

ギンザ

2009  
August

定価  
630yen

8

Boys in Mode

山下智久

アレキサンダー・ワン &  
マキアージュ コラボの全貌

レディー・ガガ ベス・ディター  
新世代ポップアイコンに注目

# この秋 気分はSuper Chic!

- スーパーシックを極めた、'09秋のベストルック
- ウォッチワード別リアルトレンド完全制覇
- 進化系ゴージャス・ディテールに注目

心躍る! プラダ流  
アウトドア・スピリット

新連載  
大宮エリーのエッセイ  
「わたしをおしゃれに  
してください」

## Bag&Shoes

最速便

今すぐ欲しい、人気ブランドの  
キラーバッグ&シューズ速報

Book in Book

モード×プライスで攻める  
デイリーBag&Shoes

'80年代フードは  
永遠のベーシック

GINZA · TOKYO · JAPAN

GINZA

2009年8月1日発行(毎月1回1日発行) 第13巻第8号 平成19年6月25日第三種郵便物認可



# FOOD CONCIERGE

Photos : Shigeru Hirano



上：ココットカレー1575円。特注の陶器のココットに入れてアツアツの状態でお出される。鶏肉からとったダシがベースなので、スパイシーながら、肉の甘味やうま味もしっかり。右：1階が鉄板焼き、2階が西洋料理。



## 紅花 別館

●ベにはな べっかん

実はここ、鉄板と西洋料理の老舗。20年以上前に登場したスリランカカレーが評判となり、今ではランチの9割がカレー目当てに訪れる。30種類のスパイスを使うルーは、想像を絶する辛さだが、これがやみつき。気づけば山盛りご飯もペロリと完食。

●東京都中央区日本橋1-2-15 ☎03-3271-0600 ⑨11時～22時、土・日曜、祝日～21時(ランチは～15時LO) 無休

question\_01

辛いだけではない、スパイスをたっぷり効かせたカレーで、暑い夏を乗り切りたいのですね。とびきりスパイシーな、おすすめのカレーを教えてください。

A

個性の違うこんな3軒はいかがでしょう？ 辛さに自信のある人は、だんぜん「紅花 別館」。刺激的ながら食後感すっきりのでさらさらカレーです。ヘルシー感も求めるなら、「キーマ屋」。野菜とカレーの相性のよさにびっくり。そして、鮮烈なスパイスの香りを堪能したいなら、「ヘンドリクス」へ、ぜひ！

## HENDRIX

●ヘンドリクス

昼はカレー屋で、夜はバーに变身。3種のルーをベースに、野菜やチキンなどのカレーが揃うが、断トツ人気は、羊肉を使ったキーマ。肉は粗挽きにして食感を出し、クミンのほか、生姜やニンニクをしっかり効かせているので、ビールやワインのお供にもピッタリ。

●東京都渋谷区神宮前2-13-2 ☎03-3479-3857 ⑨11時30分～14時30分LO、18時～22時30分LO ⑩日曜、祝日



上：キーマ・マトンカレー750円、ナン320円。トマトの爽やかな酸味も絶妙。酵母から作る重量感のあるナンは、クセになるもちり感。左：通りに面したガラス張りの店内は、女性ひとりでも居心地のよい空間。

●東京都港区南青山1-3-27 2F ☎03-3796-5511 ⑨11時30分～15時LO、17時30分～23時LO、土曜～22時LO(ランチ～17時30分LO)、日曜・祝日16時～22時LO 無休

下：山芋キーマカレー・ベジ1250円(夜限定)。ベースのキーマにグリーンカレーを加えた、店でもっとも辛いタイプ。山芋のシャキシャキ感がマッチ。野菜は、生と蒸したものが12種類ほど。右下：夜はワインが充実のバースタイルに。



## Curry Bar キーマ屋

人気のカレーダイナーが、キーマカレー専門店にリニューアル。中でもユニークなのが、ライスの代わりに野菜が選べるスタイル。豚肉と鶏肉をブイヨンで煮込むルーは、一緒に食べるとまるで刺激的なディップ。野菜それぞれのシャキシャキ感も楽しい。



## 「不室屋」の宝の麩

なんとこれ、懐中味噌汁。付属の味噌を加えてお湯を注げば、ふやきの中から葱や花麩といった色とりどりの具が、加賀麩の老舗の一品ゆえ、もちもちのふやきそのものが絶品。加賀味噌、田舎味噌、赤だしのほか、おましまし。

●各200円(具も異なる)。⑨石川県金沢市尾張町2-3-1 ☎0120-26-6817 日本橋三越、日本橋高島屋のほか、Webでも購入可。www.fumuroya.co.jp



## 「ITOEN TEA GARDEN」の一番摘み緑茶 小風呂敷入り

海外ではここ数年、緑茶ブームとか。ならば、軽くて日持ちのする茶葉を愛らしい小風呂敷に包んだこちらは、ちょっとした手みやげにはぴったり。中でも一番摘み緑茶は、軽やかなうま味と甘い香り人気No.1。

●茶葉(100g)1050円。小風呂敷525円(好きな柄が選べる)。⑨0800-100-1100(伊藤園お客様相談室) 松屋銀座店などで購入可。



## 「かりんとう 小桜」のゆめじ

桜の花を散らした包みが愛らしい。浅草の料亭「福し満」の女将が「日持ちのする手みやげ」と作ったのが始まり。香料、保存料を使わず手作り。定番のゆめじは、ごく小ぶりで、やさしい甘さとざっくり砕ける食感の、ごま風味。

●ゆめじ(中缶)1680円。⑨東京都台東区浅草4-14-10 ☎03-5603-5390 ⑩日曜 本店のほか日本橋高島屋などでも購入可。



## 「やよい」のいわし美人

ちりめん山椒で知られる京都の老舗の隠れた人気商品。竹皮の中は、ほどよく乾かした花かつおで包んだ、小指ほどの鱈の瓶詰め。この風情あるパッケージも魅力的のひとつ。オイルサーディン感覚で、白ワインとも好相性。

●1瓶(100g)893円。⑨京都府京都市祇園下河原清井町481 ☎0120-005-841 ⑩不定休 Webでも購入可。www.yayoi-ojako.co.jp

Q

question\_02

夏休みに海外に住む友人のところに遊びに行く予定です。彼女の友達にもおみやげを持っていきたいのですが、飛行機に持ち込みやすいのは、どんなもの？

A

コンパクトで、日持ちがし、パッケージに和の風情が漂うものもいいですね。たとえば、海外でもヘルシーなイメージが定着した味噌汁や緑茶、食感が独特な小ぶりのかりんとう、ワインと相性のよい小鯛の佃煮などはどうでしょう。日本食が懐かしい友達にも喜ばれる、老舗らしい佇まいをもつ手みやげです。