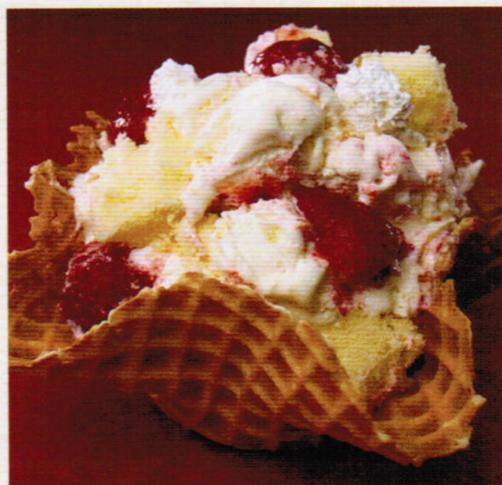
1

2



アガヴェ
7-15-10-B1F Roppongi, Minato-ku
(港区六本木7-15-10 B1F)
<http://www.agave.jp/>

4



コールド・ストーン・クリーマリー
6-2-31 Roppongi, Minato-ku
(港区六本木6-2-31 六本木ヒルズノースタワー1F)
<http://www.coldstonecreamery.co.jp/>



3

TWO ROOMS グリル | バー
3-11-7-5F Kita Aoyama, Minato-ku
(港区北青山3-11-7-5F)
<http://www.tworooms.jp/>

1 Jomon Roppongi

I often bring my friends from overseas to this authentic Kushiyaki (Japanese satay) restaurant. It's fun to see the satays getting grilled before your eyes. Everything here is tasty and reasonable. Try my favourite "Tamatoro Korokke (potato croquette with a runny egg inside)". English menu available.

2 Agave

I love the hustle and bustle of Tokyo, but when you need a break from all those flashing neon lights, this is the place to go. This is a specialty tequila bar that boasts 400 different brands of tequila and mezcal. Take a sip in the candlelit basement lounge and just chill out. Soothing.

3 Two Rooms Grill | Bar

This is a rather nice western style restaurant situated in fashionable Aoyama area. I would recommend sitting on the terrace to enjoy the sun setting over the Tokyo skyline. Because of the lower latitude, sunsets in Japan happen much quicker than in Europe giving them a sense of high drama.

4 Cold Stone Creamery

They serve some of the nicest ice cream I've ever tasted. I recommend the "mint mint chocolate chocolate chip" flavour and make sure you choose to have it in the chocolate waffle bowl. I don't want to spoil the surprise, but the way they serve the ice cream is particularly entertaining!

1 串焼きの煙がうっすら漂う、六本木の小さなお店。おいしいシリーズナブルなので、海外からの友人をよく連れていきます。玉とろコロッケが絶品!

2 東京は刺激的で楽しいけれど、たまにまばゆいネオンに疲れたときはここ。照明も落としてあり、隠れ家のようにくつろげる大人のテキーラ・バー。

3 夕暮れ時を狙って行ってほしいレストラン。見るまに色が変わっていく空をバックにした東京の高層ビル群はドラマティック。もちろん食事も美味。

4 人生で食べた中で最もおいしいアイスクリームがココ! 「ミント・ミント・チョコレート・チョコレートチップ」はマスト! チョコワッフルカップでね。

omosan

STREET

読んで歩いて好きになる
原宿・表参道限定情報マガジン
【オモサン・ストリート】

巻頭インタビュー

My Little Lover

akko

音楽を通じて、
笑顔を連鎖させる

特集

住んでも都です、表参道

2011 Vol. 18
www.omosan-st.com

ご近所さんの クチコミグルメ



表参道在住のマダムに聞きました 休日のブランチ編

休日の朝はゆっくり起きて、ちょっぴり優雅に食事を楽しみたいもの。そんな休日のブランチにぴったりのお店をご紹介します！



PURE CAFEの Weekend Special Lunch Plate

オーガニックでヘルシーなブランチなら「PURE CAFE」。週末限定の『Weekend Special Lunch Plate』(1,360円)は天然酵母パンや素材にこだわった月替わりのサラダとスープ、ドリンクの付いたお得なセット。ドリンクは日替わりの薬効茶がオススメ。



PURE CAFE
03-5466-2611

港区南青山5-5-21
提供時間：土・日・祝 12:00～18:00



青山アンデルセンの ビーフシチュー

今年でオープン41周年を迎える老舗、「青山アンデルセン」イチオシランチが『ビーフシチュー』(1,900円)。トマトと香味野菜を赤ワインでじっくり煮込んだソースは軽やかな口当たりで、大きくカットされたお肉と野菜がたっぷり。もちろんパンは、7～8種類ありおかわり自由！寒くなるこれからの季節にピッタリ。



青山アンデルセン
03-3407-4833
港区南青山5-1-26
提供時間：11:00～22:00
(LO.21:00)



OMOSAN STREET
を見てご来店の方
オリジナルハーブティー
サンティを
1杯サービス！

表参道bambooの パンから選べるサンドウィッチ

サンドウィッチ店から歴史がスタートした「表参道bamboo」。土日も含めた日替わりで種類豊富なサンドウィッチを頂くことができます。人気の『スモークサーモン』(680円)は、ボリュームたっぷりの人気メニュー。サラダとスープを付けても、1,030円ととってもお得。天気の良い日は開放感のあるテラス席がオススメ。



表参道bamboo
03-3407-8427
渋谷区神宮前5-8-8
提供時間：11:00～17:00



TWOROOMS GRIL | BARの ブランチコース

厳選素材の魅力を引き出した、お料理を堪能できる「TWOROOMS GRIL | BAR」の『ブランチコース』(2,950円)。プラス400円で味わえる「北海道産ホタテの鉄板焼き」は、甘いホタテと、濃厚なアボカドに、芳ばしい粉末ベーコンの組み合わせが堪らない一皿。青山通りを一望できる、ダイニングルームでは是非ご賞味あれ。



TWOROOMS GRIL | BAR
03-3498-0002
港区北青山3-11-7 AOビル5F
提供時間：土・日・祝 11:30～15:30



WIRED CAFE <> FIT 代々木公園店の YOGGY'S ミールセット

カフェでのブランチだけでなく、フィットネスも楽しめる「WIRED CAFE <> FIT 代々木公園店」。トレーラーハウスをリメイクしてつくられた、店内で頂く『YOGGY'S ミールセット』(1,380円)は旬の野菜をたっぷり使ったヘルシーなベジプレート。代々木公園の隣で、ご機嫌な週末を過ごしてみたい。



WIRED CAFE <> FIT
代々木公園店
03-5738-2466
渋谷区神南2-1-1
提供時間：月～日 8:00～23:00
(LO. 22:00)

ミセス

2012年、親子の肖像●
**母になって
ますます素敵
な人たち**

渡辺満里奈さん、未希さん、SAWAさん、
マリエスタさん、MAIKOさん

ビューティ●温めてもつときれいに
血色美容

特集●**集う、お正月**
招く人も招かれる人も

おしゃれ上手を 目指そう!

優しくエレガントな装いから
ヘア&メイクのヒントまで/
知っておきたい訪問のマナー

新年を祝う、**ごちそうと器揃え**

豊村薫さん、高堂のりこさん、山本道子さん、ラメ馨里さん

コソ三姉妹、母を語る

「お母ちゃん」から受け継いだ**「生き抜く力」**

【付録1】
稲葉賀恵さんデザインの
手帳

【付録2】レストランガイド
東京、京都、大阪、神戸

「今、本当に
行きたい店」

読み物●
能楽観世流
**息子へ伝
父の声**
観世清和さん、三良
梅原猛さん

アート●
激動の時代を
描いた画家・ゴッ
工藤直子さんと
「子どもの詩」で
全国散歩

ステージドア●
藤原竜也



ミセス

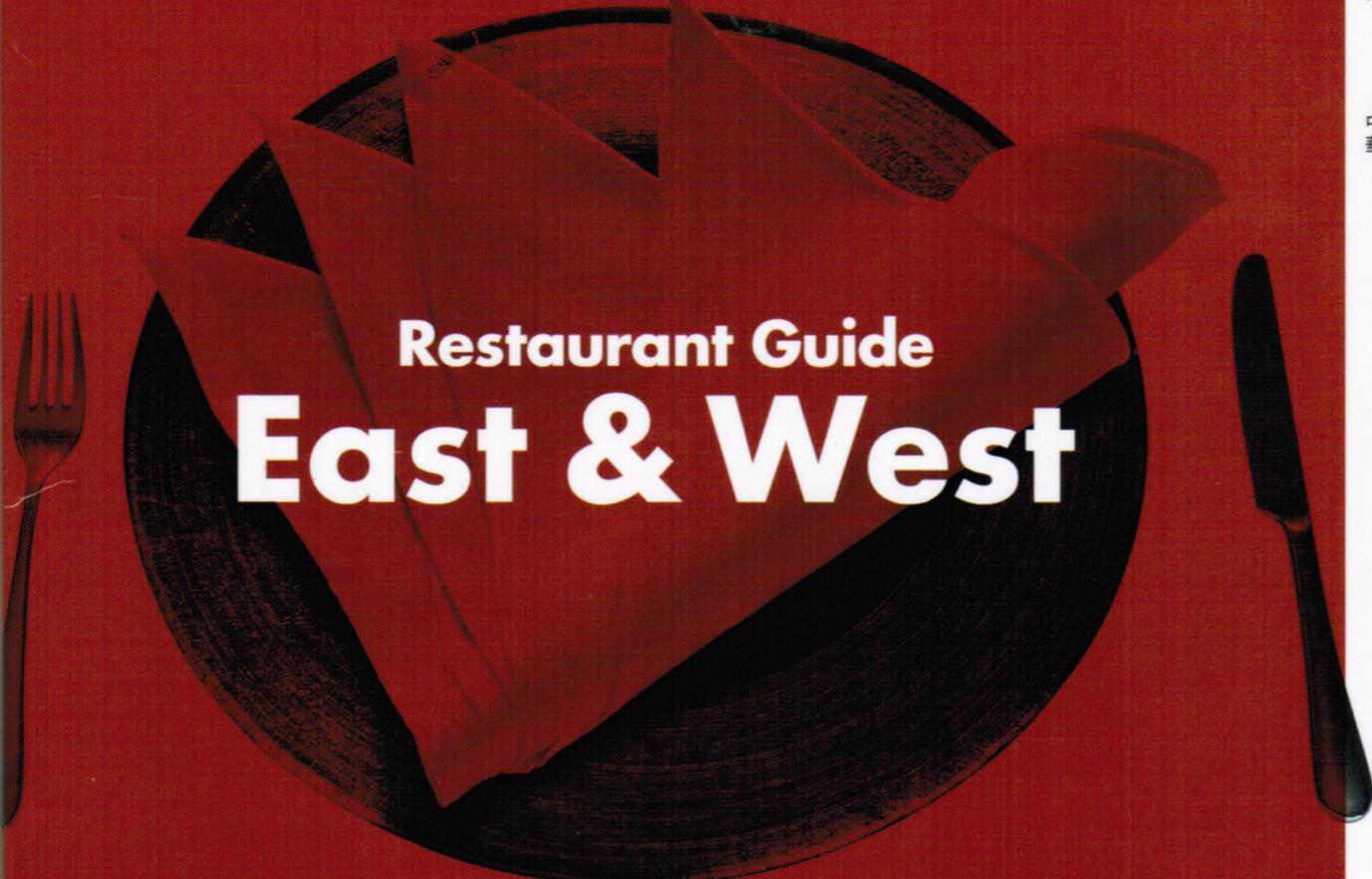
今、本当に行きたい店

〈レストランガイド 東・西〉

東京 / 京都 / 大阪 / 神戸

ミセス 2012年1月号別冊付録②

『ミセス』の人気連載〈View Restaurant〉から
よりすぐりのレストラン、料理店をご紹介します。
新旧を問わず、今、いちばん行きたい店を集めました。
家族や親族、大切な友人と出かけたい、
レストランガイド保存版です。



Restaurant Guide
East & West

東京・
旬の
新店

1

東京・
フレン
チ

2

東京・
イタリ
ア

3

東京・
和食

4

東京・
中華

5

京
都

6

大
阪

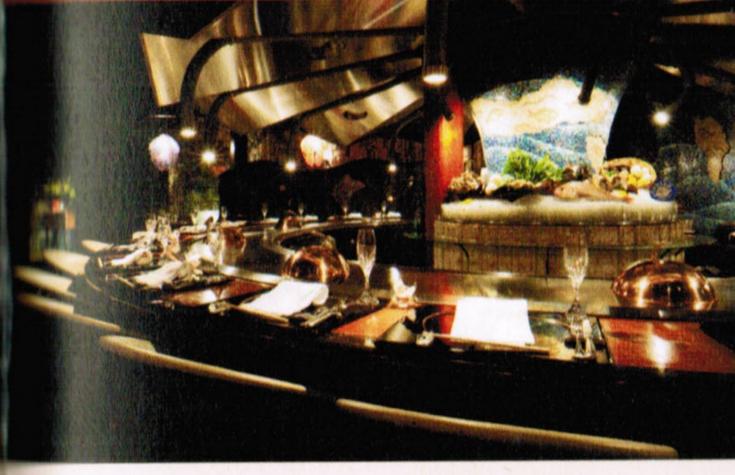
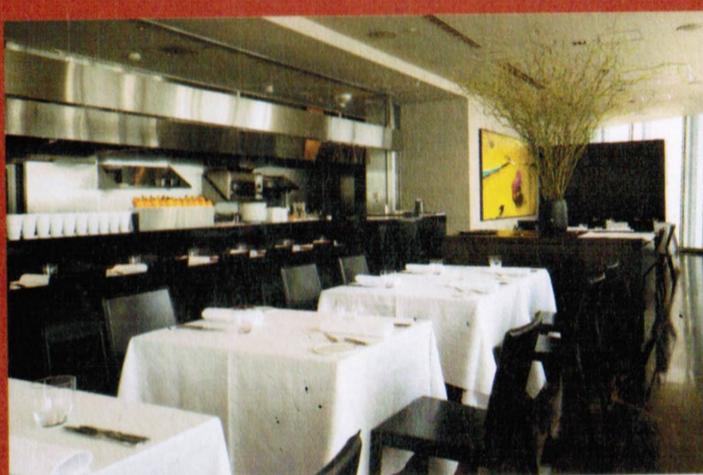
7

神
戸

8

M
A
P

9



〈様々な会食にも

TWO ROOMS GRILL | BAR

二つの空間＝部屋で構成

ダイニングとラウンジバー、そしてそれら二つの部屋をつなぐブリッジと、ウォーターテラスで構成。シェフディレクター、マシュエー・クラブさんの素材を生かしたシンプルかつ滋味深い料理がシックな空間を彩る。

●昼夜共にコースとア・ラ・カルトあり。11時半～14時半、18時～22時(日曜は21時まで。共にL.O.)、ラウンジバーは11時半～翌2時(日曜は22時まで)。無休。要予約。

東京都港区北青山3の11の7 AOビル5F
☎03-3498-0002 [MAP→青山～麻布十番④]

シェフのスペシャリテ“北海道産ホタテ鉄板焼き”1,800円。コースは、昼1,850円～、夜7,500円～。

代官山 ^{よねか} 米花

豊かな日本の食を味わう

厳選した米を10～12種類、そろえ、その魅力を伝える東京・白金「心米」の姉妹店。こちらはコースが主体。「家庭の食卓」をイメージした上質な料理に、メインは、土鍋で炊き上げたつやつやのご飯。座敷の個室などでくつろいで楽しみたい。

●昼は定食1,100円～、夜はコース6,900円。昼夜共にア・ラ・カルトも。11時半～米がなくなりしだい閉店(平日のみ)、17時～22時(L.O.)。日曜、祝日休み。要予約。
東京都渋谷区猿樂町18の8 ヒルサイドテラスF棟 BI ☎03-5489-7589 [MAP→代官山①]

山形の天然水に一晚以上浸し、特製の土鍋で絶妙に炊き上げたご飯。好みの品種を選んで味わえる。

おすすめの4軒

銀座うかい亭

特別な日に訪れたい一店

和洋が融合した豪華な空間。よりすぐりの本物だけに囲まれて、贅を尽くした鉄板料理が味わえる。円形カウンターが象徴的なメインダイニングと九つの個室で構成。個室では、専属のシェフが腕をふるう。一部屋一組の気安さも心地よい。

●コースは、昼6,830円～、夜16,800円～。12時～14時(土曜、日曜、祝日は11時半～15時)、17時～21時(すべてL.O.)。無休。要予約。
東京都中央区銀座5の15の8 時事通信ビル ☎03-3544-5252 [MAP→日比谷～東銀座⑦]

“銀座うかい亭スペシャルコース”24,150円の前菜の一例“オマール海老のマリネ キャビア添え”。

福臨門酒家 ^{ふくりんもんしゅか} 銀座店

おもてなしの心が身上の名店

世界的な広東料理の名店「福臨門酒家」の日本での旗艦店。優雅さと温かみを兼ね備えた店内は、ダイニングと六つの個室から成る。気軽な食事会からフォーマルな集まりまで、シーンに合わせて利用できる。

●昼夜共にコースとア・ラ・カルトがあり、コースは、昼4,830円～、夜16,800円～。11時半～15時(土曜、日曜、祝日は15時半まで)、17時半～21時半(土曜、日曜、祝日は21時まで。すべてL.O.)。月曜休み。要予約。
東京都中央区銀座5の4の6 ロイヤルクリスタル銀座7F ☎03-6215-6996 [MAP→日比谷～東銀座⑤]

“地鶏の八宝詰め蒸し”14,700円(前日までに要予約)と、冬季限定メニュー“猪の五色炒め”4,200円。

