

# CENTURY

1994

6

June



## 玉手箱からカクテル

AKIKO TOMODA



エレベーターを降り、ボーイさんに案内されてホテルの部屋に入る。荷物を置いて「どうぞゆっくり」の声がかかった瞬間から、何だかワクワクするようなドキドキするような、何ともいえずうれしい気分になるのは私だけだろうか。

私はホテルというところが好きだ。

まず、部屋に入るとリラックス状になったカー

テンをサツと引き開け外を眺める。次に、ホテルの案内本を開く。どんな施設、サービスがあるのか、建物全体の間取りはどうかなど、鼻歌混じりでツラツラと眺める。何も深い意味はない。それから徐に<sup>おもむき</sup>ルームサービスメニューを手に取り、じつじつとメニューを確認する。確認といっても、別に注文するわけではない。ましてや、職業的意識で、ワインや酒類の品揃えをチェックするなんてことも全くない。ただ、ニタツツとうれし笑いで見ただけ。

この一連の不思議イミなし行動をしないと何だかホテルに来た気がしないのだ。

中でもとりわけ、私をウキウキさせてくれるのは、備えつけのミニバー。そう、冷蔵庫の存在。

このミニバーの中身は、ホテルによってか





なり違いがあるもので、ここんちのドリンク構成は？ などと考えながら、扉の前にどっかり座り込む。自分流のカクテルづくりに入るのだ。

カクテルといったって難しいものではない。手取りばやくて美味しいのが、ビールとトマトジュースを半々で割った、明るい紅色のカクテル「レッド・アイ」。ほど良い炭酸とトマトの心地いいすっぱ味とコクが渴いたノドを潤し、ジワジワと旅の、移動の、疲れを解かしてくれる。

プールでひと泳ぎし、サウナで汗を流した後は、ビールにジンジャーエールを注いだ「シャンデー・ガフ」。ほてった体にシャープな泡の口当たりがまことに爽快。適度に弱まったアルコールも体にやさしい。

もちろん、ミニチュアボトルのウイスキー飲んでも許されてしまうのが最大の長所。ベッドにひっくり返っても、浴衣姿でも、お風呂上がりのタオル一枚でも、オールヌード（フーフ）でさえもだ。こんな贅沢な飲み方してもいいのかしらん。

ホテルでお酒を楽しむといえば、ホテル内のレストランやバーを利用する以外に、その日自分のためだけに用意された、ちよっとした非日常気分の空間で、自由に、気楽に、わがままに、満喫するという手もあるのだ。

ドキドキしながら玉手箱を開け、トクトクと液体をグラスに注ぎ、紫色に染まりつつある窓の外を眺めながら、タオルにくるまってゴクツとやる瞬間、私はつくづくホテルというところが好きだなあと感じるのである。

やブランデー、スピリッツ類があれば、

結構本格的なカクテルができるし、フレッシュジュースやミネラル、トニックなどがゴロツと入っていると妙にニタついてしまったりする。いろんなものが詰まったミニバーは、私にとつて、開けてビックリ玉手箱みたいにワクワクさせてくれるものなのだ。

この煙でない玉手箱は、ルームサービスで人を呼ぶ煩わしさからも解放してくれるし常に冷え冷え状態で氷の心配もいらない。そのうえ、アルコール調整もお好み次第と、便利この上ない。

さらに、玉手箱カクテルは、どんな姿で



## PROFILE

友田晶子  
ともだ・あきこ

ワインアドバイザー。1963年福井県生まれ。東放学園専門学校を卒業後、パリに本校を持つワインの専門学校アカデミー・デュ・ヴァン東京校に学ぶ。ヨーロッパの主要ワイン産地をめぐり本格的に醸造を学び、1990年(株)アクロスを設立し、ワインや日本酒、テーブルマナーに関するセミナー、パーティーの企画、コーディネートを手がける。著書に「女が酒を選ぶとき」(WAVE出版)がある。