

madame FIGARO japon

1冊まるごと最新・最良ニュース

japon

mars 2016

3

N°477

定価 670 yen

流行予報。

ファッション・ビューティ・ライフスタイル・カルチャーの全方位をアップデート!



- HYPER MIX / THIN & TRANSPARENT /
- NEW TRICOLOR / DAILY LINGERIE /
- SPORTS FEELING / VIRTUAL CHIC /
- NEED UTILITY? / CITY TRIBAL /
- LACE LACE LACE! / PEASANT GIRLS /
- BLOOMING BLOSSOMS /
- NEXT ROUGE / SWEET CHIC /
- PURE LUXE / NOSTALGIC TRIP /
- LEARN FROM THE CLASSICS / GIFTED ACTRESS /
- PASSION OF SOUTH AMERICAN DIVA /
- DIGITALLY EVOLVING WORLD /
- GIRLS BE AMBITIOUS... etc.

What's Up?

別冊付録

SHOES & BAGS

A TO Z

2016SS

靴&バッグ
辞典。

春のメイクは、ブルーに恋して。

チョコレートへの恋物語。

| Savory Tart |

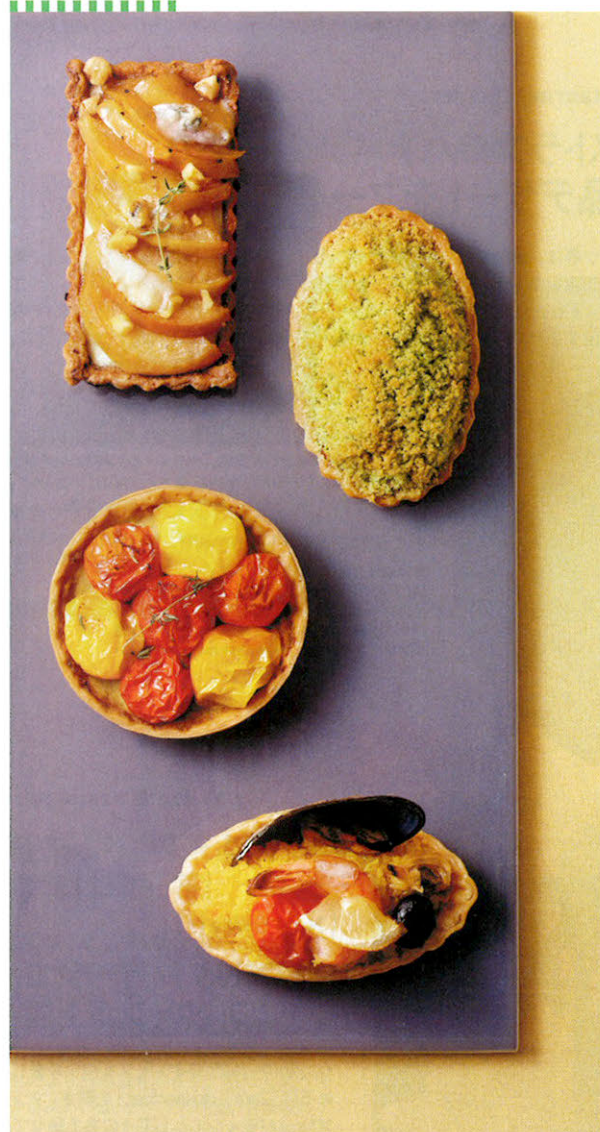
小さめのメインディッシュ、セイボリータルト。

古くから、欧米の家庭料理として親しまれてきたセイボリータルト。聞き慣れないワードだったが、日本初の専門店がオープンしたことで、グルメ界の新キーワードになりそう。バターを使わないためクリスピーな食感のタルト生地には、野菜、肉、チーズなど多種多様な具材が。どれも甘くなく、ワインとの相性も抜群。手のひらに収まるサイズ感で見た目もキュート。

ワタアタルト

What a Tart!

東京都渋谷区神宮前5-51-1クラシカ表参道 1F ☎03-6427-7031
 営業9時～18時 土、日、祝 http://whatatart.jp



上から、「ローステッドアップル & ブルーチーズ」、ズワイ蟹がたっぷり詰まった「クラブケーキ」、ヒヨコ豆とアボカドのペーストが敷かれた「ローステッドトマト」、「パエリア」各¥550。シーズナルタルトも常時3種加わる。

| Rose Sparkling Wine |

和食との相性もいい、
南米のロゼスパークリングが来る!

赤白と比べると登場シーンの少なかったロゼスパークリングワインが、和食のユネスコ無形文化遺産登録以降、世界的な注目株に! ほどよいタンニンとさわやかな味と香りが、繊細な和食にぴったり。質・輸出量ともに成長著しい南米産をセレクトすれば、デイリーなおうちワインとして大活躍すること間違いなし。

| Mousse Dish |

新感覚の味わい、最新ムース料理って?

銀座の「ニューディッシュ ムース デリ & カフェ」が提案するムース料理は、テリーヌのような定番フレンチメニューとは異なり、ムース状にした食材をソースなどに活用する。ふわっとした口あたりで一緒に和えた食材とのフィット感もよく、栄養も効率よく取ることができるなど魅力がたっぷり。「レストラン OGINO」の荻野伸也シェフが監修しているため、その味は格別だ。

ニューディッシュ ムース デリ & カフェ

Nu Dish Mousse Deli & Café

東京都中央区銀座4-8-4 三原ビル1F ☎03-3561-0730 営業11時30分～21時30分
 L.O.(月～金) 11時30分～19時30分 L.O.(土、日、祝) 不定休 www.nu-dish.com



左から時計回りに、温菜「グリーンソースを添えた鶏もも肉の香草パン粉焼き」、豆腐ムースを混ぜた主食「ミートパイ」、ピーマンのムース入りの冷菜「タコのタプレ」、主食からひとつ、冷菜、温菜からふたつずつ選ぶランチデリプレート(ドリンク付き) ¥1,200

特におすすめなのがこちらの2本。左から、フレッシュな味わいのアルゼンチンワイン「ナパロ・コレアス ブリュット マルベック ロゼ」750ml ¥2,376、ストロベリーの果実味を感じるチリワイン「バルディビエソ ブリュット ロゼ」750ml ¥1,458/ともにモトックス

