オフィスで働く女性のための情報紙

JAFNA 日本生活情報紙協会加盟紙

フジサンケイグループ

シティリビング

1999年10月1日〈825号〉週刊／無料

記事・広告の問い合わせ ☎03(3354)8821 配布の問い合わせ ☎03(5568)0279

サンケイリビング新聞社シティリビング局
〒160-0022 東京都新宿区新宿3-3-2 新宿3丁目第2ビル

月1回から気軽に学べる。クーポン券プレゼント中
料理の基本、しっかり学べる。生徒募集
Tsuji Cooking Academy 辻クッキング
詳しい案内書郵送いたします ☎03(3271)1105

シティは休み時間に読んでね。

今週のシティは食欲におこたえ！

注目のイタリアンドルチェ…6面／おいしいイタリアのすべて…8～9面／オフィスのブレイクタイムにプレゼント…10・14面／食べ歩きも充実…12・13・16・21・25面

いい店に出合うのもコツがある!?

教えてあげる！通の行きつけ

身も心もおいしいモノが恋しい季節。世の食通と言われる人たちに、私たちがお小遣いで楽しめるお店を教えてもらいました。中には「本当は教えたくない！」という行きつけも。いい店に出合うためのアドバイス付き！

※各店のメニューや料金は、季節により変わることがあります

EL・NINO（エル・ニーニョ）

☎03(3414)6346
世田谷区池尻3ノ4ノ5、大江ビル地下1階
★営業時間＝午後5時30分～翌午前4時（ラストオーダー3時）。日曜・祝日休み
※料金はすべて税・サ料別、チャージなし

工夫を凝らした料理が飛び出すオープンキッチン

シックで高級感あふれる雰囲気の中にも、せり出したオープンキッチンが温かみをかもし出す「エル・ニーニョ」。和洋中と多彩な料理は、定番メニュー約40種のほか、月替わりが約40種。さらにその日の仕入れに合わせた日替わりメニューも。赤ワインやバーボンをはじめ、お酒の種類も豊富だから、"食"中心、"飲み"中心どちらでもOKです。「同じメニューでも、常に考えながら良くしていくよう心がけている」とは、店長の片川力さん。現在、ほかではマネできない看板メニュー作りを試行錯誤中とのこと。完成が楽しみだね。

手前が秋元さんイチオシ、「豆腐の明太子ソース焼き」850円。焦げた明太子＆マヨネーズソースが絹ごし豆腐をごちそうに。中国料理出身の料理長ならではの本格派「自家製杏仁豆腐」500円、その日一番おいしい白身魚を使う「白身魚のマリネ」1000円、サラダにとろろ芋の絶妙な相性にはしがすすむ和風「エル・ニーニョサラダ」650円

"エジプシャン・シャーミー"をアレンジした「じゃこパン（S）」800円、山芋、ウニ、イクラなど11種の食材を交ぜる「和風サラダ」2500円、万能ネギたっぷり「ネギ焼きそば」1500円、「おろしうどん」850円、同店オリジナルサワー「ブルドッグ」600円

作詞家 秋元康さん

通

「川の流れのように」をはじめ、数々のヒット曲を持つ作詞家。最新刊に「結婚のヒント」（講談社 ＋α文庫刊）が。シティリビングの「OL川柳」では、毎年審査員をお願いしています。食べることが大好き。その食通ぶりは、業界でも有名!?

ズバリ！"いい店"の条件は？

料理にもサービスにも、愛情が感じられることですね

食事は外食がほとんど。秋元さんが考える、いい店の条件は、愛情があること。「料理に愛情があれば、サービスにも心がこもるはず。そういう店には何度も行きたくなりますね」。教えてくれた2軒も、愛ある お店に違いない！

食事は外食がほとんど。秋元さんが考える、いい打ち合わせを兼ねることも多い中でも、食へのこだわりは人一倍。「何かにこだわることで、漫然と過ぎていく日々の時間を止めることができますよね。季節を感じたり、感動したり。僕の場合それが食なんです」

お店の顔!? ブルドッグの「あられちゃん」はみんなのアイドル

世界各国を旅した店長のユニーク＆オリジナル料理

「基本はあくまでお好み焼き店」と言うものの、アジア・アメリカ・ヨーロッパを旅した店長の石山希哲さんオリジナル料理は、かなりユニーク。味は筆舌に尽くしがたく（?）、食べてみないと分からないから面白い。「見てくれは悪いけど、その個性に魅力があるブルドッグが好き。料理に対する考え方も同じです」と石山さん。同店の個性と驚きを味わいたいなら、おまかせ料理（5000円から）もオススメ。秋元さんのお気に入りは、「じゃこパン」「ネギ焼きそば」「おろしうどん」だそう。いずれもひとひねりアリ。

無瑠呶津倶（ブルドッグ）

☎03(3423)7670
渋谷区神宮前2ノ6ノ6、秀和外苑レジデンス1階
★営業時間＝午後6時～午前0時。日曜休み
※料金はすべて税別、サ料なし。席料500円

ヘルシーバランスPresents
ラクしてやせようキャンペーン

賞品「ラクやせシャオ」1500名様 応募方法 ヘルシーバランスのバーコードを3枚1口として応募ハガキまたは官製はがきに貼り、郵便番号(7桁)、住所、氏名(フリガナ)、年齢、電話番号、性別、未既婚、職業、お買い求めの店舗名を明記の上、ご郵送ください。応募先 〒137-6591 新東京郵便局 私書箱57号 ヘルシーバランス「ラクしてやせようキャンペーン」プレゼント係 応募〆切 平成11年11月30日(火)当日消印有効 当選発表 当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。問い合わせ先(キャンペーン事務局) ☎03-3522-3351 http://www.yamanouchi.com/jp/healthweb/

ヘルシーバランスオリジナル ラクやせシャオ
1500名様にプレゼント!

オリジナルレンズを装着するとやせて写るポラロイドカメラです。

落ち着いた雰囲気の店内。ソムリエも優しく親しみやすいのがうれしい。写真左は白ワインがブルゴーニュ地方「1997 サントネイ ドメーヌ コンタ・グランジェ」(5600円)、赤ワインはコート デュ ローヌ地方の「1996 ジゴンダス ドメーヌ フォンサーヌ」(5000円)

ワイン コーディネーター 友田晶子さん

通

日本ワインコーディネーター協会理事。セミナーやスクールの講演に東奔西走。現在はワインバーの経営にも携わる。「女とお酒のいい関係」（小学館文庫刊）などの著書も

南仏の手ごろなワインがズラリ

「グット ドール」は、銀座4丁目交差点近くにありながら気軽にワインが楽しめる店。経営陣は酒蔵など日本酒に携わる人々ということもあり、日本酒も楽しめます。ワインは200種類以上。温かみと果実味があり、コストに見合った質のものが手に入る南フランス産が充実しています。中心価格帯もボトルで5000円～6000円と手ごろ。バーといえども、フランスで修業したシェフが作る料理は本格的。アラカルトのほかに「本日のコースメニュー」(3500円、午後8時までに要予約)も。

ズバリ！ 食事をより楽しむコツは？

その店のコンセプトを分かった上で、謙虚になることも必要です

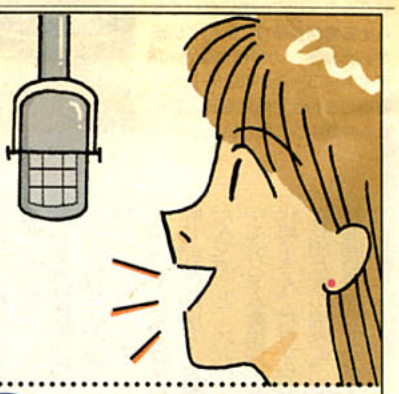
「おいしい店探しには、動物的カンが働くんです」（笑）と友田晶子さんは、ワインだけでなく食べると全般に精通しています。

「人気があっても、行列ができている店には行きません。並ばせない努力をしていないように思えるから」と、店に対する評価は辛口。

でも、料理をよりおいしく楽しむには「食べ手にも責任がある」とも。「その店のトータルコンセプトを理解した上で食事をいただけば、味だけでなく気持ちのいい時間も味わえるはずです」

ワインバー グット ドール

☎03(3564)7218
中央区銀座4ノ3ノ5、銀座ハトリビル3階
★営業時間＝午後5時30分～翌午前2時（料理のラストオーダーは午前0時）。日曜定休
※料金は税別、サ料・チャージなし



CM 番組 ラジオたんぱ
赤坂ナレーターカレッジ

プロのナレーターとして、ラジオやテレビで活躍することは、決して夢物語ではありません。
正しい言葉づかいと、美しく明るい声。
あなたの眠っている才能が目を覚まします。
修了生には、ナレーター・プロダクション所属への道が開かれています。

第20期 12月生募集

●開講期間 12月6日(月)～3月7日(火) 3ヶ月間 月火週2回午後7時～9時
●教 室 ラジオたんぱ本社スタジオ(東京・赤坂)
●入学資格 年令・性別・学歴一切不問
●募集〆切 12月3日(金)

まずは電話でお気軽にお問い合せ下さい。
ラジオたんぱ赤坂CM・番組ナレーターカレッジ事務局
TEL:03-3583-8151
受付時間 午前10時～午後7時(土・日・休祭日は除く)