

Arigatt

FOOD & STYLE

いい酒といい肴の居酒屋があれば

ひと・まち・食のスタイルマガジン
月刊「アリガット」 Vol.28 APRIL 2004 / 680YEN

4

「日本橋ゆかり」で、
伝説の「樋口会」が開かれた

小山薫堂のLife On Dish

今月のゲスト 石田ゆり子さん・女優

山本益博、トップを走る3ツ星シェフ、
ピエール・ガニエールに会う

「花見弁当」の宴にようこそ

東京シグネチャー・レストラン

女優イザベル・ユベールさんらと行く、
東京のとっておき

極上の酒とつまみ肴

いい日本酒と、楽しみの幅を広げてくれる、いい居酒屋22軒



「Il Mulino New York」

ゲスト=ジョン・健・ヌッツォ (オペラ歌手) 矢嶋 幸子 (本誌エグゼクティブプロデューサー) 写真=uga

ニューヨークのイタリアンと甘いテノール

フランスとは「ホットな」を意味するフランス語。各界からのゲストとともに、東京の話題の店を訪れる連載です。今回は、ウィーン国立歌劇場を中心に活動するオペラ歌手、ジョン・健・ヌッツォさんを、六本木の「イル・ムリーノニューヨーク」に招待しました。

矢嶋 今回のゲストは、オペラ歌手のジョン・健・ヌッツォさんです。こうや

つて1対1でお会いするのは始めてですが、約1年前、ヌッツォさんが「草月会館」で開いたコンサートにお邪魔しているんですよ。それから、グランドハイアットで開かれたクリスマスデイナーのコンサートも。

ヌッツォ そうだったんですか！それは両方ともクロースドの会でした。両方とも聴いてくれた人がいたなんて嬉しいです。

矢嶋 スフツォさんは、2002年にはNHK「紅白歌合戦」に出場したりと多彩な活動をされているんですが、その歌声はいま、NHK大河ドラマ「新選組」のテーマソングとして聴くことができるんですよ。服部隆行さんの作曲で。

ヌッツォ 服部さんからオファーをもらったときは嬉しかったですよ。「新選組」の脚本家である三谷幸喜さんが作詞をしているんですね。本当なら、力を入れる部分など声楽的な問題があるんですが、それを崩して、日本男児や武士の精神とか、歌詞に込められた意味を尊重して歌いました。日本語は難しかったです。

矢嶋 スフツォさんのご両親は、イタリア系アメリカ人のお父様と日本人のお母様ということで、イタリア語で歌う機会も多いんじゃないですか？

ヌッツォ そうですね。それにイタリアのオペラはパッショネートで、歌っている自分にびびりだて感じます。

矢嶋 じゃ、オペラで演じるのと歌うのではどちらが好き？

ヌッツォ どちらも好き。演じると自分とは違う人になれるし、特にテノールは常に恋をしていられるから（笑）。歌っているとテンションが上がってきて、「俺は本当にこの人が好き



手前から：本日のスペシャルリ手長エビのリゾット（7200円）、仔牛の薄切り肉のソテーローマ風（5700円）

さんを作りあげているんですね。

ヌッツォ 僕は高校まで日本で過ごしました。日本人の奥ゆかしさとか……、うーん、うまく言えないけれど、フォルテやピアノの重要性を日本人独特の感性で感じ取ると、上手に歌えるんです。そういうとき、日本人でよかったなと思います。初めてウィーンに行ったとき、「Where are you from?」と訊かれて日本だと答えたなら、「John? Nuzzo? Japan? What?」と不思議がられたけれど（笑）。

セクシヤルなオペラ映画

矢嶋 こ「イル・ムリーノ ニューヨーク」は、文字どおりニューヨークにあるイタリアンレストランが上陸したお店なんです。お料理も、ニューヨークのお店を忠実に再現しているんですよ。

ヌッツォ 濃厚な味付けが特徴みたいだけれど、それがすごくおいしい。少しアメリカンテイストを感じます。

矢嶋 ポリウムもすごいでしょ。1品が2、3名分くらい……。残してしまつたら、ドギーバッグにして持ち帰つてもらいます。スフツォさんはウィーンにいるとき、食事はどうしているんですか？

ヌッツォ ほとんどが外食ですが、炊飯器を持っているのでご飯を炊きます。お米を食べないとパワーがでないです。でも、この店のエッグはいい！ I Love Gnocchi 席に着いてすぐ出されるフリーアベタイザーのバルミジャノもおいしい。これからニューヨークも活動の拠点にしたいと思っているから、そのときは本店へ行きますよ（笑）。

矢嶋 日本での活動は？

ヌッツォ 日本は僕にとって、帰ってくる場所、母国です。もちろん活動しますよ！ 4月には、名古屋と横浜でウィーン・フィルと共演します。フォルクスオパーで活躍しているソプラノ歌手、中島彰子さんとデュエットもしますよ。

矢嶋 凱旋帰国ですね！ ところで、「オペラ映画」をどう思いますか？

ヌッツォ すごく興味があります。本当にやるとしたら、甘いテノールでセクシヤルな役を演じたい。「ロミオとジュリエット」とか、「ラ・ボエム」とか。見ていてドキドキハラハラするよな！

矢嶋 今後が楽しみです！

“オペラ映画”で、甘いテノールの
セクシアルな役をやりたい

—— ジョン・ケン・ヌッツォ



イル・ムリーノ ニューヨーク

TEL.03-5786-0337 / 東京都港区六本木6-12-4 六本木ヒルズ六本木けやき坂通り/
営業:ランチ11時30分~14時(LO)、ディナー18時~22時30分(LO)、ラウンジ17時~翌
4時 / 無休 / 予算:1万3000円 / 店舗デザイン:(株)ファクター / 経営:(株)WDI

ジョン・ケン・ヌッツォ

1966年、東京都生まれ。アメリカの大学で音楽を学ぶ。2000年、オーディションをきっかけ
にウィーン国立歌劇場と専属契約を結び、01年オーストリアにおける新人賞を受賞。03年、
レバインの招きでNYメトロポリタン歌劇場にデビュー。現在、ヨーロッパ、アメリカ、日本で活
動するテノール歌手として注目されている。「新選組」テーマ曲入りサウンドトラック盤、
Treasure Voice〜トレジャー・ボイスDVD付き4曲入マキシ・シングル(いずれもUniversal
Music)が発売中。http://www.amuse.co.jp/artist/JohnKenNuzzo/profile.html



ああ、夢の

東京シグネチャー・レストラン

シグネチャー・レストランは東京にあるのか？
外国からのセレブにまつわるゴシップ話から、東京改造計画まで、
小山薫堂さん、クリス智子さん、本誌・矢幡聡子の3名による座談会で、
東京シグネチャー・レストランの理想像を浮き彫りにします。

取材とまごめり水越久恵 写真：前田晃 撮影協力：ハートランド

語るひと

小山薫堂
(放送作家)



クリス智子
(パーソナリティ)



矢幡聡子
(本誌)



飛行機に乗ってまで、

食べにいききたいレストラン

TOKYO SIGNATURE RESTAURANT

東京はいろいろなレストランがありますよね。たとえば海外からゲストが来たとき、どこに案内するのか、そのあたりから話していただけますか？ とりわけ「ここが今、東京で一番のレストランです」と案内できる店はどこなのでしょう。

クリス すごく難しいですよ。人を案内するとなると、その人の個性や趣味、嗜好まで考えますものね。

矢幡 確かに。私も海外からの知人、友人を迎えることがあります。1990年、「スチールホイールズ・ツアー」で初来日したときのミック・ジャガーと、某有名料亭に行きましたが、その会席料理には驚がままなかつたようだし。ツアー中の疲れているときに食べ慣れていない料理なんて食べたくなかったのだと思う。

小山 クリスさんだったとえば、外国の友人をどんな店に連れて行きますか？

クリス 私は歌舞伎座の裏にある鉄板焼き「薬名堂」。竜宮城みたいな内装の店なの！ 鉄板焼きの

パフォーマンスがおもしろくて、外国人も楽しめる。

矢幡 高級店ならばいいと思ったが大間違いで、こと寿司に関しては、値段は関係ないみたい。回転寿司で充分に喜んだりするから驚きます。

小山 日本人ほど寿司や和食を食べ慣れていないから、味だけに凝った店に連れて行っても感動してもらえない。料理に興味をもつシェフや料理関係者だったらそういう店もいんですけどね。

矢幡 そうなの。六本木にある高級鉄板焼きの「田舎家」はとくに外国人ゲストに得点が高い。今は改装してきれいになったけれど、白金にある「寛」はロバート・デ・ニロやジョルジオ・アルマーニなどのセレブもすごく気に入っていた。決してきれいな内装ではなかったけれど、いろいろのある雰囲気は日本では味わえないから。

小山 それはありますね。本当においしい料理を提供する店、という観点より、エンターテインメント的に喜んでもらえるかどうかで選ぶ場合もある。

矢幡 代官山と愛宕山ヒルズにある「XEX」、日本庭園の美しい「羽澤ガーデン」などは外国人ゲストに人気があります。

小山 V.I.P.の場合は、個室はあるかとか、他の客に騒がれて嫌な思いをしないか、などの店選びを優先しますよね。

矢幡 黒澤明監督の映画のスクリーン写真を飾り、映画のスタジオセット風にした内装の「黒澤」や、市川猿之助がプロデュースした「うまや」も外国の人には、喜ばれますね。

クリス ただし、内装やパフォーマンスの面がいいだけでも、ここで言うシグネチャー・レストランと呼べないですよ。

小山 結局のところ、外国から来たゲストを喜ばせる店と、東京を代表するシグネチャー・レストランとはまったく別ものということですね。

代官山にあるイタリアンレストラン「カノピアーノ」は、国内在住のイタリア人にも定評がある。写真/池上正和



小山 薬堂さん

1964年、熊本県生まれ。放送作家としての本業以外にも、テレビ、ラジオ、雑誌などでホテルのプロデュースなども手がけ、最多忙な毎日を送る。本誌でも「Life On Dish」(P.77)を好評連載中。www.n35.co.jp



中野区にある寿司屋「鮓 さわた」は、カウンター6席のみの完全予約制。小山薬堂さんもお気に入りの店だ。写真/前田宗晃

「同じ店の2軒目を出すよりも、1軒目をさらにパワーアップさせてほしい」小山





クリス智子さん
1971年、ハワイ生まれ。大学卒業後、J-WAVEでパーソナリティとしての活動始める。現在、「BOOM TOWN」(月-金9時~11時半)「AJINOMOTO 6P.M.」(毎週土曜18時~19時)ともにJ-WAVEの他、テレビのナレーションで活躍中。
www.christomoko.com



写真は古民家を改装した、神楽坂にある「カド」。
写真/世良武史

料理人が前進する店こそ、 シグネチャー・レストラン

TOKYO SIGNATURE RESTAURANT

外国でも絶対に行きたいと思う店をあげると結果的に、スターシェフのいる店が多いですね。たとえば、スペインにあるフエラン・アドリアの「エルブイ」とか、シカゴの「チャーリー・トロッター」とか。小山 日本でも、1990年代のスターシェフのブームは、いい意味でレストランの変革になりましたよね。店の料理ではなく、そのシェフの料理を食べに行きたい、と思った。

小山 伝統だけでなく、常に新しさをを出してくるからおもしろい。矢幡 日本の場合、飲食ビジネスの発展の仕方に問題があるのではないかしら。ビジネスとしての成功を考えると、一軒目で繁盛した同じ店の2号店を出してしまいがち。店がそうやって数ばかりを増やしたばかりに味もサービスも、当初のシェフの信念さえも行き届かなくなっていくって思う。

小山 料理人が末端まで責任をもてないレストランにシグネチャーはあり得ない、と。クリス それは言えますよね。チェーン展開をした時点で、魅力が半減するかもしれませんね。小山 それは僕もよく思いますよ。

同じ店の2軒目を出すよりも、1軒目をさらにパワーアップさせてほしいって。

シェフの国籍と作る料理は関係しますか？

小山 いや、たとえば日本人シェフが作るイタリアンでもフレンチでも、その料理人のオリジナリティの料理が食べられることがシグネチャーと言えるのではないのでしょうか。矢幡 たとえば、代官山にある「カノピアーノ」の植竹さんが京野菜で作るイタリアンは、イタリア人も他の外国人にもファンがいますからね。

小山 僕はもし外国人のシェフの友人を招待するならば、やっぱり日本人ならではの、の寿司を食べに連れていきたいですね。クリス どこに行きますか？

小山 中野区にある寿司屋の「さわ田」に行きたいですね。その理由は何か？

小山 たとえば外国人シェフのゲストが料理方法などいろいろ訊いた時、ちゃんと理論的に説明できる料理人がいいな、と思うので。その点、さわ田のご主人は納得がいくまで説明していただけるし、適度なカジュアル感もあります。

「もつと空間として余韻が
感じられる店があったらいいな」クリス智子



クリス 日本は味に全精力を傾けている職人さんの店は多く感じられますが、店で食べて「はい、終わり」となりがち。食事中や食後の余韻を空間として楽しめるお店が少ないと思う。たとえば月が見えるカウンター割烹とか素敵だと思いませんか？

矢幡 そうですね。立派な老舗の料亭にしても、東京はその店へ行くまでの道のりが風景街だったり、雑居ビルの中にある店とか、とにかくそこにいるまでの空気が良くない。景観までトータルに考えていない店が多すぎるの。

クリス 東京は家賃が高すぎるという問題も含めて、街づくりから考えていかないとダメなのかしら。矢幡 料理人の生活スタイルは、本当に大変なのよ。夜遅くまで働いて、翌日の昼には仕込みに来ているもの。そんな景観や物件にこだわっている精神的な余裕がないのも事実。

小山 金銭的な面でも、いい店を出そうと思ったらすごく良心的なパトロンと優秀な料理人の関係が成り立たないとできないのかも。内装や景観にまでこだわろうとしたら。

クリス 日本らしい飲食店の内装で言えば、カウンターのお店というのは、やっぱり日本の食文化の「財産」ですよ。

矢幡 今でこそ、フレンチ、イタリアンで当たり前のオープンキッチンの内装が主流ですが、その源

は日本式のカウンターですものね。

小山 店と店主の性質までを間近で見ることができる日本らしい空間ですよ。

矢幡 最近海外では、ホテルが活気づいてきています。今、ニューヨークで人気のレストランに、マリタイムホテルの地下の「MANTON」

というジャパニーズがあります。お客のほとんどはアメリカ人で、雰囲気と味がいいみたい。

小山 僕は香港のペニンシユラホテルのスプリングルームが好きですね。

矢幡 日本のホテルは、まだまだシグネチャー・レストランと呼べるほどの店は少ないでしょ。行く人は、都心にある立地の便利さ、安定した味とサービスだから選ぶ、という程度で。

クリス 立地の良さだけで選ぶのではなく、多少、料理の値段が高くてシェフの芸術性を味わうために、わざわざそこへ足を運ぶ人もいると思うので、環境を含めた

浜離宮の中で「すきやばし次郎」の寿司、皇居の一角で一流の味のレストラン、夢のシグネチャー・レストランの構想は広がる

料理人にはもっとと物件に詳しくなってもらいたい

ハード面までこだわってもらえたらと思います。

小山 東京ではなかなかそこまでアプローチする料理人がいないのが残念ですね。それをやろうと思えばできる人はいっぱいいると思うんですが……。

矢幡 素晴らしい料理人とロケーションのコラボレーションね。京都にはそういう店があるのに。

小山 わかりやすく言うと、京都は食が街から生まれて、東京は人から生まれている。からなんです。

クリス 江戸は、職人から生まれた食文化、ということですか。

小山 たとえば浜離宮の中で「すきやばし次郎」の寿司が食べられたら、それシグネチャー・レストランだと思いませんか？

全員（声をそろえて）思いますっ！
小山 東京で言えば、皇居の一角で一流の味のレストランができたらいいですよね。食も景観も文化の一つとしたら、それは国が資金を含めて援助してもいいのでは

TOKYO SIGNATURE RESTAURANT ⑨

市川猿之助がプロデュースした和食店「うまや」。情緒たっぷりのエントランス。写真/品川彰



キャピトル東急ホテルの有名なフレンチレストラン「ケヤキグリン」。写真/品川彰



ないかと……、いう考えもありま
す。
矢幡 経済的な面であれば、たと
えば赤坂の料亭で経営破綻した店
もたくさんあるから、そこをうまく
使うという手もありではないか
しら。創造力のある素晴らしい料
理人が、いい建物を利用して経営
することになれば、堂々たるシグ
ネチャー・レストランですよ。
小山 料理人にもっと物件に詳
しくなってもらいたいですね。
矢幡 そう考えると、けっこう素
晴らしいロケーションが東京にも
まだまだありますよ。椿山庄、
八方園、庭園美術館とか……。湯
島、根津にはそういう雰囲気の店
はあるけれど、少し歴史的な匂い
がしますね。単なる古きではなく、
もっとモダンな、前向きな感じが
ほしい。
クリス 料理も環境も、クリエイ
ティビティを感じさせる店である
こと、ですよ。

座談会の文中に登場した店は **ここ** です!

葉名菱	歌舞伎座の裏にある日本情緒溢れる店構えが特徴のお好み焼きの店。座談会中でクリス智子さんが海外の友人、知人を案内する店として紹介。女優の朝丘雪路さんなども常連だ。	TEL:03-3541-2877 / 東京都中央区銀座4-12-3 / 営業:17時~21時LO(土13時~22時) / 休:日祝 / 予算:3000円~
六本木 田舎家 東店	茅渟の近くの近くにある伊勢焼きの店。焼き場を囲んだカウンターと、大きなしゃもじで料理を出すパフォーマンスを含め、雰囲気外国人に人気の高級伊勢。	TEL:03-3408-5040 / 東京都港区六本木5-3-4 / 営業:17時~翌4時LO / 無休 / 予算:1万円~
寅	恵比寿3丁目交差点の高架下、ラーメン屋の並びにある和食屋。旬の野菜、魚、肉など厳選された素材の炭火焼き、惣菜などシンプルで料理が伊勢を囲んだ席で味わえる。	TEL:03-3440-0917 / 東京都港区恵比寿3-49-1 / 営業:18時~24時 / 休:日
XEX 愛宕グリーンヒルズ	イタリアンの「サルヴァトーレ クオモ プロス」。「炙り焼く寿司 Ah」、ラウンジの「The Bar」が融合したペンハウススタイルのレストラン。都内を一望できるビューがここの名物。	TEL:03-5777-0065 / 東京都港区愛宕2-5-1 MORIタワー42F / 営業:11時30分~翌3時LO(サルヴァトーレ クオモ プロスは23時LO) / 無休
鮎 さわ田	小山薫堂さんが「ぜひ外国人シェフを連れていきたい寿司屋」として挙げた寿司屋。店内は6席のカウンターのみ。客の来店する時間に合わせてシャリを炊くこともあって完全予約制だ。	TEL:03-3371-3511 / 東京都中野区中野1-4-2 / 営業:18時~21時、22時~翌1時(日祝12時~15時、18時~21時) / 休:月 / 予算:おまかせ2万円~ / カード支払い不可
黒澤	「黒澤明監督が愛した食卓」を再現した店。古きよき時代の映画のセットのような店内で、鹿児島直送の黒豚、薩摩の若草鶏、手打ちの蕎麦などが食べられる。	TEL:03-3580-9638 / 東京都千代田区永田町2-7-9 / 営業:11時30分~14時45分LO、17時~22時LO(土祝12時~21時LO) / 休:日 / 予算:3000円~
うまや 夫婦庵	歌舞伎座、市川猿之助プロデュースの和食店。赤坂、銀座につづ3号店が西麻布にオープンした。外観に何重にも鳥居を配し、ジャパニーズムードは満点。	TEL:03-5711-6331 / 東京都港区西麻布1-2-9 / 営業:11時30分~14時LO、17時~23時30分LO(土23時LO、日祝21時LO) / 無休 / 予算:5000円前後
カノビアーノ	京野菜を使った横竹シェフのオリジナルイタリアン。海外からのゲストにも定評がある。	TEL:03-5456-8681 / 東京都港区恵比寿2-21-4 代官山パークビルB1F / 営業:12時~14時LO、18時~22時LO(日祝18時~21時LO) / 無休 / 予算:コース3000円~、コース5000円~

都内ホテルにある外国人に人気のレストラン

ホテル オークラ 「山里」	国内外のVIPが頻りに利用することで有名な関西会席料理。和食、天ぷらのコースのほか、一品料理もある。	TEL:03-3505-6070 (直) / 東京都港区虎ノ門2-10-4 本館5F / 営業:11時30分~14時30分LO、17時30分~21時30分LO / 無休 / 予算:昼4500円~、夜9000円~
キャピトル東急ホテル 「ケヤキグリル」	国会議事堂、各官庁のある緑豊かな地にあるキャピトル東急ホテルのメインダイニング。ときどきの旬の素材を使ったフレンチ料理には安定感がある。	TEL:03-3581-4511 (代) / 東京都千代田区永田町2-10-3 B1F / 営業:11時30分~15時、17時30分~22時 / 無休 / 予算:コース3000円~、夜コース9000円~
パーク ハイアット 東京 「栢」	2フロア吹き抜けの開放感ある店内からは富士山も見える眺めが圧巻の日本料理店。盛り付けは作家ものの器を使い、日本各地の珍しい銘酒を集めている。	TEL:03-5323-3460 (直) / 東京都新宿区西新宿3-7-1 40F / 営業:11時30分~14時30分LO、17時30分~22時LO / 無休 / 予算:昼5000円~、夜1万円~
パーク ハイアット 東京 「ニューヨーク グリル」	シェフの顔が見え、客のざわめきと混在する大きなガラス張りのオープンキッチン。ダイナミックな夜景に包まれて食事をするシーンはニューヨークに来たかのよう。	TEL:03-5323-3458 (直) / 東京都新宿区西新宿3-7-1 52F / 営業:11時30分~14時30分LO、17時30分~22時30分 / 無休 / 予算:昼5000円~、夜1万円~
グランド ハイアット 東京 「旬房」	ガラス張りの吹き抜けの見通しや、オープンキッチンがモダンなグランド ハイアット 東京にある日本料理店。現代作家の器を用いた美しい盛り付けなどに外国からのゲストも感動。	TEL:0120-588-288 (レストラン予約直通) / 東京都港区六本木6-10-3 6F / 営業:11時30分~14時30分LO(土日祝~15時30分)、18時~22時LO / 無休 / 予算:昼3800円~、夜コース1万円~