

を刺激する、NY | 女の接待、とっておきの店

8

No.0
August |
http://nikk
¥780

EW

日経

経EW[イー・ダブリュ]

Elegant & Executive Woman

魂を刺激する、

NY

WORK & LIFE

ニューヨーク50人に聞いた。9.11を経て…

あなたは、なぜ働くの？

キャリアの成功と人生の成功は別、
「ために生きる」から「生きるために働く」へ…etc.

FASHION

キャリア女性の味方、

ファッションブランドの今

BEAUTY

キャリアを走り続ける

メイク・ブラウン。

自宅を公開

EW20人と著名人の御用達の店58

女の接待、 とっておきの店

[責任を、になる女性は、]

スペシャルインタビュー

NYヤンキース

松井秀喜氏

「人生で一番大切な
人を幸せにすること」

料理研究家

辰巳芳子さん

AVEDA社長

ドミニク・コンセイユ氏

「禅とビジネス」対談

京セラ名誉会長 稲盛和夫氏

金閣寺住職 有馬頼底氏

先端企業からヒントが見える
女性管理職フロンティア

レストラン カンテサンス

白金台

懐石のように少量ずつ出される十数皿
軽い調味、ワンコースのみも接待向き



料理はワンコースのみ。ディナーでは13品前後の料理が、まるで懐石料理のように少量ずつ登場する。その内容がまた秀逸だ。肉は旨みを凝縮して閉じ込めるために、10人前程度の塊肉を低温で4時間近くかけてローストする。魚も半身をじっくり焼く。こうして時間をかけて仕上げた食材本来の味を生かすため、ソースは薬味程度にしか使わない。バリにある現代フレンチの名門店アストランスで料理哲学を体得したシェフ岸田周三さんの作り出すモダンなフレンチは、目にも舌にも新鮮で軽やか。接待が続くような要領のお客様には、特に喜ばれること請け合いだ。ブルゴーニュものを中心にフランス産ワインの品ぞろえも充実。「ワイン込みでこの予算で」という注文にも対応してくれる。



「山羊の乳のババロア」。カンテサンスの定番として出される前菜の一品。ババロアを味わうというより、フランス製オリーブオイルとフルターニュ地方の塩田で作られた天然塩を味わうための料理だ。

港区白金台5-4-7 パルビゾン

25 1階 地下鉄白金台駅
から徒歩10分 Tel.03-5791-
3715 営業時間12時~15時
(ラストオーダー 13時半) 18
時半~23時 (ラストオーダー
21時) 水曜休、月2回の不定休と8月上旬から10
日の夏期休館 コース料理1万5750円のみ(ディナー)
クレジットカードは必ず可 30席、個室2
(各6人)、個室料無料 禁煙、ウェイティングル
ームは喫煙可 サービス料10%



推薦の理由

「ワンコースで、余計な気遣いが最初から不要なのがよい。調味が軽いのも接待向き。接待はとくに互いに気を使うので味や量が重いのは印象として「美味しい」や「どるどる」につながりまますから」(君島さん)

レストラン アピシウス

有楽町

大事なお客様を安心してもてなせる
高級ワインが驚くほど安い店



アピシウスは日本でも有数のワインコレクションを適正価格で提供している店(君島さん)。例えば82年のシャトー・マルゴーが11万5500円で、他店と比べると6万円~7万円は安い。創業時から仕入れてきたストックが400種類4万本と充実しているからで、古いワインが安く飲める貴重なレストランだ。「高級ワインが驚くほど安い」と喜ぶ外資系金融機関の客が少なくないとか。部屋を飾るミロ、ユトリロ、シャガール、ワイエスの絵画もポイントが高く、海外からの客は必ず足を止めて見るという。海外からの客をもてなすEWたちに好評なのが、ほとんどの料理をハーフサイズで頼めること。食べ残すと相手に気を使わせてしまうが、過剰をしながらでも無理なく食べられるからだ。



「オマール海老のエチュヴェー 夏野菜のブイヨンとゴブローヌのクリームソース添え」(アラカルトの料理、1万6000円のコースに組み込まれることも)。オマールの旨みを生かしつつも、さっぱりした一品。

千代田区有楽町1-9-4

聖公会ビル地下1階 地下
鉄有楽町駅、日比谷駅から
徒歩1分 Tel.03-3214-1361
営業時間11時半~15時(ラ
ストオーダー 14時) 17時
半~23時半(ラストオーダー 21時) 日曜休 コース
料理1万2600円~(ディナー) クレジットカードは
必ず可 40席、個室4(2人~20人)、個室料
6300円~1万2600円 禁煙、バーと個室は喫煙可
男性はジャケット着用 サービス料10%



推薦の理由

「サービス体制万全。ベテラン、中堅とそろっていて、人数も多い。政財界の要人に就いているお客が多いので、接待相手への気遣いとこちらへの配慮も行き届いています」(君島さん)

中野区(一)EW ● 取材・文 藤原真生 ● 取材・文
山田 隆 ● 撮影 岸田 隆 ● 撮影 岸田 隆 ● 撮影

特に重要な取引先、上層のお客様をEWがもてなすとしたら、どんな店がふさわしいのか。極上の接待に向く店を各界の専門家に挙げてもらった。飛び切り美味しい料理とセンスよい空間デザインとで、エグゼクティブの接待を演出できる高級店を紹介する。

食と空間の専門家が推す20店

【推薦人】

山本宇一さん
空間プロデューサー

1963年東京生まれ。(有)ヘッス、(有)テーブルモダンサービス代表、LOTUS、BOWERY KITCHENなどもプロデュース。東京のカフェブームの火付け役といわれる。

友田晶子さん
ワインコーディネーター

米どころ埼玉県にて、料亭、イタリアンレストラン、バーを経営する家庭に生まれ、幼い頃から料理・酒に興味を持つ。著書に「女が酒を選ぶとき」(WAVE出版)など。

君島佐和子さん
『料理通信』編集長

元『料理王国』編集長。2006年6月クリエイティブフードマガジン『料理通信』創刊。現在『ダカーボ』でガストロノミーのコラムを連載中。

FRENCH

レ・クレアシオン・ド・ナリサワ

東山一丁目

細かれたお客様もきっと喜び
一度訪れてみたい憧れのレストラン



名 実ともに実力No. 1の若手」と君島さんが推す成澤由浩シェフの人気店。「良質な食材の魅力を食べる人に伝えたい」とシンプルながら、独創性にあふれた料理を出す。そのため、料理を巡って会話が自然と弾む。「天然アユの塩釜包み」は、和食の食材である鮎を、見事フレンチに仕上げた一品。パン生地が切り開かれる瞬間、蒸された鮎から何とも言えぬやさしい香りが立ち上る。口に含んだ際の柔らかな当たりも、和食の塩焼きとは別物。この未知なる味との出会いを共有できれば、異なる相手との距離も近くなる。成澤と和良川の漁師が前日に釣った鮎は、調理直前まで、泳いでいた清流の香りを放っている。その香りを遠想させる美味が添えられているところも、また心惜い。



「成澤と和良川の天然アユの塩釜包み、夏の美味」
4410円（アラカルトメニューから、2万6250円のコースにも組み込まれる）。新鮮に食材の力を導き出した、和食の料理人も驚く一品。

港区南青山2-6-15
地下鉄青山一丁目駅から徒歩3分 Tel.03-5785-0799
営業時間12時～13時半、18時半～21時（ともにラストオーダー）日曜休 月曜不定休
コース料理4725円、7350円、1万2600円（ランチ）、1万5750円、2万6250円（ディナー）クレジットカードは必ず可 35席、個室なし 禁煙 サービス料10% ドレスコードなし



推薦の理由

「スタイリッシュなインテリア、ゆとりある空間、最高の食材を使った正統派にして現代感覚あふれる料理と、現在流行形の東京フレンチの一品。接待には、温みだけでポイントが高い一軒」（君島さん）

FRENCH

マキシム・ド・パリ

銀座

ゴージャスなアール・ヌーボーの店で
正統派クラシックフレンチのもてなし



ス タッフに導かれ真紅とゴールドの絨毯階段を下りると、かつてのパリの社交界が広がる。フランス政府から歴史的記念建造物にも指定されるパリのマキシムの内装を再現した、奇跡的空間だ。絨毯階段の手すりにあしらわれた孔雀のモチーフは、パリのマキシムでは改修の際すでに失われたもの。その階段脇には、レオナルド・フジタがパリのマキシムを描いた絵をはじめ、サガンやイブ・モンタン、ロス・チャイルドらが寄せたメッセージが並び、多くの著名人が愛した舞台へと、この階段を下りゲストを案内することが、最高のおもてなしの意思表示になる。料理も空間同様に、伝統を重んじた本格派フレンチ。ピアノとバイオリンの生演奏を聞きながらの、特別な晩餐を堪能できる。



「露と露の凍結ゼリー寄せ キャビアを添えて」6000円（アラカルトの料理。リクエストすればコースにも入れてもらえる）。ゲストにストレートに喜んでもらえる豪華な一品。

中央区銀座5-3-1
ソニービル地下3階 地下鉄銀座駅から徒歩1分 Tel.03-3572-3621 営業時間11時半～14時、17時半～21時（ともにラストオーダー）日曜休 コース料理1万4700円～（ディナー）クレジットカードは必ず可 80席、個室1（10人～32人）、個室料（夜）2万1000円（10人以上なら無料）管理、一部喫煙スペースあり 男性はジャケット着用 サービス料10%



推薦の理由

「『何で今時?』と思ってしまうくらいゴージャスなアール・ヌーボーの内装。料理はクラシックフレンチで、まるで古き良き時代のフランスにタイムトリップしたよう。落ちない接待に満足」（山崎さん）

FRENCH

レストラン・アルバス

銀座

極上のワインと料理を提供してくれる
ワイン好きをもてなしたい一軒



オ ーナーツムリエの仲田勝男さんが、さりげなく上質なサービスをしてくれます」と君島さんが推すレストラン・アルバス。銀座の雑居ビル内の扉を開けると、そこだけ別世界のような空間が広がっている。自然の石や木を使ったモダンでコンパクトな店内は、女性の接待に最適。接待慣れしているゲストも、中に入った瞬間に新鮮な期待を抱くに違いない。料理、ワインとも、その期待を裏切らないレベルにある。フランス産に特化しながら500種類もの個性的なワインがあり、料理に合わせて最適なものをグラスでサービスしてもらえ。取材時、「真ダコのサラダ仕立て」に合わせて注いでくれたアルサスのリースリングも、料理と絶妙に引き合った。ワイン好きのお客様を誘うにも、申し分ない。



「真ダコのサラダ仕立て」。レアに近い柔らかい身とコロコロした硬さを、ピーマン、ズッキーニ、セロリとびりっとしたトマトソースで絡める。7月のコースの前菜。

中央区銀座6-7-6
銀座ビル3階 地下鉄銀座駅から徒歩3分 Tel.03-3569-3366 営業時間17時半～翌1時（ラストオーダー）日曜・祝日の月曜休、コース料理1万3000円（1コースのみ）、アラカルトあり クレジットカードは必ず可 16席、カウンター6席、個室1（2人～6人）、個室料5000円管理、カウンターと個室は喫煙可 サービス料10%



推薦の理由

「雑居ビル内のこじんまりとした店で、体感を気にする相手の場合迷うところですが、酒場の内装で極上のワインと料理を出してくれます。気軽な雰囲気を出したい場合はカウンターで」（君島さん）

TEMPURA

なかがわ

築地

敷居は高くないが味には定評がある
器のセンスもよく、女性の接待に向く



主人の中川善さんは、天ぷらの名店「みなかわ」で長年、修業を積んできた人物。目の前で揚げる天ぷらは香ばしく、絶妙な衣とタネの饗宴となる。単に器の上の旬の食材ではなく、主人が、「自分の目と舌で確かめた最も食べ頃の時期」の魚介や野菜が並ぶ贅沢な空間だ。とはいえ格式ばった店ではなく、カウンターを中心としたこじんまりとした雰囲気なので、女性の接待にも最適。予約を入れるなら落ち着いて会話ができるカウンターの角の席を指定したい。食通の個人客が多いため、比較的、静かな雰囲気の中でゆっくりと食事を進められるのもよい。これからの季節は穴子、「おまかせコース」で出される旬の岩牡蠣などがお薦め。大切なお客様も思わず頬を緩ますに違いない。



「山の酒造田舎産仕込の天ぷら」。おまかせコース（時価・平均1万円前後）に8月中旬まで組み込まれる。秋は産廃品にこだわった松茸、鱈イカなど、山海の幸が堪能できる。

中央区築地2-14-2
地下鉄築地駅から徒歩1分
Tel.03-3546-7335 営業時間
11時半～13時半、17時～
21時（ともにラストオーダー）
月曜休 コース料理60



90円、7350円、おまかせコース（時価）の3コース（この部）6090円のコース内容はエビ、イカ、キス、穴子、野菜4種、貝柱かき餅、ご飯または天茶、味噌汁、漬物 クレジットカード不可 カウンター8席、テーブル6席、個室なし サービス料なし

推薦の理由

「カウンターに席を取りたい。からりと香ばしく揚げた新鮮なタネが、会話を邪魔しない絶妙なタイミングで出される。敷居が高くない、女性が接待するにはバランスのよい店」（友田さん）

JAPANESE

かんだ

六本木

食通をもてなすにふさわしい技が待つ
大人の雰囲気も漂う上質な隠れ家



麻布の閑静な住宅街の中にひっそりと立つ、隠れ家感が漂う店。店内にはカウンターと個室が一つ。白い石板の床が、日本料理店ながらモダンな印象を与えている。徳島の青柳で経験を積み独立したオーナー神田裕行さんの作る品は、旬を生かした繊細な日本料理。安心して、食通のお客様をもてなすことができる。4人以上ならば、白木のテーブルが映える個室で、お客様にゆったりしてもらいたい。フランスで日本料理店を任されていた経験もあるオーナーはワインにも造詣が深く、100種類以上のワインがそろそろ。「お客様の飲み物に合わせて献立や味付け、醤油の種類まで微妙に変えます」（神田さん）。その細やかな気配りが、もてなす側にとってもうれしい名店である。



「三子豆腐とじゃん菓のゼリー寄せ」。夏のコース料理に入ることの多い旬の食材の涼感あふれる逸品。あっさりとした味付けが特徴の店だが、赤ワインを好む人には半乾杯の料理が出ることもある。

港区元麻布3-6-34

カム元麻布1階 地下鉄六本木駅から徒歩約10分
Tel.03-5786-0150 営業時間
18時～22時半（ラストオーダー前ではない）日曜・祝日休
コース料理1万5000円～ クレジットカードは必ず可 カウンター8席、個室1（4人～6人）、個室料は取らないが、個室利用の場合は1万5750円以上のコースから 禁煙、個室は喫煙可 サービス料10%



推薦の理由

「季節の旬の食材が洗練された手法で次から次へと、淡い味付けの中にも一本筋が通った大人の味わい。メタボを気にする方にもお薦めしたい。神田氏が選ぶワインも豊富」（友田さん）

SPANISH FRENCH

アロニアド タカザワ

赤坂

奇想天外な料理でお客様を喜ばす
1晩1組のみの究極の接待ができる店



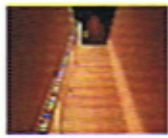
階段を上ると部屋の中央には黒いテーブルと椅子。奥にはオープンキッチンが照明を浴びて輝いている。この現代アートのような空間が、レストラン「アロニアド タカザワ」。8人以上で予約すれば1晩1組の究極の接待の場として使える。驚かされるのが料理だ。生け花のようなサラダや、炭火焼の備長炭に見えるサツマイモなど、まるで騙し絵のような驚きがある。料理を介して楽しめる分、接待でも会話弾むに違いない。「おいしいのは当たり前。楽しさを五感で感じてほしい」と語る高澤義明シェフは、自らも参加しての「一期一会のもてなし」を心がけている。全体の栄養バランスが考えられている点も、接待慣れしたお客様には喜んでもらえるポイントだろう。



「タカザワ特製 カマンベール」。熟成したカマンベールの切り口がリアルだが、実はケーキ。ジャムはシェフが山で採ってきたベリーの実で作ったもの。桐箱での持ち帰りもでき、手土産としても人気。

港区赤坂3-5-2

サンヨー赤坂ビル2階 地下鉄赤坂駅から徒歩2分
Tel.03-3505-5052 営業時間
12時～21時（ラストオーダー）不定休、コース料理1万2600円（ランチ）、1万6800円、2万1000円、2万5200円（ランチ、ディナー） クレジットカードは必ず可 10席、個室なし 禁煙 3日前までの完全予約制 サービス料10% 「タカザワ特製カマンベール」1個2100円



推薦の理由

「奇想天外な料理が次から次へと登場する。お客様は笑ったり驚いたり楽しんでくださることだけ聞けばいい。日本産のワインがそろっているのも貴重。お客様の出身地のワインがあるかも」（友田さん）

会話に集中するならフレンチ 評価を左右する、店の客層

わたしは接待の場としてあまり日本料理店を選びません。お勤が苦手だからです」と君島さん。小さなお猪口で、相手の空が空になっていないかを絶えず気にしていなければならない日本酒は、接待の負担を増やしてしまう。すべてサービスマンが引き受けてくれるフレンチやイタリアンの方が、相手との話に集中できる。

それともうひとつ。「料理やサービスも大切ですが、客層も大切なポイントですね」（君島さん）。店の雰囲気は、客によって作られる部分が多い。「よいお店ですね」との評価も、客層で左右されやすい。事前に客層をチェックしておくことは、重要な接待では不可欠だ。

こうした前提を踏まえて、君島さんはほかにも数軒の店を挙げてくれた。「シェフがオーストリア国家公認マイスターの資格を取得している、赤坂のカー・ウント・カー。相手からは「オーストリア料理って、どんな料理ですか？」と必ず聞かれます。そこがポイントです」。コートドール（フレンチ・白金高輪）、ランベリー（フレンチ・青山）もお薦めという。

友田さんは、「霜降りではない赤身のおいしさを教えてくれる」銀座のステーキ・かわむらも推薦。ハンバーグサンドのお土産が、またお薦めなのだという。このほか、麗安（ステーキ・新橋）、寿司亭本店（銀座）、きよ田（すし・銀座）、福臨門酒家（中国料理）、ロオジエ（フレンチ・銀座）の名も挙がった。

山本さんは、京都吉兆 嵐山本店も推薦。「雄大な自然を背景に、繊細な料理と食器で魅せる、COOL JAPANの最有力店。料理の味、美しさ。かゆい所に手が届くサービス。大切な接待に信頼のおける一店です」。



中国料理 北京 帝国ホテル店 日比谷

豪華なランチ接待にお薦めの一品
ボリュームたっぷりの「ふかひれそば」



大切なお客様をもてなすランチ。でも、大コース料理をゆっくり食べている時間はない。そんなとき欲しいのは、短時間で食べられてインパクトがあり、お客様喜んでくれる料理だ。中国料理 北京の「ふかひれそば」は、まさにそんな一品。「繊細で深い味ののどき通った上湯スープに、一瞬モヤシカと思うほど太いフカヒレがたっぷり入っている」と友田さんが絶賛する、1杯6300円の高級料理だ。食べてみると、トロミのあるスープの中、フカヒレに包まれるようにしてそばが、しっかりと歯応えのあるフカヒレにスープを絡ませつつ、そばとともにすすると至福のひとつときだ。リニューアルしたばかりの帝国ホテル店は、個室が7室。2人から使える個室もあり接待には特にお薦めだ。



カラーゲンたっぷりの「ふかひれそば」6300円。アラカルトのみ。デザートはトッピングする裏メニューもあり、2枚割で1杯2万1000円のそばを注文するファンもいるとか、コース料理も充実している。

千代田区内幸町1-1-1
帝国ホテルタワー地下1階
地下鉄日比谷駅から徒歩3分
Tel.03-3503-8251
営業時間11時半～21時半
（ラストオーダー） 無休



コース料理1万2600円、1万5750円、2万1000円、3万1500円（ディナー） クレジットカードはばすべて可 112室、個室7（2人～20人）、個室料5250円～1万5750円 禁煙（午後2時以降は分煙）、個室は禁煙可 サービス料10%

推薦の理由

「豪華なビジネス接待ランチにお薦めの「ふかひれそば」。味の繊細さとフカヒレのボリューム感は、どなたにも賞し上げていただいても大満足の一献。ちなみに花もあります」（友田さん）

広東料理 センス 三越前

落ち着いた接待に向くシックな内装
お客様もきっと満足の素晴らしい夜景

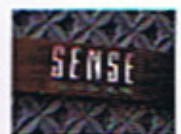


マンダリン オリエンタル 東京の37階。夜は、首都高を流れるクルマのライトと、東京ディズニーランドで打ち上げられる花火を眺められる。加えて、既存の中華料理店のイメージを覆すスタイリッシュな空間デザインも魅力。中程がガラスケース状になったダイニングの柱には、色とりどりの中国のガラス細工が置かれ、夜はそれらが宝石店のディスプレイのように美しく浮かび上がって見える。鮮やかなエキゾチシズムが漂う空間だ。料理も空間のイメージを踏襲。本格的な広東料理を、時代にマッチした洗練されたスタイルで食べさせる。大皿ではなく、一皿一皿を美しく盛りつけたフレンチスタイルも、EWの接待向きだ。外資系企業の接待需要も多く、海外のお客様への対応にも慣れている。



「SENSE 製菓海老貝」センスのセクシーカラーをイメージした夏のディナーコースの前菜料理。海鮮と野菜を爽やかなオリエンタルの香りとドラゴンフルーツのソースで。

中央区日本橋室町2-1-1
マンダリン オリエンタル 東京 37階 地下鉄三越前駅から徒歩3分
TEL.0120-806-823
営業時間11時半～14時半、11時半～16時（飲茶、土日祝のみ）、17時半～22時（ともにラストオーダー）無休 コース料理1万3000円～（ディナー）クレジットカードはばすべて可 70室、個室2（8人～18人）、個室料1万円 禁煙 男性はジャケット着用 サービス料10%



推薦の理由

「小塚電気デザインのシックな内装は落ち着いた接待を演出する一方、「夜景が見られる」「ワクワクさせられる料理」「フレンドリーなサービス」など、喜んでもらえる要素もたくさんです」（山本さん）