

TOKYO

これ一冊で秋の夜の  
デート情報完全網羅!

クリスマス  
超最早情報

カップルズホテルの人気ルームを  
読者限定でリザーブできる!

@カ・ポ・ルズ  
カ・ポ・ルズ

http://couples.jp

お得な  
クーポン  
付き!



NEKO  
MOOK

定価880YEN  
(本体838円)

2006秋号 関東版

# 夜デート

ナイト

## スペシャルなび

作戦その1

秋にしか楽しめないスポットに繰り出せ

「ライトアップされた紅葉スポットを散策したい!!」

話題のカップル専用サービスを楽しもう

作戦その2

「秋のデートはカップルシートがなくちゃいや!!」

カップルのための

# 秋の夜長「満喫」大作戦!

作戦その3

定番スポットの新しい楽しみ方を堪能しよう

「定番スポットでサプライズデートがしたい!!」

深まる秋の夜におすすめの  
カップルズスポット全

# 480カ所

4人のお酒セレブがヨーチング!

“美味しいお酒” 飲み方講座

セレブおすすめのお酒が満載!

日本酒:木村克己 焼酎:葉石かおり

ワイン:友田晶子 カクテル:北村司

イブが待ちきれない! カップルズホテルリザーブルーム付き

Xmasイルミネーション早耳ガイド

選べる、探せる、首都圏おすすめの  
カップルズホテルはここ!

秋のスタイルはどうなる?  
人気タウン別カップルズヴォイス  
~2006秋のデート服編~

読者がすすめる秋グルメランキング  
クーポン特典付きグルメカタログ30

エンタメ・プレスTOKYO

Night Date Special Interview:堤 真一

(by「地下鉄に乗って」)

25組50名様を御招待! 特別試写会「犬神家の一族」

# カップルズホテル秋の厳選300

秋のおすすめ銘柄はこの3本!

問い合わせ先  
東亜商事(株) 酒販事業部:03-3294-4075

「ボジョレー・サントムール」

日本語訳は「聖なる愛」。ラベルにハートマークがデザインされているのも、カップルのワインデートにはピッタリ。飲みやすさや酸味、ボジョレーの中でもイチ押しのひとつ。



「ランブルスコ」

イタリア中部のバルマで作られている赤のスパークリングワイン。赤で発泡しているのは珍しく、アルコール度数は低めの7%。程よい甘さと酸味に加え、ワインらしい飲み味もあるため男性にもおすすめ。



「ノヴェット」

フランス発のボジョレー・ヌーヴォーよりも、ちょっぴり早く手に入るイタリア発の新酒。もぎたてのサクランボのような甘い味わいで、ピザやパスタなどのカジュアル・イタリアンに合わせて。



「4人のお酒セレブがコーチング」

秋デートが盛り上がる  
「美味しいお酒」  
飲み方講座

セレブ  
おすすめの  
グルメスポット  
付き!

ワインセレブ

ソムリエ・友田晶子氏



今どきワイン事情

ここ数年の流行は、フランスを発信拠点とし日本にも徐々に広がってきた「ピオ・ディナミ」と呼ばれる超自然農法(宇宙の摂理に従って行われる農法)で作られたワイン。優しい味わいで、悪酔いしにくいとされており、身体を気づかう女性を中心に人気だ。健康ブームもあって、今後も注目しておこう。

PROFILE

ワインコーディネーター、(株)ア・シュール・インターナショナル 代表取締役  
フランスで醸造を勉強しソムリエに。その後、きき酒師の資格も取得。セミナー講師、イベント企画プロデューサー、輸入業者や酒販・飲料店コンサルタントなどを行っている。

ワインはとても奥が深く、各々の特徴を覚えるのは困難。手軽に楽しみたいのであれば、わざわざ勉強するよりも、エキスパートであるソムリエに任せてしまったほうが無難。とはいえ、自分で何かを選びたいときもあるはず。そんなときは、料理とワインの色を合わせるのがポイント。例えば、トマトソース、麻婆豆腐、しょうゆをベースとした和食など赤や茶色系の料理では赤ワインを。チーズ、クリムンチュー、白身魚、野菜サラダなど白や黄色、緑色の料理では白ワインを選ぶといった具合だ。ピンク色のエビであれば、ロゼワインを選ぶと間違いない。

ワイン選びのポイントは何? 料理とワインの不思議な関係

グローバルフレンチレストラン Fish Bank TOKYO

フィッシュバンク トウキョウ  
汐留 03-3569-7171

41Fの絶景とグローバルフレンチ  
スペシャルな日の二人に最適

まるで宝石箱のような夜景を見ながらワインが楽しめる店。ワインは250種、2,000本を常備しており、事前に相談すれば、パーセヴァンテージワインを探してくれるなど、知識豊富なソムリエが最適な一本をセレクトしてくれる。料理は魚介をメインとしたグローバルフレンチ。7,700円のコースもおすすめで、彩りよく皿に飾られる料理は芸術品だ。編集部イチ押しの特等席は、東京タワーが見える禁煙席。



「ブリフィックコース」8,000円  
写真上がコースのメイン料理の「産地直送金沢から届いた鮮魚のグリユ」入荷した素材に合わせて調理する(単品は3,800円)。  
写真下は、コースの前菜(他3品)の「マグロと茄子の出逢い」マグロと茄子をタルタル状にし、アサリのエキスを使ったトリュフソースで(単品は3,800円)。

41Fなので  
眺めは別格!  
ソムリエ常勤  
だから  
ワインデートに  
おすすめ。



高い天井に窓が広い店内は開放感に溢れている

「Fish Bank TOKYO」

おすすめの一杯

「グリーンポイント、ロゼ2002」  
5,500円:ドンペリで有名なモエシャンドン社がオーストラリアで作ったロゼスパークリングワイン。サクランボのような果実味とシャープな酸味が楽しめる。



東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター41F  
11:30~15:00(LO14:00)、17:30~24:00(最終入店21:30) 無休 全130席(禁煙70席、喫煙50席)  
個室:10名用1室(2名から使用可) 個室料金なし  
サービス料:10% カード可 予約可 共有P有り  
各線新橋駅から徒歩3分 都営大江戸線汐留駅から徒歩1分 ディナー目安(1人)12,000円~  
<http://www.z-brandfactory.co.jp>





銀座 ホルモン 炭火焼肉 和牛専門店  
ホルモン・炭火焼肉 しゅう太

銀座 03-6253-8929

鮮度抜群の朝挽きホルモンを  
バー感覚でオシャレに味わえる

銀座の裏通り、まるでバーのようなカウンターだけの大人の空間だが、気取らず楽しめる雰囲気の魅力。七厘を使って焼き上げるホルモンは、リードヴォー(仔牛の胸腺肉)や豚のコメカミなど、珍しいメニューを含め厳選15種類を提供している。毎日朝挽きされたものを入荷しているので鮮度は抜群! もちろんすべて国産で、広島産の藻塩で味わおう。ワイン(3,675円〜)はソムリエである店主が料理に合うものを厳選。焼酎のラインナップも充実している。

東京都中央区銀座6-2-6ウエストビル1F  
17:30~翌4:00、土曜~22:30 日曜、祝日、第1、3土曜 全15席 個室なし サービス料なし カード可 予約可 Pなし 各線銀座駅から徒歩1分 デイナー目安(1人)3,500円  
<http://r.gnavi.co.jp/a232000/>



「しゅう太」

おすすめの一杯

「カイザーピーク カベルネーヴィニオン」ボトル6,300円: 樽熟成させて出るバナナのような香りと果実味溢れる酸味の利いた味の赤ワインを焼きたての肉と一緒にどうぞ。



写真左は「リードヴォーとコメカミ」リードヴォーは仔牛の胸腺肉でミルクーな味。コメカミはセラチン質でこりこりしている豚のこめかみ。写真右の「マシュマロ」はマシュマロの様なふわふわとした食感の牛の肺。各735円

おいしいホルモンと和牛焼肉をレモン代わりにする白ワイン「ミユスカデ」と一緒に!



フレンチ ビストロ・ラ・マリー・ジェヌ

銀座 03-3545-2060

本格派のビストロ料理を  
豊富な種類のワインとともに味わう

とにかく種類豊富なワイン(4,198円と5,248円のワインが各70種、それ以外が約200種)と、フランスの典型的なビストロ料理と一緒に味わえる店。手間ひまかけた逸品揃いだが、エスカルゴのブルゴーニュ風1,000円や骨付仔羊のローストプロバンス風2,600円など、フレンチならではの料理をアラカルトで楽しむカジュアルさが魅力だ。銀座デートには是非おすすめしたい。

東京都中央区銀座7-12-5貝新ビルB1  
18:00~24:00(LO22:30) 日曜、第3月曜 全24席 個室なし サービス料:5% カード可 予約可 Pなし 各線銀座駅から徒歩5分、各線新橋駅から徒歩5分 デイナー目安(1人)6,500円  
<http://lamariejeanne.com/>



「ブータンワール」豚の血と香料を腸つめた「自家製ソーセージ」1,000円。リンゴのソテーと一緒に。



「バイオディナミ」のワインがお手頃価格で豊富に揃っています!



「ブラチナポークの岩塩包み焼き」2,400円

「ビストロ・ラ・マリー・ジェヌ」  
おすすめの一杯

「グリュナーベルトリナー2004」ボトル5,248円:白胡椒の香り漂うさっぱりしたオーストリアン・ワイン。写真のポーク岩塩包み焼きとの相性は抜群!

