



FR
a
U

Gorgeous

フラワ・ゴージャス

MAY.2003 フラワ増刊 5/20

史上最速 誰よりも
どこよりも早い
六本木ヒルズ
完全案内

おつきまり女は
いまだになっても
お嬢さまである。

超立体特集

私だけが、変わる!

特別とじこみ付録
ベストセラー一冊搾り
齋藤薫
アンパノジー・オブ・
美人のディテール
ゴージャス立志篇
36 PAGE

30歳からの セクシー と服

あなたは、
人生の大切な武器を
忘れていませんか

セックス・アンド・ザ・シティは退屈しない人生の道しるべ



美人のディテール
— 齋藤 薫

定価 780yen.

フラワ・ゴージャス
3冊に別けて
持ち歩けます!



私の中にも
武田久美子がい



京都・佳つ乃歳時
春夏篇



旅の必携版
上海ゴージャス

Yuji Wakiya

「トゥーランドット」演出、「Wakiya」笑美茶楼、料理研究家。上海料理をベースにヌーベル・シノワの旗手としてテレビなどでも活躍。著書「どこにもない、すっきり味、おいしい香り」(講談社)ほか多数。

脇屋友詞さんと一緒に



ハイ エンド 香港

こんな大人な香港、まったく知らなかった

「東洋の真珠」と称され、百年以上にわたりアジアの都市をリードし続けてきた香港。中華はもちろん、世界中の食とカルチャーが、ハイレベルに交差するこの街で、今最もハイエンドな場所は何処なのか。ヌーベル・シノワの旗手として知られる名シェフ・脇屋友詞さんが、香港の真髄をゴージャスに味わい尽くす！

企画・構成／矢野龍子 現地コーディネート／イボンヌ
撮影／永田忠彦 取材・文／佐藤美恵

ガディス

Gaddi's

贅を極めた空間で饗されるのは 優雅かつ極上のフランス料理

東と西の文化が混ざり合い、魅惑的なカオスを生み出してきた香港。そんな都市にあって、贅を極めたレストランとして、また最高の社交場として、ハイソサエティな人々に愛されてきたのが、ザ・ペニンシュラのフレンチレストラン「ガディス」。ブルーとゴールドの優雅なトーンの室内装飾、豪華なシャンデリア、ピアノとチェロが奏でる調べ、丁寧で隙のないサービス……最上級のエレメントが、伝統的なフランス料理の味を引き立てる。“子牛すね肉のソテー”、“子豚の二度焼き”、“鳩のブラックトリュフ添え”……。自慢料理の数々がグルメの舌を唸らせるのは言うまでもない。“鳩の〜”を食した脇屋氏は言う。「香港は素材の味を生かした料理が味わえるのが魅力ですが、それは中華料理に限ったことではありません。ここの鳩料理は火の通り方が絶妙。ジューシーでちゃんと素材が生きている……。うまい！」

OPEN

●住所：The Peninsula, Salisbury Road, Tsim Sha Tsui
●電話番号：2615-3171 ●営業時間：11:30am-10:00pm
●予約：+8540pm ●定休日：12月 木曜日（クリスマス）
●営業時間：11:30am-10:00pm ●定休日：12月 木曜日（クリスマス）
●営業時間：11:30am-10:00pm ●定休日：12月 木曜日（クリスマス）

1天井のシャンデリアが豪華。2「香港で一流のフレンチを食すのもいいね」（脇屋氏）3前菜の「フィアグラのコンボジション」は290HK\$。4厨房でシェフの調理する姿を目の前に食事ができるシェフズ・テーブルも人気。ディナーで1288HK\$。要予約。5デザートも充実。140HK\$〜。

1 ザ・ペニンシュラを 香港最上級ホテル 豪奢に味わう





スプリング・ムーン Spring Moon

DATA
 ●店名: The Peninsula, Goldbury Road, Tsim Sha Tsui
 ●電話: 2315 3118 ●営業時間: シェフズ・テーブルは予約から午後7時開始、料金は3700HKD。最低4名から予約可能。要予約。メニューは予約時に決定する。●予約: 021-22388888

1「これぞ究極の食卓だね！」(監修氏) 2この日の前菜には、フカヒレが惜しげもなく使われていた。3シェフの手さばきをのぞき込むこともできる。4厨房のテーブルにはアワビやフカヒレなどの高級食材をディスプレイ。5シェフを目の前にして食事できるのは、「シェフズ・テーブル」ならではの。

シェフを独り占めした贅沢な食卓で究極の料理を堪能する

フカヒレ、アワビ、ツバメの巣……。最上級の中華食材が惜しげもなく使われた料理を堪能する。考えただけでも至福だが、それを叶えてくれるのが、ザ・ペニンシュラ「スプリング・ムーン」の「シェフズ・テーブル」。格式ある広東料理レストランとして知られた店の厨房で、シェフが料理する姿を目の前にして、極上の料理を味わうことができるのだ。「有名店のシェフを独り占めする。それだけでも極上の食卓と言えますが、この豪華な料理ですから、圧巻です。極上のアワビ、フカヒレ、そして、季節の新鮮な野菜……。目の前で調理された香港ならではの上質な食材を口にできる。これこそ、この「シェフズ・テーブル」の醍醐味でしょう」

メニューはシェフにおまかせ。最低4名からでひとり2750HK\$と、贅沢な食卓だけに値段もリッチだが、それだけに厳選した最高級の食材しか使われない。週に2組しか受け付けていないこともあり、1ヵ月先まで予約でいっぱい。常連客も少なくないという。香港行きを決めたら、早めにリザーブを！

「この料理は淡泊で上品な味つけなので、自分の好みを伝えるのもいい。薄味がいいとか、ちょっと濃いめに、などと伝えれば、より満足できる食卓になるでしょう。そうして、ダイナミックに贅沢をしてください」

自分のためだけに用意された食卓で中華の真髄を堪能する。これぞ究極のゴージャスだ。





数々の75周年記念イベントが 最上級のもてなしに彩りを添える

1928年の開業から75周年を迎える今年、ザ・ペニンシュラでは数多くの記念イベントやスペシャルサービスが用意されている。

たとえば、その卓越したサービスをさまざまな特典とともに享受できる「バリュー・ザ・エクスペリエンス開業75周年記念パッケージ」。グランドフロア「ザ・ロビー」でのアメリカン・ブレイクファーストや、客室へのフルーツバスケットサービス、18時までのレイトチェックアウト、75周年記念ギフトなどがセットになった、お得な宿泊プランだ（料金は1部屋1名または2名利用の1泊料金で、2775~12275HK\$ + サービス料10%と税3%。03年12月28日まで）。

また、屋上のヘリポートから12分間の遊覧飛行を楽しめる「開業75周年記念フライング・ハイ」では、一味違った香港ビューを



8

堪能できるだろう（1機につき1928HK\$、5名まで搭乗可能。03年末まで）。

9月からは、年末までの毎週日曜日の午後、グランドフロア「ザ・ロビー」で、古きよき時代のザ・ペニンシュラを彷彿とさせる「ティードダンス」が復活。レトロなバンド演奏とともに、当時のウェイターの服装やシガレット・ガールズが雰囲気盛り上げる（ボールルームでのダンスおよびアフタヌーンティー=1人300HK\$）。

その他にも、フレンチレストラン「ガディス」での50周年記念ガラ・ディナーや、チョコレートやブレンド紅茶をはじめとした限定販売の75周年オリジナルギフトなど、多彩なイベントやスペシャルサービスが盛りだくさん。この特別な一年に、ひとときわが豪華なザ・ペニンシュラを心ゆくまで堪能しよう。



7



4ローマンスタイルのエレガントなプールは、香港のスカイラインが望める隠れスポット。5ショッピングアーケードの地下1階には「ザ・ペニンシュラブティック」が。ここでは、有名なペニンシュラチョコレートやオリジナルグッズ、ギフトなどを購入することができる。チョコレートは75~570HK\$。

6右頁で紹介した「デラックス・ハーバービュー・スイート」のジャグジーバス。街並みを見下ろしながら優雅なバスタイムを！7客室のアメニティグッズ。バスバブル、シャンプーなどはすべてMolton Brown(ロンドン)のナチュラル・コスメ。8レストラン等で使われる館内用品の数も香港一。