

仕事を楽しめれば人生も楽しい

2011年1月1日発行(毎月1日発行)第6巻第1号通巻58号

# GOETASTE

Meisa Kuroki

## 1 [ゲーテ]

January / 2011  
750 yen

### WATCH Presentation!

新企画! 各社トップによるお薦め時計

### 長渕 剛 **大激白!**

人生とビジネスを変えた肉体改造

総力特集 毎年恒例のレストラン大賞、今年も発表!

# ゲーテイスト

GOETASTE  
TOKYO & OSAKA

東京

大阪

# 2011

独占取材

幻の焼酎「森伊蔵」  
愛され続けるブランドの秘密

特集

## ゲーテ流 2011 ビジネス大予測

振り切った者だけが生き残る!







## 友田晶子

トータル飲料プロデューサー

ソムリエ・日本酒き酒師など飲料を主軸とする飲食のプロ。飲料で売り上げ向上を提案する「日本料飲ビジネス研究会」会長。

### いつまでも忘れることのできない 深い余韻を残してくれる体験を求めて

外食(接待含め)の意味は、家庭ではできないその道のプロの「味」「技」「酒」「サービス」「しつらえ」をトータルで体験すること。いくつか挙げた高級店には何度も行くわけではないが、やはり味・サービスは他に真似できない忘れられないもの。どのジャンルも「一見淡いが、実は深い旨み」が個人的な好みです。



## 見城 徹

幻冬舎代表取締役社長

1950年、静岡県生まれ。角川書店を経て、'93年に幻冬舎を設立。現場の編集者としてあらゆるジャンルの人々と、毎晩食事をともにしている。

### 35年の編集者人生のなかで出会った 僕の心に深く刻まれている名店たち

あつという間に、もうすぐ還暦。仕事柄365日、35年間、毎夜どこかの店で食事をしてきました。『ホテル・ドゥ・ミクニ』のオープンした頃は毎日のように通い、三國ともよく遊びました。「タマネギのタルト」は、思い浮かべるだけでよだれが出ます。わが青春の一軒。この場を借りて特に感謝。

#### 私の愛するレストラン厳選10軒

##### 【フレンチ】

**レゼン** | 日比谷 | ☎03-3539-8087  
レ・クレール出身ヴォワザン氏が作る伝統とモダンが詰まった「しつかり」系の皿。アラカルトでいくべき。ソムリエ陣のサービスも遊び心がきいていて楽しい

**ロオジェ** | 銀座 | ☎03-3571-6050  
来年休業するが、やはりフレンチ最高峰。ひと皿の完成度が高い。「人とワインのマリアージュ」を考える中本ソムリエの力も偉大。

##### 【中国料理】

**福臨門酒家 丸ビル店**  
| 丸の内 | ☎03-3283-2002  
「本気で食べる」という気迫を見せない(金額的にも)ダメだが、淡いが奥に深い「上湯」の味わいはやはり他には真似できない。眺めのよさも味わいのひとつで「丸ビル店」を。

##### 【寿司】

**すし 浅尾**  
| 月島 | ☎03-3531-2021  
「酒好き」「寿司好き」にはたまらない店。旬のつまみの間に酒に合う寿司を織り込む。「初孫 獲斬り」のお刺は至極。

##### 【ビストロ】

**ヌガ**  
| 東銀座 | ☎03-6254-5105  
シノフ後藤氏の店。繊細なく重すぎない和風アレンジのビストロ料理が飽きない。奥様の明るいサービスがいい。彼女は宝。

##### 【ローブリュー】

**表参道** | ☎03-3498-1314  
超ボリューム豚肉料理はフランス人も通わせる。ヨーロッパ生活経験のある友人を招きたい。シェア「しないで」楽しみたい。

##### 【ステーキ】

**かわむら**  
| 銀座 | ☎03-3289-8222  
300gでも400gでもすると胃に消えていく赤身の美味しさもてなしの高さが感動的。噛み応えと旨みあるタルタルは世界一。席が取れないのもしょうがない。

##### 【和食】

**麩皮** | 新橋 | ☎03-3438-1867  
熟成と電焼きからくるシャトーブリアンの、ひと噛みすればほろほろ出る独特の旨みは他にない。前菜もちゃんと仕事がしてある。金額的に、そう行けない店。

##### 【天ぷら】

**天鉄羅 ながわ**  
| 築地 | ☎03-3546-7335  
「みかわ」を卒業した店主と奥様ふたりの店。さっくりと香ばしく軽快。店も揚げ人もなにする鏡。刺身も美味しい。酸味の効いたワインがあればいうことなし。

##### 【ふく】

**味満** | 六本木 | ☎03-3408-2910  
カードが使えない芸能人御用達の高級店。鉛色に熟成したふぐの身は胃にも脳味噌にも響く旨さ。熟成ふぐならではの。

#### 私の愛するレストラン厳選10軒

##### 【日本料理】

**京味** | 新橋 | ☎03-3591-3344  
有吉佐和子さんに連れられて行って以来35年間通っている、我が「ザ・ベスト・レストラン」。料理、もてなしともに日本最高峰の和食店。

##### 【幻燈士 なかだ】

| 西麻布 | ☎090-4228-3817  
季節の食材が形をまったく変えて、驚きの味に変身する。本場でフレンチの修業もした店主の腕前に感嘆。和服のソムリエも最高。

##### 【ラ・ボンバンス】

| 西麻布 | ☎03-5778-6511  
店主の料理道ともいうべき精神が、一品一品に華麗に息づく。オリジナリティ溢れるエンタテインメントの極致。日本でもっとも予約の取りにくい和食店。

##### 【イタリアン】

**レストラン キャンティ 西麻布店**  
| 西麻布 | ☎03-3404-6500  
35年間、僕を見守ってくれた一番くつろげる店。新しいメニューとともに、数々の定番料理の味が今も変わらないのが嬉しい。リジェントのグランシェフに拍手。

##### 【フレンチ】

**サロン・ド・グー**  
| 西麻布 | ☎03-5771-3690  
伝説の店「まっくらう」が往時の名シェフにより完璧に蘇った。35年前の佳き時代タイムスリップした感覚に襲われる、懐席フレンチの王道。

##### 【エディション・コウジ シモムラ】

| 六本木 | ☎03-5549-4562  
「海水で火を通した三陸産牡蠣の冷製 海水と柑橘のジュレ 岩海苔風味」から始まるすべての料理が未体験の味で現出する。ミラクルでマーベラスなフレンチの天才。

##### 【オー・ギヤマン・ド・トキオ】

| 白金 | ☎03-3444-4991  
皿の上で複数の食材が、想像を抱えるハーモニーを奏でる。「トウモロコシのムース」から始めて「ワサビパスタ」で締めれば、一日の幸せを実感できる。

##### 【寿司】

**すし匠** | 四ツ谷 | ☎03-3351-6387  
江戸前の最高峰。清潔で美しい仕事もてなし。寿司は人間力で握るといふ証のような店。我が人生の一軒。18年前に、ここに会えて幸せです。

##### 【西麻布 拓】

| 西麻布 | ☎03-5774-4372  
ソムリエのいる創意工夫に溢れる寿司店。味に気風のいい大将の人格がにじみ出る。個室カウンターも極秘の会食にとても便利。

##### 【ステーキ】

**かわむら** | 銀座 | ☎03-3289-8222  
肉の概念が覆される感動の一軒。主人に相談しながら自分好みのコースを考えるのも楽しい。「スパゲッティ・ミートソース」を入れ、最後は「エビカレー」で締めるのが僕の流儀。