

New York

text & photograph by
Akiko Katayama
片山晶子・在NY

カクテル界を変革する、分子美食学。

「クラシックを極める」傾向にある日本に比べ、NYのカクテル文化は創造性重視だ。この街ではバーはレストランに併設されるのが一般的であり、バーのドリンクもレストランの差別化のひとつとして認識されている。最近ではバーテンダーに「カクテルシェフ」という肩書きがつくほど、オリジナルカクテルへの注目度は高い。そんな中、創意を發揮するのにもってこいの要素として、分子美食学がカクテルシェフの間で注目を集めている。

高級フレンチ「ダニエル」では、塩化カルシウムとアルギン酸の性質を利用して風味豊かな果汁などを封じ込めた粒を作り、「真珠」と称してシャンパンに浮かべたり、マルガリータと交互に口にする添え物にしたりと、自由な楽しみ方を提案。「真珠」が口の中ではじけると、凝縮された風味が一気に広がる。カクテルは液体、という先入観を崩す、新鮮な味覚体験だ。カクテルは「アルコールを混ぜる」から、「調理」の世界にまで進化している。そんな好例といえよう。



◎ Daniel

60 East 65th Street, New York, NY 10021
☎+01 212 288 0033
17:45～23:00

*1ドル=約108円(2008年7月現在)

London

text & photograph by
Yuka Hasegawa
長谷川ゆか・在ロンドン

水の大切さを啓蒙する、地球に優しいレストラン

06年にオープン、徹底したエコ・フレンドリーなポリシーで、ロンドンのレストラン界に大旋風を巻き起こした「エイコーン・ハウス」。生ゴミをミミズ入りのコンポストで処理し堆肥をつくり、地産地消を実践する。そんなヘッドシェフ、アーサー・ボッツ・ドーン氏の「エシカル(倫理的に正しい)なスタンス」を、英タイムズ紙は「過去200年のロンドンにおいて最も重要なレストラン」と評した。

そして満を持して、東ロンドンの運河沿いに、2月にオープンした2号店が「ウォーター・ハウス」。水へのこだわりが店内の至るところにちりばめられている。調理はガスでなく、すべて水力発電を使った電磁調理器、またレストランの横を流れる運河の水を使ったヒートポンプで空調システムを稼働している。「人間にとって必要不可欠、また栄養豊富なおいしい農作物をつくるのは“水”。20世紀は石油の時代だったが、21世紀は間違いなく水の時代」とアーサーは語る。美食家たちの舌を満足させるレストランが主流だったロンドンの食に、今新しい潮流が生まれつつあるようだ。



◎ Water House Restaurant

10 Orsman Road London N1 5QJ ☎+44 020 7033 0123
8:00～22:00 無休
www.waterhouserestaurant.co.uk

*1ポンド=約214円(2008年7月現在)

Barcelona

text & photograph by
Makiko Hata
葉真紀子・在バルセロナ

エル・ブジ出身シェフの“アジア・タバス”店が話題です。

「エル・ブジ」のチーフシェフを8年務めたアルベルト・ラウリックが、スペイン初の本格的な“アジア・タバス”の店「ドス・パビリョス」をオープンさせて話題だ。NYの飲茶レストランでヒントを得て以来、フェラン・アドリアのアドバイスも仰ぎつつじっくり構想を練ったという、満を持しての出店。料理責任者とソムリエにエル・ブジ出身の日本人を起用し、スポンサーに有名シェフメーカー「カンペール」を擁している。

店内はシックでモダンなコの字カウンターを配したレストランスペースに、田舎町の“親父バル”風のカウンター&立ち飲み席のバルスペースと2フロアに分かれ、バルではタバスをつまめ、レストランではタバスからなるフルコースが楽しめる。天ぷらや生春巻きなどをアレンジした新感覚のアジア風タバスを目当てに、早くも多くの客が詰め掛けている。

今後はもっと頻繁にアジアに足を運び、現地の味を取り入れていきたいとラウリック。これからの展開が楽しみだ。



◎ Dos palillos

elisabets 9 08001 Barcelona ☎+34 93 304 0513
日曜、月曜休 13:30～15:30 (木～土曜のみ)、20:00～23:30
www.dospalillos.com

*1ユーロ=約166円(2008年7月現在)

Paris

text & photograph by
Yukino Kano
加納雪乃・在パリ

世界初(?)の“エクレー・デイ”が開催されます。

新車でスタイリッシュなデザインのグラッサージュや、30以上のフレーバーで常に注目を集める「フォション」のエクレー。この名店のシンボルスイーツを祝した“エクレー・ウィークエンド”なるユニークなイベントが、9月5、6日に開催される。期間中、ほかの菓子はすべて姿を消し、ショーケースはエクレーで埋め尽くされる。新作“モナリザ”(チョコレート&アーモンド)のお披露目を筆頭に、今まで誕生した全フレーバーが一挙勢揃い。通常は一部しか店頭には並ばないエクレーが一度に全種類試せる貴重なチャンスだ。注目は、トゥレットール部門シェフも兼ねるようになったシェフ・パティシエ、クリストフ・アダンお得意の塩味系。サーモン&グリーンピース、フォワグラ&イチジク、ジャガイモ&トリュフなど数種類が並ぶ予定だ。

同イベントは、日本でも9月17～23日の日本橋高島屋店を皮切りに数店舗で開催予定だ。「フォション」&アダンのクリエイティビティを感じられるまたとない機会、お見逃しなく!



◎ Pâtisserie FAUCHON

26 place de la Madeleine 75008 Paris ☎+33.(0)1.70.39.38.00
8:00～21:00 日曜休
*“week-end Eclairs” :9月5～6日開催

*1ユーロ=約169円(2008年7月現在)