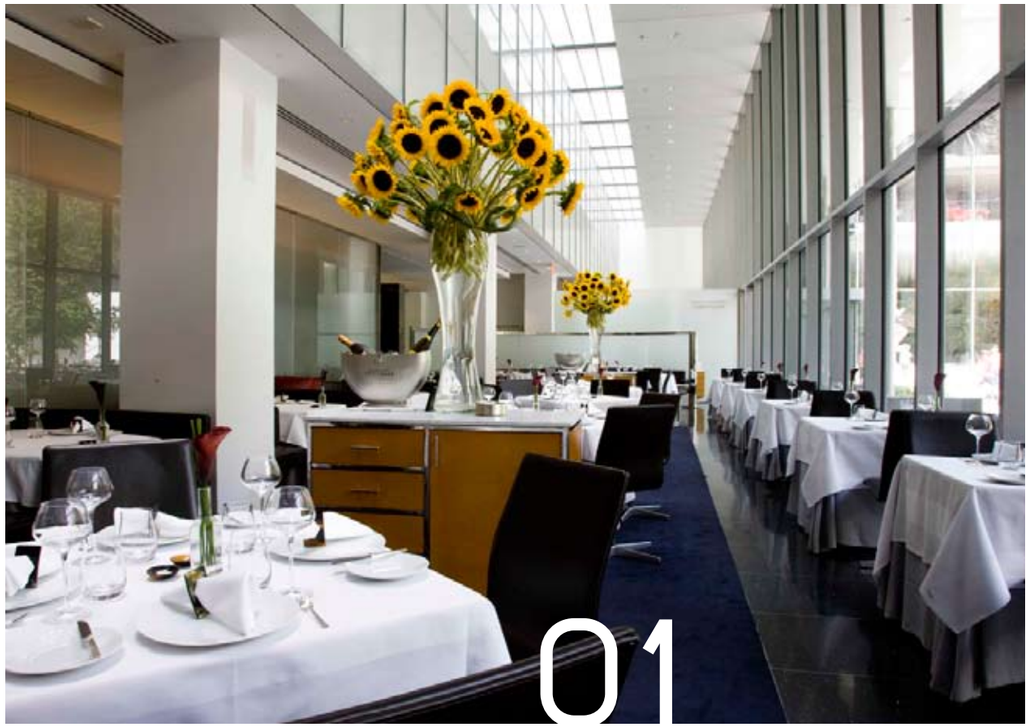
NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

ニューヨーク
魅惑のダイニングへの招待。

**全世界からあらゆる才能が集結し、
その才能をまた世界に向けて発信する街、ニューヨーク。
食文化もまた然り。ビッグアップルには人種の数だけ、魅力的なダイニングがある。
次の旅はニューヨーカーを気取って、こんな評判のレストランに足を運んでみたい。**

文：**安西 忍** Text by Shinobu Anzai　写真：**秋田大輔** Photo by Daisuke Akita
コーディネイト：**シュウ・ヒラタ** Coordination by Shu Hirata



コース料理を主体としたメインダイニング。窓の外にはロックフェラー彫刻ガーデンが広がる。右奥の建物はMoMA本館の展示室。

MoMAの本館に面したエントランス。作品鑑賞の合間にランチをとる人はこちらから。別に直接、街路からレストランに入ることも可。

NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

新生MoMAの庭を眺めつつ アーティスティックなひと皿を。

The Modern［ザ・モダーン］

ニューヨークのミッドタウンに立つニューヨーク近代美術館（MoMA）が、大掛かりな増床改築を終えたのは2004年末のこと。改装の設計にあたったのは、日本の建築家・谷口吉生だった。これを期に同館正面玄関の隣に、新しいミュージアム・レストランが誕生した。世界を代表する現代アートの殿堂にふさわしく、店名は「ザ・モダーン」という。

美術館の入館者が館内から利用できるだけでなく、ミュージアム・ショップと向き合う表通りからも直接、レストランに入ることが可能。そんなわけでミッドタウンで働くビジネスエリートたちが、ミーティングを兼ねたパワーランチをとる姿も目に付く。

店内は気軽に食事がとれるバールームと、コース中心のメインダイニングに分かれており、現代美術館だけにインテリア・デザインは秀逸だ。バールームの壁の一面は、トーマス・デマンドというアーティストによる巨大な写真のコラージュで埋め尽くされており、ここがMoMAのファインダイニングであることを印象付けて止まない。一方、白で統一されたメインダイニングは、中庭と接する一面がすべてガラスとなり、ロックフェラー彫刻ガーデンを眺めながらの優雅な食事が楽しめる。映画好きならば、このレストランが『セックス・アンド・ザ・シティ』に登場したことを思い出すだろう。まさにニューヨークの「今」を象徴する、オシャレで知的なエンターテインメントスポットといっていい。

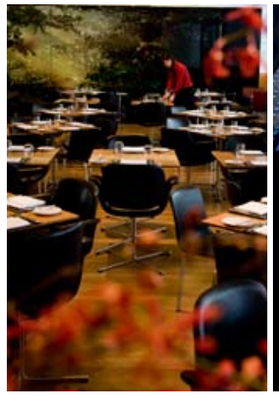
さて肝心の料理であるが、シェフに起用されたのは、フランス・アルザス地方出身のガブリエル・クロイター。同じくアルザスからニューヨークに渡り、天才の名を欲しいままにしてきたジャン・ジョルジュ・ヴォングリヒテンの下で腕を磨き、今回はニューヨーク料理界の重鎮ダニー・マイヤーからシェフに抜擢された逸材だ。

テリーヌや薫製といったアルザスの郷土料理をベースとしながらも、ひと皿ごとにおいしい驚きが溢れており、何よりもそのプレゼンテーションが一枚の現代絵画のように美しい。これぞMoMAダイニングといえる、そんなアーティスティックな食体験を約束してくれる。

窓の外は開放的な彫刻の庭。ここはミッドタウンの特等席だ。

アラスカ産 キングクラブのサラダ

イタリアンパスタのカネロニ風スタイル。中にカニ肉を詰めている。オストラ・キャビアと花びらを添えて。まるで絵画のように美しい。



右／右側はMoMA本館の建物。レストランもこちら側にある。道路を隔てて反対側にはMoMAストアがある。中／レストランの入り口側に、カジュアルなバールームがある。こちらでランチやディナーをとるのも雰囲気よし。

ゆっくりと塩茹でした メインロブスター

たっぷりと量のあるメインロブスターに、リースリング・ワインとジンジャーを使ったスプーマ仕立てのスープをかけて。夏野菜添え。

The Modern

The Museum of Modern Art
9 West 53rd Street, New York
☎ 212-333-1220
www.themodernnyc.com
㊡バールーム　月～木:11時30分～22時30分、金土:11時30分～23時、日:11時30分～21時30分
メインダイニング　月～木:12時～14時、17時30分～22時30分、金:12時～14時、17時30分～23時、土:17時30分～23時。日定休。

旗艦店「ブーレイ」としては３店舗目にあたる。あえてアンティークに見える内装演出を試みた。１階のメインフロアの他に、地下にも個室がある。

デイヴィッド・ブーレイその人。サンタフェ、ケープコッドなどのレストランで経験を重ね、渡欧。フランス、スイスで本場のフランス料理を学び、1987 年、最初の「ブーレイ」をニューヨークで開店。来日回数も多く、日本の一流料理家とコラボレーション・イベントもてがけている。

02

NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

優雅なインテリアに囲まれて独創的な美食の世界を体験。

Bouley［ブーレー］

目立つような看板もメニュー台も置かず、通り過ぎてしまいそうな外観。ところがドアを開けるや、訪問者は強烈な印象に感嘆する。天井まで壁すべてがリンゴでいっぱいだ。「ブーレイ」お馴染みの演出である。甘酸っぱい香りが室内に満ち溢れ、途端に食欲のスイッチが入る。

オーナーシェフのデイヴィッド・ブーレイは、ニューヨーク料理界きっての異才。コネチカット州のフランス系一家に生まれ、10代より料理人を志す。ヨーロッパに渡り、ポール・ボキューズやジョエル・ロブションで修行を重ね、ニューヨークに凱旋。87年、最初の「ブーレイ」を開店し、92年から4年間連続で料理店評価雑誌『ザガット・サーベイ』の最高点を獲得。30点満点中29点という記録は、未だ破られていない。

料理自体の創造性同様、食空間のプロデュースという意味でもアイデアマンだ。96年、人気絶頂の「ブーレイ」を閉じ、「ブーレイ・ベーカリー」を開店。カジュアルなベーカリースタイルをとりながら、すぐに『ニューヨーク・タイムズ』紙の4つ星を獲得。続いて99年、今度は素朴なオーストリア料理の「ダヌーブ」を開き、これまたグルメたちの意表を付いた。

そんな矢先、同時多発テロがこの街を襲った。ブーレイの本拠地トライベッカはグラウンドゼロから目と鼻の先だ。すぐさまブーレイは店を閉じ、代わりに救済活動を続ける人々に、のべ１００万食の食事を提供。厨房の火は4週間の間、24時間落ちることがなかったという。

さて現在の「ブーレイ」は08年のオープンだ。ヴェルサイユ宮殿と同質の石材を使うなど、クラシックでラグジュアリーな空間にこだわった。一方、料理については、近年のブーレイは日本料理に一層傾倒していると窺える。以前にも「ブーレイ・ベーカリー」の２階を「アップステアズ」と名付け、日本人職人による本格スシバーに変えてしまった。これも話題となったが、ここ「ブーレイ」でも日本の食材でひと皿を生み出す。ウニのゼリー寄せ、カニと黒トリュフの茶碗蒸し仕立て。もはや純粋なフレンチといえず、しかし和食とも違う、独自の食宇宙を提供する。ブーレイの魔法が、今夜も食通たちを虜にする。

Bouley

163 Duane Street（at Hudson）, New York
☎ 212-964-2525
www.davidbouley.com
㊡月：17 時～ 23 時 30 分、火～日：11 時 30 分～ 14 時 30 分、17 時～ 23 時 30 分。無休。

右／エントランスをくぐると、そこには一面のリンゴ。リンゴの甘酸っぱい匂いは、味覚を刺激するのに有効だと語る。左／ウェイティングエリア。大胆な壁画を描いたのは画家のウォルター・ドーク。

2種のアスパラガスのサラダ

有機農法による、ホワイトとグリーンのアスパラガスをロースト。カマンベールチーズ、ハーブ、バジルのソースをかけて。シイタケを添える。

ウニのテリーヌ キャビアを添えて

こちらはほとんど日本料理に近い。たっぷりのウニを出汁のゼリーで固め、上に木の芽と生ウニをのせる。オストラ・キャビアの量も十分。

シグネチャーディッシュ カニと黒トリュフの茶碗蒸し風

茶碗蒸しとはいうが、味は濃厚なフランス料理そのもの。黒トリュフの香りが立ち上がり、アラスカ産のカニ肉と絶妙にとけあう。

メインダイニングの様子。従来のインテリアも豪壮であったが、2008年にリニューアルし、コンテンポラリーな演出も加わった。

NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

スターシェフの技が冴える NY流フレンチの王道。

Daniel［ダニエル］

セントラルパークの東側、アッパー・イーストサイドはスノッブな地区だ。ホイットニー、メトロポリタン、グッケンハイムといった錚々たる美術館が並び、一歩入ったマジソン・アヴェニューには地元の富裕層ご用達のブティックが連なる。そんな一画に「ダニエル」は構える。

オーナーシェフのダニエル・ブールは、フランスの食都リヨンの出身。「ジョルジュ・ブラン」「ミシェル・ゲラール」といったフランスの三つ星店で学び、ニューヨークへ。往年の名店「ル・サーク」で腕を振るった。現在の「ダニエル」が立つ地は、かつて「ル・サーク」があった場所。思い出の地で夢を叶えた。

08年にリニューアルしたメインダイニングは圧巻だ。ひな壇になったフロアには石柱が立ち、まさに劇場的といっていい。1920年代にはホテルだった建築物は、エクスクルーシブな一流レストランに変貌を遂げた。

お勧めは小ポーションで7皿8皿と続くプリ・フィックス・コース。正統派フレンチの範疇にあるが、やはり和の食材を巧みに取り入れており、本場リヨンから来たトップシェフといえど、日本のおいしさは認めざるを得ないというところか。

さて、一流店の味に関心はあるけれど、3時間も続く食事はどうも。そんな方もいるだろう。であればブールが開いた姉妹店「DBビストロ・モダン」で、DBバーカーをほおばる手もある。サーロインのミンチを赤ワインに浸け、これにフォアグラとトリュフを添えた最高級バーガーが売りだ。マンハッタンを制する者は、アイデアマンであることが必須かもしれない。

右／バー右奥にもちょっとしたダイニングスペースがあり、簡単に食事をとることができる。中／ガラス器の中にラズベリーを詰めて。左／洗練されたバーカウンターも整えている。

スペイン・サバのトリオ

サバを３種類の料理法で提供。これはタルタル仕立てであり、ユズとワサビの風味を効かせている。典型的なフュージョン料理。

ブルーベリーとハイビスカスのヴァセリン

コケモモのコンポートと生クリーム入りメレンゲを組み合わせたデザート。

Daniel

60 East 65th Street, New York
☎ 212-288-0033
www.danielnyc.com
㊡バーラウンジ　月～土：17時45分～11時30分
ダイニング　月～木：17時45分～11時、金土：17時30分～11時、日休。

Sugiyama

251 West 55th Street, New York
☎ 212-956-0670
www.sugiyama-nyc.com
㊡火～土：17時30分～23時45分、日月休。

04

先附

ウニと出汁でのばした長芋、カニのワサビあえ、玉子豆腐とロブスターの琥珀よせ。献立はいずれも夏の季節のもの。

前菜

クラゲとキクラゲの酢の物、エビの旨煮、沢ガニの唐揚、イモ羊羹、焼きカマボコ、ミョウガの甘酢漬、出汁巻き玉子、若桃のゼリーよせなど。

NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

奇をてらわず、日本のままに懐石の心と味を提供。

Sugiyama［スギヤマ］

豪華な美食三昧も、数日続けば日本人なら和食が恋しくなるもの。そんな時はミッドタウンの「スギヤマ」を訪ねるといい。

世界に広がる日本食ブームは、ここニューヨークで火を付いたといっていい。しかしとかく話題にされるのは、派手な演出や過剰で凝り過ぎの料理が目立つ店ばかり。日本人が海外にいて本当に食べたいのは、おいしいご飯と素材の新鮮さを活かした料理だろう。奇をてらわず、懐石料理の心でもてなしてくれる、知っておきたい懐石料理店がここ「スギヤマ」である。

店主兼料理長の杉山ナオさんは岡山県出身。28歳で割烹を開いた。縁あって、米国ロサンゼルスに移り、その後ニューヨークに来て18年が過ぎた。包丁を握ったのはダウンタウンにあった「KATANA」。評判となるがどうしても自分の店が欲しく、98年に念願の店を構えた。

一品ものはなく、すべて懐石のコースのみ。ふらりと行って、軽くつまんで一杯というわけにはいかないが、米国メディアの取材も多く、本物の日本料理が分かる外国人の客も多い。

ソフトシェルクラブやロブスターは近海産となるが、ほとんどの食材は日本からの空輸。冬場にはフグ鍋も用意する。日本風味が恋しい駐在員にはこたえられないだろう。ご主人の人柄もあり、海外にいてほっと安らげる、温かい懐石料理店である。

NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

摩天楼を一望の下に。最新設備を誇る超高層ホテル。

Mandarin Oriental, New York
[マンダリン オリエンタル ニューヨーク]

セントラルパークの南西角、ブロードウェイと8番アヴェニューが交差する地点がコロンバス・サークル。マンハッタンの交通の要となっている。ここに双のハイテク超高層ビル、タイム・ワーナー・センターが聳える。ニューヨークの滞在に理想的といえるこのロケーションに、ホテル「マンダリン オリエンタル ニューヨーク」はある。

オープンは2003年末。あらゆる点で21世紀型ラグジュアリーホテルの条件を満たす。ビル自体は一大メディア・カンパニーのオフィスやショッピングモール、ジャズクラブなどが入る複合施設であるが、ホテルは専用のエントランスを設け、地上から35階のロビーに直行できる。宿泊客はここからさらにキー付きの専用エレベーターに乗り換えて、上階のゲストルームへ。セキュリティは万全だ。

さりげなくアジアン・テイストを織り込んだ、マンダリンならではのインテリアセンスが映える。大型液晶マルチテレビのプログラムも豊富だが、窓から摩天楼の景観を眺めているだけでも気分は満ち足りるもの。しかしホテルは、とっておきの体験をゲストに用意して待つ。

一説によると、ジェットラグを治す最良の近道は泳ぐことだとか。「スパ アット マンダリン オリエンタル ニューヨーク」は36階に25mプールを完備。空の上でのスイミングは格別だ。スパ・トリートメントのサービスも贅沢なもの。ベッドの横にはアジア風にタイサラを模したスペースがあり、お望みなら本格漢方医療にのっとったマッサージで心身をほぐすのもいい。

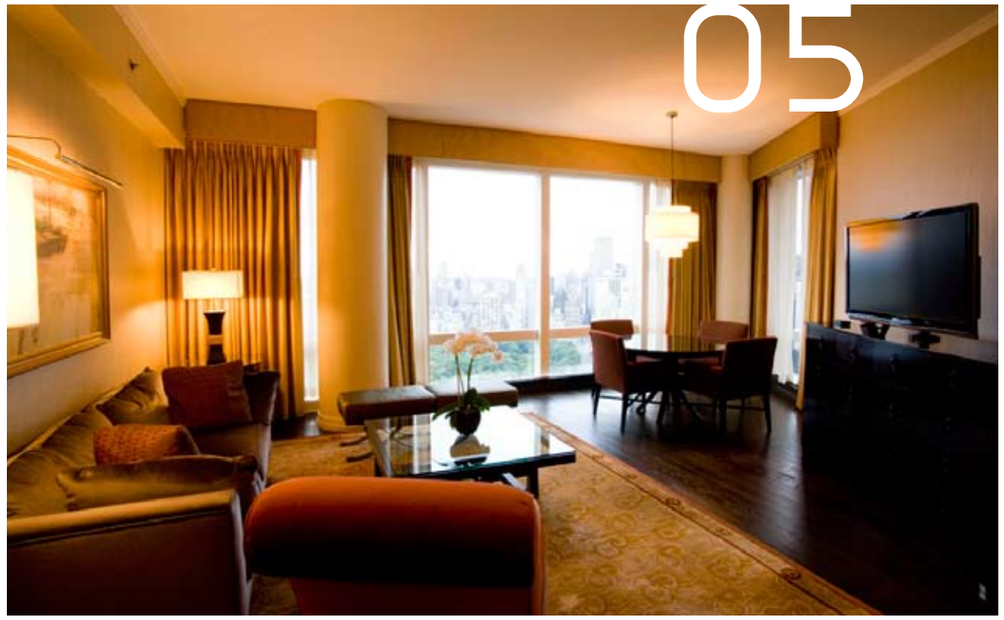
一方、料飲施設についてはフロントの横に2カ所設けられ、終日、軽食やドリンクを用意する「MOバー」の他、メインダイニング「アシアート」を構える。シェフは日系4世のブランドン・キダ。ルーツでもあるアジアの風味を、フュージョン・キュイジーヌの技に利かせる。

朝、目覚めてカーテンを開けるや、眼下にはセントラルパーク。まるで映画のワンシーンのようなニューヨークステイを約束する、五つ星ホテルである。

「スパ アット マンダリン オリエンタル ニューヨーク」のプールサイド。広々したプールの他に、フィットネスジムもあり。もちろんトリートメントを受けなくても利用できる。

右／コーナースイートのベッドルーム。キングサイズのベッドが最高の安らぎを約束。中／「MOバー」。終日、語らいの場を提供する。

コーナースイートのリビング。ソファセットに加え、ダイニングテーブルも用意。上質で開放感のあるリビングだ。マルチテレビは宿泊者へのメッセージも画面上で伝えてくれる。



Mandarin Oriental, New York

80 Columbus Circle at West 60th Street, New York
☎ 212-805-8800
www.mandarinoriental.com

日本からの予約・問い合わせ先
マンダリン オリエンタル
リザベーション オフィス☎ 0120-663-230

右／メインダイニング「アシアート」のワインセラー。ダイニングの一面をすべてガラス張りのワインセラーに仕立てている。左／同ダイニングのテーブル。

右／**スリーコース・メニューから手長エビの前菜**

手長エビ、ホタテなどのシーフードに、バームココナッツやハーブをつかったドレッシングをかけて。

左／**スリーコース・メニューからロブスターの前菜**

ロブスター、ホワイトポレンタ、ベジタブル・オイスター、トウモロコシなどを合わせた贅沢なサラダ。

Benjamin Steak House

52 East 41st Street,
New York
☎ 212-297-9177
www.benjaminsteakhouse.com
㊗月～金:7時～10時30分、11時45分～23時、土日：7時30分～10時30分、11時45分～23時。無休。

フロアは吹き抜けの２階立て。１階は重厚なバーを併設。冬場には、暖炉に火が入る。いかにもアメリカらしいグリルレストランだ。ワインリストも秀逸。朝は朝食メニューを出す。

人数分ひと塊の
Tボーン・ステーキ

サーブする男性の指と比較すれば、ステーキの厚さが想像できるだろうか。大皿のままテーブルに運ばれ、目の前でカットしサーブしてくれる。最後に肉汁とバターと塩だけのソースをかける。コショウなしでおいしい。

NEW YORK : Fabulous Dining Temptations

NYの夜の締めくくりは マンハッタン一のステーキで。

Benjamin Steak House
[ベンジャミン・ステーキ・ハウス]

最終日にはニューヨークらしく、ステーキはいかがか。グランド・セントラル・ステーションの近くに2008年オープンしたのが、マンハッタンで一番美味といわれる「ベンジャミン・ステーキ・ハウス」だ。

マンハッタンで、と注釈を付けたのは、長くブルックリンに構え、全米一の味という誉れを持つ「ピーター・ルーガー」のシェフとマネージャーが、独立してこの店を始めたからである。かくして全米一のステーキと同格の味が、ミッドタウンでも体験できるようになった。

シェフのアストロ・マクロード自ら極上の肉をチョイスし、これを28日間という長期熟成で食べ頃に仕上げる。オーダーしたステーキは、人数分骨付き塊のままでテーブルに運ばれ、目の前でカットされる。米国産プライムビーフは、赤身ながらとろけるほど柔らかい。ソースはバターと肉汁を混ぜたもの。特製オリジナルソースも人気だ。

「以前には、ブリトニー・スピアーズの店が入っていたの。でもすぐつぶれちゃった」と、女性スタッフが耳打ちしてくれた。

マナーは二の次。リラックスして大いにステーキと赤ワインを。もしかしたら、これが最もニューヨークらしいディナーだったかもしれない。

摩天楼の夜はこれからだ。流しのタクシーを停めて、目当てのジャズクラブの名を告げた。