

仕事を楽しめれば人生も楽しい

be released 「解放せよ」

GOETHE

ゲーテ

6 2014
800yen

賢者の贅沢 第2弾

be released



自己を解放する クルマ・時計 そしてファッション

東出昌大

白洲次郎に憧れて
with Audi

「クルマ」「時計」「ファッション」
に垣間見る

男の履歴書

西野 朗

貫き続けて
確立したスタイルとは!?

南條史生

美を手に入れる
解放感

峰 竜太

リラックスと上質が
男を成長へ導く





1. キャビアとウォッカホイップが入ったソフトなスクランブルエッグ。氏を代表するシグネチャーメニューのひとつ。2. アボカドと本マグロのヌードルラディッシュと生姜添え。日本の食材や調味料に精通するジャン・ジョルジュ氏ならではのひと皿。3. ナッツと種子をまぶしたハタスウィートサワープロス。追い鯉でソースが進化。料理はすべてJGおまかせ¥28,512(税・サ込)より。



右：オープンキッチン前のカウンターはプラチナシートであり、さながら劇場。左：ジャン・ジョルジュ氏が信頼を寄せるシェフたちが革新的なコースで魅了。

最旬!

ニユーフェイス

NEW OPEN
RESTAURANTS

2014年話題となる新店を先取り

昨年から続くニユーオープンラッシュのなか、今年に入ってもなお、新店が続々と誕生している。2014年に必ずやムーブメントを巻き起こす、次代の名店となる「新顔」が勢揃い。

このオープンには事件といっている。東京のレストランシーンを沸かせるエキサイティングな新店が登場した。NYの三ツ星シェフ、ジャン・ジョルジュ氏による、日本初のレストランだ。氏が手がける22店舗のなかでは、最小規模の14席。臨場感溢れるオープンキッチンのカウンターは予約困難なプラチナシートに。「東京は常にインスピレーションを受けている都市。日本人の味覚は鋭く、食へのこだわりが強いのでオープンに夢でいた。料理人がゲストに直接サービスし、作りたてを提供する割烹スタイルのカウンターで、オリジナリ

ティを追求した料理を供していきたい」とは、ジャン・ジョルジュ氏。フランスの三ツ星シェフから受けた薫陶を礎に、10年に及ぶアジアでのシェフ経験、さらに世界各国での旅がインスピレーションの源。13皿から成る「JGおまかせ」コースは、テクスチャーと温度の違いを楽しませるシグネチャーメニューのスクランブルエッグや、辛味・塩味・甘味の重層的な味わいで異彩を放つアボカドと本マグロのヌードル。20年前に完成しなからいまだ進化を続けるソース「スウィートサワープロス」を添えたハタなど、ベスト・オブ・ベストな内容だ。素材を重んじるため、食材の95%は日本国内で調達。野菜や果物のエッセンス、ハーブ・ビネグレットやスパイスを自在に駆使し、ソースは昆布と追い鯉の出汁でアレンジする見識の深さと守備範囲の広さには驚くばかり。皿中に圧倒的な個性が溢れだすイノベティブな料理は、美食に慣れた日本人の味覚を凌駕する。

ジャン・ジョルジュ氏に師事するシェフ・ド・キュイジーヌの米澤文雄氏を筆頭に、本国からのステファン・ジランダース氏も加わった最強の布陣。新時代の到来を確信させる、センセーショナルな幕開けだ。

ジャン・ジョルジュ・ヴォンゲリステイン

2006年から8年連続ミシュラン三ツ星を獲得。フランスの三ツ星「オーベルジュ・ド・リル」ポール・エーベルランやポール・ボキューズら名シェフの薫陶を受け、バンコク、シンガポール、香港などアジア各国での長いシェフ経験も誇る。



東京/六本木
2014.3.12 OPEN
ジェイジー
ジャン・ジョルジュトウキョウ
JG JEAN-GEORGES TOKYO
☎03-5412-7115

今春の話題を独占する
世界的名店が六本木に誕生



DATA
住 東京都港区六本木6-12-4 六本木ヒルズ けやき坂通り 11:00~15:00 / 17:00~24:00※要予約 休無休 1Fカウンター14席、2Fテーブル20席 地下鉄六本木駅1a出口より徒歩5分

Powered by
STO

食通
新時代
宣言

TOKYO
OSAKA

Text=桑 真美子(P154・155)、大西健俊(P156)、森脇慶子(P157、159~161)、小寺慶子(P158・162上下)、寺下光彦(P162中・P163) Photograph=上田佳代子(P154・155)、富澤元(P156・157・159)、菅野祐二(P158・160・161)、鈴木拓也(P162上下)、福森クニヒロ(P164)、伊藤菜々子(P162中) Map=データトラス