

LA LISTE

à nos cœurs

「ラ・リストの会」ならびに本書の趣旨

「ラ・リストの会」は、パリ発のレストラン格付け『ラ・リスト (LA LISTE)』の方法論と趣旨*に賛同する日本の有志が2018年9月に創設した会社です。私たち「ラ・リストの会」は、『ラ・リスト』に選ばれた素晴らしいお店とそのシェフの方々を中心に、これまでにないレストラン体験の場をプロデュースしていきたいと熱望しています。本書は、私たちから美食を愛する皆様にお贈りする最初のご挨拶です。本書では、『ラ・リスト』のカテゴリーや点数の高低にこだわらず、あくまでも「ラ・リストの会」として注目するお店をご紹介します (もちろん、『ラ・リスト』のトップカテゴリーであるTOP1000の全貌も巻末に掲載しています)。

ただし、ぜひとも本書の特集ページでご紹介したかった『京味』と『松川』両店につきましては、それぞれのお店のポリシーを尊重し、まことに残念ですが記事化は差し控えさせて頂いたことを申し添えます。

注) *P106~107の『ラ・リスト、21世紀のレストランガイド』をご参照ください

◇本書掲載の店舗情報は、2019年4月10日現在のものです。

About “Copain La Liste ” and the purpose of this book

The “Copain La Liste ” is a company established in September 2018 by Japanese volunteers who agreed with the method and purpose* of the restaurant rating “LA LISTE” from Paris. We, the “Copain La Liste”, are eager to produce an unprecedented restaurant experience centering on great restaurants and their chefs who have been selected for “LA LISTE”. This book is the first greeting we give to everyone who loves gastronomy.

In this book, we introduce restaurants where we cast a spotlight on as the “Copain La Liste ”, regardless of the category and of the highs and lows of “LA LISTE” (needless to say, all the details regarding the TOP 1000, the very top category, are presented at the end of the book).

However, with regard to “Kyoaji” and “Matsukawa”, those two exceptional restaurants, in which we originally wanted to introduce them on the special feature page by all means in this book, we regret to inform you that we will refrain from making articles with respect to their communication policies.

NB) *see the article of “LA LISTE, A Restaurant Guide For the 21st Century” on pp 108-109

◇All data of the restaurant information of this book are as of April 10th, 2019.

開花亭 sou-an

KAIKATEI sou-an



現代的な感性が生み出す
今様割烹料理

夏野菜博多寄せ — 地元で採れる新鮮な旬の野菜を和食の技法を活かしてミルフィーユ状に仕上げた一品です。

人参や長芋、オクラなどの野菜は、一日出汁に漬けて入れて味を含ませてペースト状にしたもの、千切りにしたもの、細かくみじん切りにしたものと、口に入った瞬間にさまざまな味の違いや食感の違いが感じられるように仕立て、多彩な野菜のおいしさを表現すると同時に、それを堪能していただける料理となっています。

夏を代表する魚である鱧を添え、地元の砂地土壌で栽培されるトマトなどをあしらい、彩り良く、目でもおいしく感じられるように仕上げました。開花亭sou-anの斬新な建物の雰囲気にも溶け込めるよう、また、席に着いたら自然に料理に引き込まれるよう、この一品は、先付として提供することもあります。

素材の味を引き立てるソースには、若狭梅のペーストを使った醤油を用い、鰹節をふんだんに使った合わせ酢（土佐酢）で野菜のおいしさを引き出します。

Modern-style Japanese cuisine
created with modern sensitivity

Hakata-style assortment of summer vegetables — This is a dish created in a mille-feuille-style by applying the techniques of Japanese cuisine to locally grown and fresh seasonal vegetables. Vegetables such as carrots, Chinese yams and Okura are cooked in different ways, including one in a form of paste through marinating in Dashi soup for a day, another form is shredded, and also one that is finely chopped. This is done so that various flavours and textures can be enjoyed in one bite. This is a meal where you can enjoy the deliciousness of the many kinds of vegetables expressed in this dish.

We put conger eel as a symbol of summer on the side, with vegetables cultivated from local sandy soil such as tomatoes. This dish may be served as an appetizer so that you can blend in with the atmosphere of the innovative Kaikatei sou-an building while also being naturally drawn into the dishes when you arrive at your seat. Our soy sauce, made of Wakasa plum paste, is used to bring out the flavour of the ingredients, and is combined with vinegar (Tosa vinegar) using plenty of Bonito flakes, it helps bring out the deliciousness of vegetables.



建築はモダンなガラスボックス、
味わうのは五感に響く料理

江戸から明治にかけて、北前船の寄港地、三国湊から福井城下への物資の積み降ろしを行なう流通の要衝、足羽川河畔、浜町と名付けられ、料亭街としても栄えた土地の風情、情緒が今も残る街。「開花亭 sou-an」は、福井で最も歴史ある料亭「開花亭」が手がける現代的割烹です。

隈研吾氏設計による建物は、和服の文様をモチーフにランダムに重ねられた三層の木格子に被われたガラスボックス。店内は、料理人との対話を楽しむカウンターからテーブル形式による開かれた空間、プライベートな個室まで、秀逸な空間をカジュアルに楽しめるようになっています。

隣接する重厚な本館に対し、温かみがあり、軽やかな風合いが感じられる空間で味わえるのは、季節を彩る若狭湾の多種多様な魚介類や滋味溢れる福井の伝統野菜などを用いた料理、シンプルでありながら、深い余韻に満ちています。地元の名水で仕込まれた銘酒も多数取り揃えられています。

Cuisine that stimulates
the five senses

Kaikatei sou-an is in Hamamachi, which was the key point of distribution between Edo and Meiji periods. This town, by the riverbank of Asuwa River, still maintains the taste and atmosphere of the old port town that used to be lined with restaurants.

The building, designed by Kengo Kuma, is a huge glass box covered with three layers of randomly stacked wooden lattice. Inside, there is a huge space with a counter where customers can enjoy conversing with the chef. There are also tables and private rooms. Enjoy the fabulous dishes made with fresh seafood from Wakasa Bay and Fukui's traditional vegetables.



外観
Restaurant exterior

・料理長
畑地久満

・住所
福井県福井市中央3-9-21

・予約・問い合わせ
0776-50-1070 (10:00~21:30)
*インターネット予約可

・定休日
日曜日、祝日

・営業時間
昼 11:00~14:00 (13:00 最終入店)
夜 17:30~22:00 (21:00 最終入店)

・クレジットカード
各種

・ホームページ
www.kaikatei.biz/souan

・Head Chef
Hisamitsu Hataji

・Address
3-9-21 Chuo, Fukui-city, Fukui

・Reservations and inquiries
0776-50-1070 (10:00~21:30)
*Internet reservations available

・Closed
Sunday, National holidays

・Hours
Lunch 11:00~14:00 (13:00 Last entry)
Dinner 17:30~22:00 (21:00 Last entry)

・Credit cards
Accepted

・Website
www.kaikatei.biz/souan



レストラン サンパウ

イベリコ豚のブルーマ — ブルーマとは、イベリコ豚の首の付け根辺りにある縦長の三角形をした部位の名前。スペイン語で羽という意味です。一つ200gほどしかなく、一頭に左右一対、非常に希少な肉となっています。使用しているのは、特に質の高い純血種のイベリコ豚のもので、サシが入っていてしかも赤みが濃く、肉としての味、香りともにとても豊かです。ブルーマは、表面を焼き、オーブンで中を温めるように火を入れます。このレアな状態が、味や香りを最も強く感じられるのです。食感はやわらかく、しかも肉としての歯ごたえもあり、噛むごとに口の中に肉の旨味や風味が広がります。添えるものは、季節によって異なります。夏は、ナスやイチジク。白ナスをオリーブオイルで揚げ、皮をむいてハモン・イベリコのブイヨンで含ませたもの、ブルーマと一緒に火を入れたイチジクとともに味わっていただきます。東京の店では、常に本店のカルメシェフとともに料理を考え、日本の食材や文化も取り入れながら料理を提供しています。

季節の味覚とともに楽しむ
特別な一品

Pluma Iberica — Pluma is the name of the vertical triangular shaped joint part in the neck of Iberica. In Spanish, it means feather. It's a very rare meat with one pair on each left and right side of the neck. It weighs around 200g. The meat we use is from highly ranked purebreds of Iberica. It's rich in flavour as well as aroma.

We first cook the surface of Pluma and then place it in the oven for the inside of the meat to be cooked. It has a soft texture but is juicy, where the more you chew, the more Umami and flavour of the meat bursts in your mouth.

What's put on the side differs from season to season. Eggplant and figs in the summer. We would have you taste a white eggplant, deep-fried in olive oil, in which its peeled skin is mixed with Jamon Iberico, together with figs heated with Plumas.

At our restaurant in Tokyo, we always come up with recipes with Chef Carme and serve dishes by incorporating elements of the Japanese ingredients and culture as well.

A special dish that you
enjoy together with a
taste of the season

RESTAURANT SANT PAU
TOKYO



素材の味わいを
素直に表現、
繊細で芸術的な料理

A cuisine that presents
the flavors of
the ingredients
straightforwardly



「レストラン サンパウ」は、スペインのカタルーニャ地方、海と山に囲まれた小さな街、サン・ポル・デ・マルで1988年にオープンしました。オーナーシェフのカルメ・ルスカイエーダ氏は、彼女のクリエイティブな感性でカタルーニャの伝統料理を現代的に変換、繊細で芸術的な料理を生み出して高い評価を得ています。2004年にオープンした東京店は海外で唯一の支店です。東京店では、スペインの食材を用いながら、日本の四季とその季節感を大事にし、素材の味わいを素直に表現、世界で最も美しく新しいといわれるスペインの“今”を伝える彼女の料理には、これまでにない新鮮な印象を受けます。中庭の木々を望む2階建ての贅沢な造りの店内には、カタルーニャの美術作品が飾られ、スペインの風を感じながら優雅な時間を過ごすことができます。日本ではここでしか飲むことができないスペインワインも多数取り揃えられています。

店内
Restaurant interior



Restaurant St. Pau opened in 1988 in Catalonia of Spain. Owner-chef Carme Rusalleda arranges Catalonia's traditional cuisine, adding a touch of her creative sense to offer dishes that are traditional yet contemporary. Her delicate and artistic sense has created a cuisine that has been highly appraised throughout the world. This Tokyo branch is the first and only outside of Spain that opened in 2004. The Tokyo branch offers dishes made with ingredients from Spain, while emphasizing Japan's sense of the seasons. Rusalleda's cuisine that is most beautiful, current, and expresses the "now" of Spain, is very new and impressive.

• エグゼクティブシェフ
赤木 渉

• 住所
東京都千代田区平河町2-16-15
ザ・キタノホテル東京2階

• 予約・問い合わせ
03-3511-2881
*インターネット予約可

• 定休日
不定休

• 営業時間
朝 7:30~9:30
昼 11:30~15:30 (13:30 L.O.)
夜 18:00~23:30 (21:00 L.O.)

• クレジットカード
VISA, MASTER, JCB,
AMEX, DINERS

• ホームページ
santpau.jp

• Executive Chef
Ayumu Akagi

• Address
2F The Kitano Hotel Tokyo, 2-16-15
Hirakawa-cho, Chiyoda-ku, Tokyo

• Reservations and inquiries
03-3511-2881
*Internet reservations available

• Closed
Irregular holidays

• Hours
Breakfast 7:30~9:30
Lunch 11:30~15:30 (13:30 L.O.)
Dinner 18:00~23:30 (21:00 L.O.)

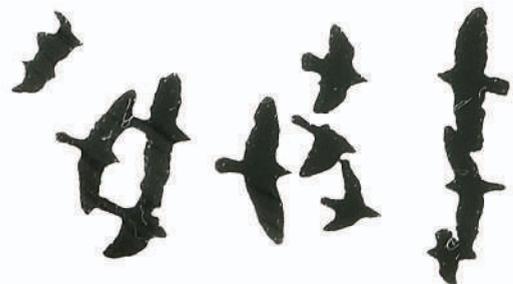
• Credit cards
VISA, MASTER, JCB,
AMEX, DINERS

• Website
santpau.jp

ラ・ベカス

La
Bécasse





鮎のリエットとヴィシソワーズ — 鮎をたっぷりのバターでコンフィのように焼き上げ、リエットにします。それを冷たいヴィシソワーズにのせ、さわやかな風味のエストラゴンを散らします。京都で鮎を味わった時の印象から生まれた料理です。素材は日本の旬のものを生かすことを心がけています。

プレタポルテのようにいつでも誰にでも同じものをお出しできるように用意しておく料理と、話をしながら、オートクチュールのように、一人一人、それぞれに合わせて仕上げる料理があると思っています。好みを聞き、素材を選び、料理法を決める。食事をされる方と料理人の呼吸が合った時に最高の料理が出せるのではないかと感じています。

詳しいメニューはありません。料理のルセットもありません。試作を重ねて料理を作り上げることはしません。常にアドリブです。シンプルなルールがあるだけです。同じ料理でも明日は少し違うのかもしれません。

Rillettes of sweetfish and vichyssoise — Sweetfish is roasted with plenty of butter like confit, making it rillettes. It's placed on a cold vichyssoise topped with a sprinkle of tarragon which has a refreshing flavour. This is a dish born based on the impression we got from tasting the sweetfish while in Kyoto. We keep in mind to use seasonal ingredients available in Japan.

We believe there are ready-to-eat like dishes where the same dish can be served to anyone, anytime and haute-couture-like dishes where each dish is served according to an individual person. By asking for their preferences and choosing ingredients, we determine the method of cooking. We feel that the best dish can be served when the person who is having the meal and the cook work in perfect harmony.

There's no detailed menu. There is no recipe. We don't come up with a dish through a trial-and-error process. We always wing it. There's only a simple rule that exists. Even the same dish may be a little different tomorrow.



Haute couture of dishes, characteristics expressed through a dialogue



一人一人のために仕立てる料理、シンプルだが独特のスタイル

Customized cuisine that is simple but distinct

「ラ・ベカス」のオーナーシェフである渋谷圭紀氏は、1980年に渡仏、ポール・ボキューズ氏やジョエル・ロブション氏、アラン・シャベル氏のもとで修業後帰国、1990年に大阪の四ツ橋で「ラ・ベカス」をオープン、2005年に現在の淀屋橋に移転しました。

店内は、八角形をテーマにしたエレガントなインテリア、限られた人たちのために集中できるように、席数はわずか12席、洗練されていて、ほど良い緊張感が漂う空間となっています。

渋谷氏の料理は、内容の決まったものではなく、この店を訪れる一人一人のために用意されます。他では出会うことができないシンプルだが独特のベカススタイルの料理です。その日、その時、その人にしか味わえない料理、一人のために仕上げられる一皿。「ラ・ベカス」が人を迎える時は、必ず渋谷氏が厨房に立ち、同じ素材の料理でも、皿の上には常にその現在が表現されるのです。

Owner-chef Yoshinori Shibuya went to France in 1980 where he trained under Paul Bocuse, Joël Robuchon and Alain Chapel. He opened La Bécasse first in 1990 in Yotsubashi of Osaka and then relocated to Yodoyabashi in 2005. The octagon-shaped dining room decorated elegantly only 12 seats so that staffs will be able to concentrate and offer the best service to guests.

Chef Shibuya's cuisine is offered not as a set course meal, but each dish is custom made for each guest. It is Bécasse-style customized cuisine that is simple but distinct.



フレンチダイニング
アジュール フォーティーファイブ
French dining
Azure 45

ラカン産鳩のキャラメリゼ — ラカン産の鳩をシンブルにローストしてキャラメリゼしました。ヴィネガーをきかせた紫キャベツのピュレを下に敷き、芽キャベツのチップを飾ります。マリネしたブルーベリーをキャベツのスプラウトなどと一緒に添え、鳩のジュのソースをかけます。腿肉は、詰め物をして、ジャガイモを巻いてカリッと揚げました。鳩のフォアのペーストをつけて召し上がっていただきます。

料理をする上で心がけているのは、全てにおいて繊細であること、火入れなどの丁寧で確実な調理、絶妙なアセゾネなど、日本人ならではのタッチで料理を作りたいということです。

肉料理の前に蕪のスープを出しています。蕪のエキスをスープにして、蕪を味わうよりも蕪らしさを感じてもらえるような料理、少量の吸い物を味わうように楽しんでいただきます。季節ごとに違う蕪を使っていますが、冬の聖護院蕪が最も甘味があります。

使う食材は、例えば、鳩や鴨、家禽類など、フランス産が優れているものはフランス産を使います。一方で、フランスにはない素材、例えばタケノコなども使います。ブイヨンで煮含めて、表面をソテー、オランダーズなどを添えてお出しします。フランス料理ですから、日本の食材もフランス料理の技法で調理します。

Caramelized Lacan pigeon — Pigeon from Lacan is roasted and is caramelized. With a vinegar-based puree of violet cabbage underneath, a chunk of brussel-sprouts are decorated.

Marinated blueberries are put aside together with the cabbage sprouts, the sauce from the pigeon's juice is put over it. Stuffed thigh meat is wrapped with potatoes and then is deep fried to golden-brown. It is then served with a paste from the pigeon's liver.

What we keep in mind when cooking is to make sure to be delicate in everything and to cook in "Japanese-ness".

We usually serve a turnip soup before serving the meat dish. With a soup made from turnip extract, you can enjoy a dish where you can sense the turnip-ness in the soup. We use ingredients that are made in France if they are superior in quality, but we also use ingredients that can't be found in France, such as bamboo shoots. We boil them down with bouillon, sauté the surface and serve with hollandaise. Since it's French cuisine, Japanese ingredients are also cooked using the techniques of French cuisine.

全てが繊細、洗練されたタッチの料理

Everything is delicate, sophisticated dishes



洗練されたスタイル、繊細な味わい

東京ミッドタウン、ザ・リッツ・カールトン東京の「アジュールフォーティーファイブ」は、洗練されたスタイルのフランス料理が味わえるレストランです。「アジュール」はフランス語で「青」という意味、店のある45階の窓外に広がる青空と美しい風景を表しています。内装も青を基調としており、藍色や紺碧など、様々な色調の青に囲まれた空間で、産地から直送された魚介など、厳選された素材を用いた繊細な味わいの料理を楽しみながら、優雅なひと時を過ごすことができます。

厨房を指揮する宮崎慎太郎氏は、パティシエからスタートした料理人、パリのグラン・メゾンなどで2年間の修業を積み、「オーグールドジュール ヌーヴェルエール」のシェフを経て2014年から料理長を務めています。

宮崎料理長が作り出す料理は、美しく、味わいも奥深く、口にする人を幸福な気持ちにしてくれます。パティシエとしての経験もある料理長自身がデザートも手がけています。

“Azure 45” from The Ritz-Carlton Tokyo in Tokyo Midtown, is a restaurant where you can enjoy their sophisticated style of French cuisine. “Azure” means “blue” in French, representing beautiful scenery and the blue sky stretching out outside the window of the restaurant located on the 45th floor. The interior is also based on the color of blue, and you can enjoy some blissful moments in a space surrounded by various shades of blue such as vermilion and rattan, all while enjoying dishes using carefully selected ingredients.

Shintaro Miyazaki who leads the kitchen has been a cook who started his career as a patisserie and has been the head chef since 2014 after training at the grand maisons in Paris for 2 years and serving as a chef at “Au gout du jour Nouvelle Ere”. The dishes created by head chef Miyazaki, are beautiful, rich in flavour and make people happy. Having experience as a pastry chef, the head chef himself is also responsible for the dessert.

Sophisticated style, delicate flavours

• 料理長
宮崎慎太郎

• 住所
東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
ザ・リッツ・カールトン東京45階

• 予約・問い合わせ先電話番号
03-6434-8711 (10:00~21:00) *インターネット予約可

• 定休日
火曜日

• 営業時間
昼 11:30~14:30 (L.O.)
夜 17:30~21:00 (L.O.)

• クレジットカード
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• ホームページ
ritz-carlton.jp/restaurant/azure

店内 Restaurant interior



エントランス Entrance

• Head Chef
Shintaro Miyazaki

• Address
45F, Ritz-Carlton Tokyo, Midtown, 9-7-1,
Minato-ku, Akasaka, Tokyo

• Reservations and inquiries
03-6434-8711 (10:00~21:00) *Internet reservations available

• Closed
Tuesday

• Hours
Lunch 11:30~14:30 (L.O.)
Dinner 17:30~21:00 (L.O.)

• Credit cards
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• Website
ritzcarlton.com/en/hotels/japan/tokyo/dining/azure-45

Sushi Takehan Wakatsuki

鮭竹半若槻



季節感、香りや食感、日々重ねる工夫

トロタク — トロタクの握りには、チーズおろしでホースラディッシュをたっぷりと削りかけます。中トロよりも少し脂が強い部分を使用していますので、ワサビよりもホースラディッシュのほうが、香りや辛味が感じられます。若竹をイメージした皿に盛った握りは、赤身、春子鯛、車海老、鰯です。春子鯛の昆布メでは、間にワサビの茎を挟むことで、香りや刺激に加えて食感も楽しめます。鰯で大事なのは、シャリとネタのバランスです。シャリは一種類、会津のコシヒカリを羽釜で炊き上げ、酢は、赤酢、米酢、柿酢を合わせ、砂糖は使いません。コハダの塩加減、白身の寝かせ具合も、シャリに合わせて仕込みます。最初の握りは、気持ちを伝えるところですので、一貫手渡しで渡して食べていただきます。その日一押しのお魚、初夏であれば新子などになります。季節感や香り、食感を楽しんでもらえるよう、日々工夫を重ね、心を込めて握ります。



Sense of seasons, aroma and texture, everyday's innovation

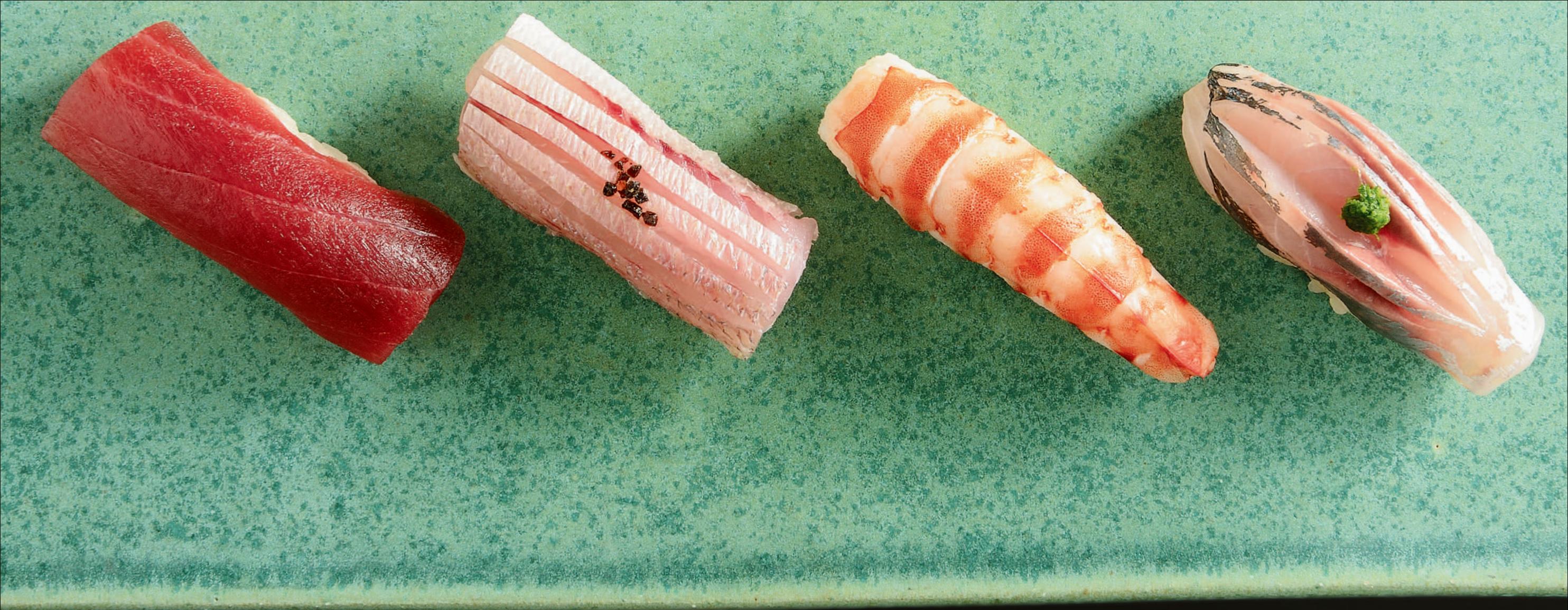
Torotaku — Akami (red fleshed fish), Spring-child sea bream, prawn, horse mackerel.

In a handful of rice for Torotaku, we put plenty of grated horseradish using a cheese grater. Since we use the part where it's little more fatty than Chutoro, you can taste the aroma and spiciness of horseradish, rather than wasabi.

On the plate with the image of Wakatake, there are Akami, a Spring-child sea bream, a prawn and a horse mackerel. For the Spring-child sea bream served with Kombu, you can enjoy the texture on top of its flavour by putting a stem of wasabi in between the layers.

What's important for Sushi is the balance of Sushi rice and the Sushi item. We use only one kind of Sushi rice. The Koshihikari rice is cooked using a Hagama rice cooker. For vinegar, red vinegar, rice vinegar and persimmon vinegar are mixed and sugar is not added.

The first Sushi served is when we can convey our emotions, so we hand one over by our hands to be eaten. It's usually a type of Sushi that we recommend for the day. We cook Sushi wholeheartedly, giving it a twist every single day so that our customers can enjoy the sense of seasons, flavour and texture.



伝統の江戸前鮓にも驚きと感動を

住みたい街としても人気のある恵比寿、お酒落でもあり、高級店から毎日の食事にも使える店まで多様な料理店のある街。恵比寿駅西口から徒歩で5分ほどのところにあるのが「鮓竹半 若槻」。江戸前の伝統を大事にしながら、食感や香りなど、驚きと感動のある鮓を提供しています。

店主の若槻剛史氏は、16才で料理の道に進み、地元島根で鮓と和食を学び、26才で上京、「鮓竹半」の先代、竹内明夫氏のもとで伝統の江戸前鮓を修業。2013年、2代目として店を受け継ぎました。

鮓は、握る所作を見るのも楽しみ、見せるのも技術。シャリは小さなお櫃に、酢水は大きめの杯洗に、無駄のない一連の動きから握りが提供されます。

若槻氏は、若い職人を育てながら、鮓を架け橋に島根と東京をつなぐリターンプロジェクトにも取り組んでいます。

近くには、カジュアルに鮓が楽しめる姉妹店「KARUME」もあります。

Adding more astonishment and excitement to the traditional Edomae-style Sushi

“Sushi Takehan Wakatsuki” can be found by a 5-min walk from the West exit of Ebisu station.

The head chef, Takeshi Wakatsuki, started his career in the food industry at the age of 16, he moved to Tokyo at the age of 26 after learning about Sushi and Japanese cuisine in his hometown, Shimane, and trained under the chef Akio Takeuchi, the predecessor of “Sushi Takehan,” mastering Edomae-style Sushi. In 2013, he succeeded in moving the restaurant into its 2nd generation.

Since it’s fun to see the movement of making Sushi, it takes technique for a chef to show off his skills. Mr. Wakatsuki has also been working on a U-turn project connecting Tokyo with Shimane with Sushi as a bridge to train young Sushi chefs.

There is also a sister branch “KARUME” nearby, where you can enjoy Sushi in a casual setting.



店内 Restaurant interior

▪ 店主
若槻剛史

▪ 住所
東京都渋谷区恵比寿西1-16-7
HAGIWARA BLDG.7 2階

▪ 予約・問い合わせ
050-8882-5779 (予約専用)
*インターネット予約可
03-5489-9877 (問い合わせ)

▪ 定休日
日曜日、祝日

▪ 営業時間
夜 18:00~24:00

▪ クレジットカード
各種

▪ ホームページ
wakatsuki.sushi-takehan.com

▪ Owner Chef
Takeshi Wakatsuki

▪ Address
2F HAGIWARA Bldg.7,
1-16-7 Ebisu Nishi,
Shibuya-ku, Tokyo

▪ Reservations and inquiries
050-8882-5779 (For
reservations)
*Internet reservations
available
03-5489-9877 (For inquiries)

▪ Closed
Sunday, National holidays

▪ Hours
Dinner 18:00~24:00

▪ Credit cards
Accepted

▪ Website
wakatsuki.sushi-takehan.com



エディション・コウジシモムラ

Edition Koji Shimomura



店内 Restaurant interior

風味、テクスチャー、色彩、素材感をストレートに感じる料理

うさぎ 大葉 梨 — どのような素材を用いたのか、説明がなくてもストレートに分かる料理、風味やテクスチャー、色彩など、素材感が感じられるおいしい料理を作ろうと心がけています。もちろん、さまざまな技術を駆使しますが、技術は、素材を覆い隠してしまうのではなく、素材が持っているものを損なわずに、その存在をより際立たせ、優れたクオリティの素材の味わいを素直に、しかもよりおいしく味わってもらえるようにするものなのです。フランス料理は、緻密に組み立てられた料理です。素材の組み合わせ、味のバランス、デザイン性についても考えます。素材の色彩や形状も、料理として完成した時の状態を考慮して選びます。この考え方は、料理以外、店全体を考える上でも大切です。レストランは、料理だけでなく、器、サービス、内装、装飾の小物まで含めて、楽しく、ワクワクする場でなければなりません。心も体も喜ぶ料理を提供し、店全体でお客様に喜んでもらえるようにしたいと思っています。

「エディション・コウジ シモムラ」は、六本木ティーキューブ1階にあります。オーナーシェフである下村浩司氏は、自身のテーブルウェアブランド「SIMON」を立ち上げるなど、デザインについても才能を発揮、店内は、内装や装飾オブジェ、テーブルウェアの他、隅々まで、シェフ自らの考えによって構成されています。美しく洗練された料理と同じく、空間にもシェフの美学が凝縮しているのです。素材の風味、特質を生かすことを最大の特徴とする料理、独創的な発想と繊細な感性が生み出す料理、「エディション・コウジ シモムラ」での食事は、ひと時を過ごす空間を含めたその全体が、まさに「下村版」のレストラン体験だといえるでしょう。シェフは、年に何度も海外へ行きます。日本各地にも出かけていきます。そこでの素材との出会い、人との出会い、文化との出会いが、またさらに、この店を豊かに深化させていくのです。

シェフの美学が凝縮した空間

Dishes that purely bring out the flavour, texture and color of ingredients

Rabbit Basil Pear — We cook a dish that brings out the flavour, texture and color of ingredients where one can instantly spot the kind of ingredients used straight away even without explanation. Needless to say, we do make use of various techniques, which help accentuate the existence of ingredients without losing their characteristics. French cuisine is a cuisine that is densely assembled. It takes a combination of ingredients, a balance of flavours, and even the design of ingredients into consideration. The color and shape of ingredients are chosen based on consideration of the state of the complete dishes. This idea is also important when it comes to the consideration of the restaurant as a whole. A restaurant should be a place filled with joy and excitement in everything from dishes, to utensils, to service, to interior to decoration. We would like to offer a dish that satisfies both the mind and the body of customers who would feel happy being at this restaurant.

“Edition・Koji Shimomura” is located on the 1st floor of Roppongi T-Cube. The owner and chef, Koji Shimomura founded his own tableware brand “SIMON,” harnessing his talent in design, and everything inside the restaurant such as the interior, decoration, tableware etc are constituted based on the idea of the chef himself. Just like with his beautifully sophisticated dishes, the aesthetics of the chef are culminated in this space as well. With dishes that make the best use of the flavour and characteristics of their ingredients, we can say that having a meal at the “Edition・Koji Shimomura” turns into a whole restaurant experience with a “Shimomura-style,” including the space where you spend time. The chef goes abroad many times throughout a year. He even goes all over Japan as well. This restaurant gets further enriched through his encounters with ingredients, people and cultures.

A space where the aesthetics of the chef culminates

• オーナーシェフ
下村浩司

• Owner Chef
Koji Shimomura

• 住所
東京都港区六本木3-1-1
六本木ティーキューブ1階

• Address
1F ROPPONGI T-CUBE,
3-1-1 Roppongi,
Minato-ku Tokyo

• 予約・問い合わせ
03-5549-4562 (10:00~23:00)
*インターネット予約可

• Reservations and inquiries
03-5549-4562 (10:00~23:00) *Internet reservations available

• 定休日
不定休 *ホームページに記載

• Closed
Irregular holidays *Information on website

• 営業時間
昼 12:00~15:30 (13:30 L.O.)
夜 18:00~23:00 (20:30 L.O.)

• Hours
Lunch 12:00~15:30 (13:30 L.O.)
Dinner 18:00~23:00 (20:30 L.O.)

• クレジットカード
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• Credit cards
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• メールアドレス
edition@koji-shimomura.jp

• E-mail
edition@koji-shimomura.jp

• ホームページ
koji-shimomura.jp

• Website
koji-shimomura.jp



菊乃井本店
Kikunoi Honten

八寸 — 蛍の季節の八寸は、蛍籠を使用します。八寸には、川辺や畑を連想させる川海老や小さい胡瓜が盛り込まれています。まさに蛍が舞うその瞬間を切り取った前菜です。

日本人のご馳走は食べるだけでなく、そこに頭の中の情景が加わったものだと思います。座敷に蛍籠が運ばれ、料理を味わいながら、川辺に飛ぶ蛍を思い浮かべる。それが一番のご馳走だと思っています。

菊乃井では、夏は夏の仕立て、秋は秋の仕立てに座敷を変え、季節ごとに全く異なる様子になります。季節を表す軸を掛け、その時期に咲いている野の花を生けます。季節に彩られた空間で過ごすことで、イメージを膨らませ、時間を遊ぶことができます。海や山の季節の情景、時間と空間を旅するのです。

菊乃井で味わっていただけるのは、四次元の料理だと考えています。それを楽しんでいただくためにあらゆる努力を惜しみません。

季節ごとの情景とともに
旬を楽しむ



Enjoy the season with seasonally themed scenes

Hassun (seasonal platter) — For Hassun during the season of fireflies, a firefly basket is used. There are river shrimps that evoke riversides as well as fields and small cucumbers are assorted altogether. It's an appetizer that captures the moment of fireflies flying in the air. We believe that a feast of Japanese food isn't limited to just eating but with the addition of a visual scene associated with it in our head. A firefly basket is delivered to your Tatami room where you taste the food while imagining the fireflies flying along the riverside. We believe that is the best feast you can have.

At Kikunoi, we change the Zashiki, or a Japanese-style room with Tatami, with each season, making it appear totally different from one another. By spending some time in a space colored by the season, you can stretch your imagination and play with time. You travel through time and space with seasonal scenes of the sea and mountains. We believe that dishes here at Kikunoi are offered in the form of a fourth dimension. Therefore, we spare no effort for our customers to enjoy them.

歴史情緒豊かな京都東山、八坂神社近く、高台寺の豊かな緑に囲まれた「菊乃井」本店は、四季の情感にあふれる料亭です。創業は大正元年。代々、北政所が高台寺の茶室で茶の湯に使った「菊水の井」を守ってきた茶坊主だったとのこと。季節の味覚を盛り込んだ懐石料理の他、昼時には、支店の「無碍山房」でこの茶室「時雨亭」にちなんだ「時雨弁当」をいただくことができます。「時雨弁当」は、「無碍山房」の名物料理です。

3代目主人、村田吉弘氏は、日々伝統を革新し続けながら、京懐石のおいしさ、美しさを追求しています。数寄屋造りの建物、美しい庭、訪れた人に、時間と空間の全てを楽しんでもらえるよう、庭の細部の佇まいから、床の間の軸や花、建物の隅々にまで心を配り、こだわり抜いた設えの中、京都の風雅と四季折々の恵みを感じさせる料理の数々に出会えます。

日々革新を続けながら、
京料理のおいしさ、
その美しさを追求

Flavor and beauty of Kyoto cuisine sought through innovation

Kikunoi Honten is located in Kyoto's Higashiyama district and surrounded by the greens of Kodaiji Temple. Founded in 1912, it is said that for many generations, the owner was the palace attendant who took care of "Kikusui-no-i", a well that was used by Kitano-mandokoro to make tea.

Enjoy Kikunoi's seasonal kaiseki cuisine, and for lunch, its specialty, the Shigure Bento in the annex, Salon de Muge. The third generation owner-chef Yoshihiro Murata continues to seek the ultimate taste and beauty of Kyo-kaiseki through his innovative efforts.



座敷 Restaurant interior

• 主人
村田吉弘

• 住所
京都府京都市東山区(下河原通八坂鳥居前下ル)下河原町459

• 予約・問い合わせ
075-561-0015 (10:00~22:30)

• 定休日
火曜日 *年末年始休業あり

• 営業時間
昼 12:00~12:30 (最終入店)
夜 17:00~19:30 (最終入店)

• クレジットカード
VISA、JCB、AMEX

• メールアドレス
honten@kikunoi.co.jp

• ホームページ
kikunoi.jp/kikunoiweb/Honten

• Owner Chef
Yoshihiro Murata

• Address
459 Shimokawara-cho, Higashiyama-ku, Kyoto

• Reservations and inquiries
075-561-0015 (10:00~22:30)

• Closed
Tuesday, New Year holidays

• Hours
Lunch 12:00~12:30 (Last entry)
Dinner 17:00~19:30 (Last entry)

• Credit cards
VISA, JCB, AMEX

• E-mail
honten@kikunoi.co.jp

• Website
kikunoi.jp/kikunoiweb/en/top

N a b e n o - I s m



ナ
ベ
ノ
ー
イ
ズ
ム

浅草、駒形の地で
融合、調和する
江戸とフランス

Asakusa, fused the lands of
Komagata,
Edo and France in harmony

店のロゴマークにしている家紋をイメージした器に
盛り付けたアミューズ・ブーシュ — この地域の
老舗、「大心堂」の雷おこしや「種亀」のモナカの
皮を使った小さな料理などと季節の素材を用いた
スープです。

家紋は、三つの丸に一文字、渡辺星とも呼ばれます。
三つの丸は、別名「三団子」、神に供える大切な物
とされ、中国では將軍星と呼ばれるオリオン座を指
します。

料理を作る時に大切にしているのは、テクスチャー
やフレーバーのコンビネーションとそのハーモニー
です。ロブション氏に敬意を表して作った料理、そ
ばがきも、両国の「江戸蕎麦 ほそ川」の蕎麦粉を
使い、ノルマンディーのサワークリームや発酵バ
ターを加え、昆布のジュレで閉じ、ウニやキャビア
を添えて、江戸とフランスの調和を楽しんでもらえ
るようにしました。

浅草、駒形という地ならではの食材を生かし、この
地域の伝統を守る老舗とともに歩み、日本人として
できることを考えていきたいと思っています。

**Amuse Bouche served on a plate which has
an image of a family crest of the logo of the
restaurant** — Small dishes where they use
Kaminari-Okoshi, traditional Japanese sweets from
“Taishindou” which have a long history in this area
and the skin of Monaka from “Tanekame” are served
together with a soup using seasonal ingredients.

The family crest is also called as Watanabe-boshi,
with 3 circles and 1 line. The 3 circles have another
name, the “3 dumplings,” that are regarded as
precious things to be served to God, and in China,
this refers to Orion, which is named 'Shogun stars'.

What we care about when cooking are the
combination of textures and flavours and their
harmony. For a dish cooked in honor of Mr.
Robuchon, Sobagaki, we use soba flour from the
restaurant “Edo Soba Hosokawa” in Ryogoku, add
sour cream and fermented butter from Normandy,
closed with Kombu jelly, with sea urchin and caviar
on the side, for our customers to enjoy the harmony
of Edo and France.

We would like to make use of ingredients unique to
Asakusa and Komagata and think about what we
can do as Japanese while protecting the tradition of
the neighbouring restaurants and shops which have
a long history.

隅田川のほとり、浅草、駒形の地にある「Nabeno-ism (ナベノ-イズム)」。オープンしたのは2016年の七夕。長年、ジョエル・ロブション氏のもとで働き、恵比寿のシャトーレストラン「ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフを務めていた渡辺雄一郎氏の店は、浅草、駒形の文化と、フランス料理の洗練されたスタイルを優しく調和させて楽しませてくれます。ガラス張りのキッチンには、常に自分が見えるようにして、安心してもらうため。ダイニングからは隅田川、対岸のスカイツリーを望み、夏には花火を見ながら食事を味わえます。店名の「ナベノ-イズム」のナベノはシェフのニックネームから、イズムはシェフの流儀の意を表しています。また、Nabeno-ismのNを隠すとabeno-ismアベノイズム、それは、渡辺シェフの料理の原点、辻調理師学校の本拠地、大阪阿倍野を表します。自らの原点を忘れず、フランス料理の伝統を守り、さらに発展させ、日本人の感性で表現、浅草、駒形という土地だからこそできるフランス料理を追求していきたいとシェフはいます。



ガラス張りのキッチン、隅田川を望むダイニング、対岸にはスカイツリー

Glazed kitchen, dining overlooking the Sumida River, with the Sky Tree on the other side

"Nabeno-ism," located in the land of Asakusa, Komagata and by the Sumida River. It was opened on July 7th in 2016. The restaurant run by the chef Yuichiro Watanabe, who used to work with Joel Robuchon for many years, serving as the executive chef of the "Chateau Restaurant Joël Robuchon" in Ebisu, offers the culture of Asakusa and Komagata as well as the sophisticated style of French cuisine working in harmony.

We have a glazed kitchen for our customers to see the Sumida River from the dining area, overlooking the Skytree on the other side and they could even enjoy a meal while looking at fireworks in the summer as well.

The 'Nabeno' in this restaurant's name "Nabeno-ism," comes from the owner chef's nickname and Ism indicates his style. The chef says that he would like to pursue French cuisine that can only be developed from the land of Asakusa and Komagata, preserving the tradition while further developing the French cuisine with the sensibility of the Japanese.

• **エグゼクティブシェフ CEO**
渡辺雄一郎

• **住所**
東京都台東区駒形2-1-17

• **予約・問い合わせ**
03-5246-4056 (10:00~20:00) *完全予約制、インターネット予約可

• **定休日**
月曜日 *不定休あり

• **営業時間**
昼 12:00~15:00 (13:30 L.O.)
夜 18:00~23:00 (21:00 L.O.) *日のみ ~22:00 (19:30 L.O.)

• **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• **ホームページ**
nabeno-ism.tokyo



座隅田川を望むダイニング
Dining looking over the river Sumida

• **Executive Chef CEO**
Yuichiro Watanabe

• **Address**
2-1-17 Komagata, Taito-ku, Tokyo

• **Reservations and inquiries**
03-5246-4056 (10:00~20:00)
*Reservation required, Internet reservations available

• **Closed**
Monday, Irregular holidays

• **Hours**
Lunch 12:00~15:00 (13:30 L.O.)
Dinner 18:00~23:00 (21:00 L.O.) *Sunday ~22:00 (19:30 L.O.)

• **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• **Website**
nabeno-ism.tokyo



本物のイタリア料理を求めて

新鮮なウニのスパゲッティ — ウニのスパゲッティは、40年前にイタリアで学んだパスタです。重要なのはソース。生ウニとソースのハーモニーです。

1970年代末から80年代の初めにかけて、2年8ヶ月イタリア各地で料理を学び、帰国後1982年に赤坂にオープンしたイタリア料理店「グラナータ」のシェフを任されました。まだアルデンテが固いといわれ、失敗の言い訳だといわれる時代、イタリアの文化を尊重し、イタリアそのままの味、料理を提供しようと努めました。

イタリア料理は、ヨーロッパ料理の原点です。ご存知のようにイタリアは長靴のように細長く東西南を海に囲まれているため、各地で食材を生かした地方料理も豊富です。そんなイタリアの本物の味を伝えられればと料理を作ってきました。

Spaghetti with fresh sea urchin — Sea urchin spaghetti is a pasta dish I learned 40 years ago in Italy. What's important is the harmony of raw sea urchin and the sauce. I studied cooking in different parts of Italy for 2 years and 8 months from the end of the 1970's to the beginning of the 80's, and after coming back to Japan, I was appointed as a chef at the Italian restaurant "Granata" which opened in Akasaka in 1982. Italian cuisine is the origin of European cuisine. As you know, Italy is long and has a boot-like shape, with its East, West and South surrounded by the sea, there are plenty of regional dishes making use of the ingredients from each region. I've always been cooking hoping to convey the genuine taste of Italy.

Seeking authentic Italian cuisine



外観
Restaurant exterior

イタリア料理の美味しさを 気軽に楽しむ

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」は、1997年にオープンしました。ラ・ベットラとはイタリア語で食堂、台所の意味です。食堂の名に相応しく、イタリア料理の魅力を存分に味わってもらえるように、誰もが気軽に立ち寄れる店として、毎日でも食べられる飾らないイタリア料理を提供しています。本場のイタリア料理の味わい、おいしさを多くの人たちに楽しんでもらうために価格設定も低く抑えられています。

イタリア料理は、今では、日本人にとって最も好まれる外国料理になっていますが、2017年で20年目を迎えた「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」は、新鮮な旬の食材を使った料理、そして賑やかに食事を楽しめる気取らない雰囲気、オープン以来変わらずにイタリア料理の魅力を伝え続けています。



“La Bettola Da Ochiai” opened in 1997. “La Bettola” means cafeteria or kitchen in Italian. We serve Italian cuisine in a place where anyone can casually stop by and taste the charm of Italian cuisine everyday.

Even though Italian cuisine has become the most favorable foreign cuisine among Japanese people now, “La Bettola Da Ochiai,” which marked its 20th anniversary in 2017, continues to convey the charm of Italian cuisine with dishes using fresh and seasonal ingredients and in a casual atmosphere where our customers can enjoy a meal in a good mood, something unchanged since its opening.

Casually enjoy the deliciousness of Italian cuisine

- **オーナーシェフ**
落合 務
- **住所**
東京都中央区銀座1-21-2
- **予約・問い合わせ先電話番号**
03-3567-5656 *インターネット予約可
- **定休日**
日曜日、月曜日
- **営業時間**
昼
11:30~14:00 (L.O.)
夜
平日 18:30~21:30 (L.O.)
土・日・祝 18:00~21:30 (L.O.)
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **ホームページ**
la-bettola.co.jp/restaurant/ginza.html
- **Owner Chef**
Tsutomu Ochiai
- **Address**
1-21-2 Ginza, Chuo-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-3567-5656 *Internet reservations available
- **Closed**
Sunday, Monday
- **Hours**
Lunch
11:30~14:00 (L.O.)
Dinner
Weekdays 18:30~21:30 (L.O.)
Saturday, Sunday, National holidays 18:00~21:30 (L.O.)
- **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **Website**
la-bettola.co.jp/english

LA BETTOLA

KYOTO KITCHO Arashiyama

京都 吉兆 嵐山本店

季節を愛で、季節を味わう

Loving the season, tasting the season

八寸 — 季節の八寸です。氷を敷き詰めた銀盆に料理を盛り込み、蓮を飾ります。料理において大切なのは調和です。季節や素材、料理の味わいなどの調和を第一に考えます。そして、眼に映る景色、季節の行事などを踏まえて料理の趣向を考え、座敷の設えなどを調えます。表現は、日本の美の価値観に基づいています。

日本の文化を体験したいと訪れる外国の方たちがいます。その人たちに向けた表現は、日本の若い人たちに向けた表現でもあります。文化を伝えるためには、現代にも適応しなければなりません。料理は、文化財のようなものとして守られる存在ではなく、先達の積み重ねを感じながら作り出し、今を感じながら、創造するものなのです。

健全な食、健全な食材を広めることも料理人の務めです。生産者とともに、健全な食文化を発展させていかなければなりません。

Hassun (seasonal platter) — It's a Hassun that represents the season. On a dish plated on a silver tray covered with ice, a lotus is decorated. What's important when it comes to cooking is harmony. The harmony of the season, ingredients, flavour of the food etc is considered first. Then, based on the scenery reflected in the eyes, seasonal events, etc, the taste of a dish and arrangement of the seating etc are considered. The expression is based on the values of Japanese beauty.

There are foreigners who visit this restaurant wanting to experience the culture of Japan. The expression towards them can also be applied for young people in Japan. In order to convey our culture, we have to adapt to modern times. Cooking is not something that is protected as a cultural asset, but is something that is created today while cherishing the history of its predecessors, It is also the duty of a cook to spread healthy food and healthy ingredients. Together with the producers, we must develop a healthy food culture.



京都吉兆の料理は、茶懐石を基本とし、季節の素材を吟味、趣向を凝らし、器や盛り付けにも心を尽くして、目に問い、舌に喜びを感じ、五感で楽しむ料理を提供しています。

吟味された素材だけを用いて料理が調えられ、楽焼、魯山人など、文化財や美術品としての価値の高い器、さらに古染付のような古美術品、吉兆のためにデザインされたオリジナルの器の中から、料理や季節に合わせて器が選ばれ、料理が盛り付けられます。

例えば、雨が続く季節、京都吉兆 嵐山本店の一室には、上村松園の作品、空を見上げながら傘を閉じかける女性を描いた美人画が飾られます。

渡月橋近くに位置する数寄屋造の嵐山本店は、京都、嵐山の四季を背景に至福のひと時を過ごすことができる店として広く世界に知られています。ここでは、素晴らしい料理を堪能できるだけでなく、建築から庭の風情、軸や花などの部屋の設えまで、日本文化の粋を体感できるのです。

Dishes of Kyoto Kitcho are based on the tea kaiseki, and we serve dishes that can be enjoyed with the 5 senses.

The dishes are prepared using only ingredients that have been scrutinized, and among original vessels specifically designed for Kitcho including old-dyeing antiques as well as highly valuable vessels of cultural assets and artworks such as Raku ware and Rosanjin, bowls are selected according to the dish and the season.

Located nearby Togetsu Bridge, the main restaurant, Arashiyama in a Sukiya style house, is widely known around the world as a restaurant where you can spend a blissful moment with the 4 seasons of Arashiyama in Kyoto in the background. You can enjoy not only excellent cuisine here, but also the best parts of Japanese culture from architecture and gardens to the arrangement of rooms with flowers and a hanging scroll with painting.

・総料理長
徳岡邦夫

・住所
京都府京都市右京区
嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58

・予約・問い合わせ
075-881-1101 (10:00~22:00)
*完全予約制、インターネット予約可

・定休日
水曜日 *年末年始休業あり

・営業時間
昼 11:30~15:00 (12:30 L.O.)
夜 17:00~21:00 (18:30 L.O.)

・クレジットカード
VISA、MASTER、JCB、
AMEX、DINERS、他

・ホームページ
kyoto-kitcho.com/restaurant/arashiyama

・Executive Chef
Kunio Tokuoka

・Address
58 Saga Tenryuji Susukinobaba-cho, Ukyo-ku, Kyoto

・Reservations and inquiries
075-881-1101 (10:00~22:00) *Reservation required, Internet reservations available

・Closed
Wednesday, New Year holidays

・Hours
Lunch 11:30~15:00 (12:30 L.O.)
Dinner 17:00~21:00 (18:30 L.O.)

・Credit cards
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, etc...

・Website
kyoto-kitcho.com/en/restaurant/arashiyama

座敷 Restaurant interior



目に問い、舌に喜びを感じ、
五感で楽しむ料理

Enjoy food with your 5 senses,
questioning our eyes and feeling
happiness on our tongue



オテル・ドウ・ミクニ



秋川牛フィレ肉のロースト、

五種の“江戸東京野菜”添え、奥多摩のわさびソース — 東京産として唯一の希少な黒毛和牛を五種の江戸東京野菜とともに、ピリッと辛く、優しい風味の奥多摩のわさびで味わう一皿です。四ツ谷の地で長年にわたって実践してきたのは、20代で学んだフランス料理のエスプリ、テロワールを尊重する偉大なシェフたちの精神を自らの料理として表現することです。地域の産物を主体としながら、明確な個性、オリジナリティを備えた料理を作り出すことに努めてきました。

今取り組んでいるのは、東京オリンピック・パラリンピックに向け、世界の人々をもてなす江戸東京野菜や豊かな東京の食材を生かした料理です。

東京には数多くの農家があり、江戸時代から続く伝統野菜が栽培され、質の高い和牛、独自品種の豚、軍鶏なども飼育されています。また、東京湾では多種多様な魚介類が漁獲されます。それらの産物を生かした料理を通して、その素晴らしさを世界の人々に伝えていきたいと思っています。



江戸東京野菜、
東京の豊かな食材を生かした料理

Edo Tokyo vegetables, dishes that make use of
rich ingredients from Tokyo

Roasted Akikawa beef filet, served with five kinds of “Edo-Tokyo vegetables”, and Okutama Wasabi sauce — This is a dish where you can enjoy rare Japanese Wagyu from Tokyo together with five kinds of Edo Tokyo vegetables with Okutama wasabi, which has a spicy yet gentle flavour.

What I’ve done for many years in the land of Yotsuya is to express the spirit of great chefs who represent the symbol of Esprit and Terroir of French cuisine through my cooking. I’ve put in effort to create a dish with distinct individuality while focusing on locally-produced ingredients from the region.

What I’m currently working on is a dish that makes use of Edo Tokyo vegetables or rich ingredients from Tokyo in preparation for the Tokyo Olympics and Paralympics.

There are many farmers in Tokyo, high-quality Japanese Wagyu, as well as unique breeds of pork and chicken that are bred. In addition, a wide variety of fish and shellfish are caught in Tokyo Bay. I would like to share how wonderful this is, with people from around the world through my cooking by making use of these ingredients.

東京・四ツ谷、迎賓館近くの閑静な住宅街に佇む一軒家のフランス料理店「オテル・ドゥ・ミクニ」。優しい陽射しが降り注ぐダイニングは、都心にいることを忘れてしまうほどの開放感に満ちています。そして、30年以上の歴史を刻む名店のエレガントなサービスは、まるで三國家に招かれたような温かさ、心地好さを感じさせます。

ここで堪能できるのは、三國清三シェフならではのフランス料理。自然との一体感が感じられる料理、素材そのものが持っている力を生かきる「キュイジーヌ・ナチュレル」。三國シェフは、生まれや育ちを考えながら素材を選びます。素材が育った環境や生産者のことを知ってこそ素材本来の味、風味を理解し、それらを生かした料理ができるからです。三國シェフの料理には、自然にも人にも優しい料理を追求し、長年の経験を重ねたシェフだからこそ表現できる奥深い味わいがあります。三國シェフは、子供の味覚教育やスローフード活動にも尽力しています。



自然との一体感が
感じられる料理、
「キュイジーヌ・ナチュレル」を
堪能



外観 Restaurant exterior

Cuisine naturelle that allows guests to
feel at one with the nature

HÔTEL DE MIKUNI is located in a quiet residential neighborhood near the Geihinkan state guesthouse in Yotsuya, Tokyo. The spacey dining room filled with sunlight and the elegant service that has a history of over 30 years will make you forget you are in the center of a bustling city.

Here, you can enjoy to your heart’s content Chef Kiyomi Mikuni’s original French cuisine. Each plate of Mikuni’s creation has that deep and rich flavor that can only be expressed by the chef, who has extensive experience and has been seeking to create the kind of cuisine that is gentle to both nature and people.

• オーナーシェフ
三國清三

• 住所
東京都新宿区若葉1-18

• 予約・問い合わせ
03-3351-3810
*インターネット予約可

• 定休日
日曜日の夜、月曜日

• 営業時間
昼 12:00~14:30 (L.O.)
夜 18:00~21:30 (L.O.)

• クレジットカード
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• ホームページ
oui-mikuni.co.jp

• Owner Chef
Kiyomi Mikuni

• Address
1-18 Wakaba, Shinjuku-ku, Tokyo

• Reservations and inquiries
03-3351-3810
*Internet reservations available

• Closed
Sunday dinner, Monday

• Hours
Lunch 12:00~14:30 (L.O.)
Dinner 18:00~21:30 (L.O.)

• Credit cards
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS

• Website
oui-mikuni.co.jp

エマニュエル・マクロン大統領からのメッセージ

2017年にエリゼ宮で開催されたLA LISTEのためのレセプションでのスピーチから抜粋
(ソース：LA LISTEオフィシャルサイト)



エマニュエル・マクロン
第25代フランス大統領

LA LISTEは、その豊富な情報量で、急速に認知度を高めています。LA LISTEは、ガイドブック、新聞、雑誌など550の情報源を基に構成されているため、最高のレストランガイドとして非常に客観的なランキングを提供できるからです。この最高の中の最高のものを作り出した代表者、フィリップ・フォール氏に敬意を表します。

私たちの国であるフランス、フランス市民の強み、そして国際的将来性を考えたとき、頭に浮かぶのは「ガストロノミー（美食）」という言葉です。それは、今後も強化を促進していきたい分野です。人々がフランスやパリについて考える時、フランスは世界中のガストロノミーを祝う場であってほしいのです。オスカーの受賞式の開催場所はよく知られていますが、美食のオスカーを祝う場所も必要でしょう。その場所はパリであるべきであり、LA LISTEはそのための重要な鍵となっています。ソフト・パワー、影響力、アプローチ、そして意思決定の促進に貢献しているのですから、「美食」は大使の役割を担っており、国にとってきわめて重要な文化の一つなのです。

ですから今宵、私はフランスおよび国際的な美食のシェフの皆さんをお迎えて、短い時間ながら一緒にできることをまことに嬉しく思います。皆さんと美食とに期待するところ、きわめて大なるものがあるのです。LA LISTEが成し遂げた功績、それは自分の時間はもちろん家族との時間さえも犠牲にした日々の努力、数えきれない時間、何年もの作業の上に成り立っています。LA LISTEと、その創設と運営に関わったすべての皆さんに心から感謝と賛辞を呈します。

最後に、LA LISTEが今後もさらに飛躍し続け、その功績を祝うために再びここに集うことを願っています。*

*マクロン大統領の言葉通り、2018年にもエリゼ宮でLA LISTEのレセプションが開催された。



Message from the president, Emmanuel Macron

Extract from the speech given at the occasion of the reception at the Palace of Elysée in 2017
(Source: LA LISTE official site)

Through an extremely knowledgeable approach, LA LSITE increases visibility. It gathers information from 550 sources, based on guides, newspapers, magazines, etc. This is why it is a profoundly objective ranking, the mother of all benchmarks. And tonight, I envy the Minister (Philippe Faure) as it will allow for the best of the best, cream of the crop, to emerge the strength of our country, the strength of our citizens as well as form an international prospective.

When you think about France, gastronomy often comes to your mind. And that's something I want to reinforce even future; And I want when people ask themselves about France and Paris that they say that this is not only the place with the best gastronomy, but also the place where gastronomy of the entire world is celebrated. We know where the Oscars are awarded, so we need to decide about a place for Oscars of cuisine. It must be Paris, and for this reason, La Liste plays a very significant role. In my position, gastronomy is of great importance: it contributes -as Ambassador to soft power, an influence, an approach, and to facilitate decisions. I am very happy to be involved, in these few moments spent with you - I expect a lot from chefs as well as French and International gastronomy. I wish you, in 2018 and beyond, to keep growing so that, beyond references and worked accomplished by LA LSITE, which is your day to day commitment, all these countless hours, years of work, that have meant, I know a lot of sacrifices in terms of family and private time, I would like to give you the reward you deserve. I know how much we owe you, so far, all this I would like to thank you. Congratulations to La Liste and most importantly, congratulations to you all! I wish you to be successful and we will always be here to celebrate your achievements!* Thank you.

NB) *As Presidnet said, the reception for LALISTE has been carried out in December 2018 as well.



What's LA LISTE



初めてのグローバルなレストランガイドを貴方に
LA LISTE 21世紀のレストランガイド

私は、旅行するときにはいつでも一大使として旅行の機会は多いのですが、良いレストランをどこで探せばいいだろうかと悩みます。ホテルのコンシェルジュに尋ねれば、彼の友人か親戚の店に私を送り込むことはまず間違いないでしょうし、地元のガイドブックや食の評論に頼ろうとしても、子細に検分する時間がない上、そもそも書かれていることを読み取るだけの語学力を備えているとは限りません。こうした悩みは、誰でも抱えているはず。私が国際的なチームと専門家たちとともにLA LISTEを創設したのは、この悩みが一因でした。LA LISTEは、アルゴリズムに基づいた採点・格付システムを駆使して、信頼性の高い「世界の最優秀レストラン1000店」を選ぶところからスタートし、現在では約180カ国16,000店以上を網羅する世界初のグローバルなレストランガイドに成長しました。LA LISTEのユーザーは、一目でお目当てのレストランの写真、評価、評価する際に参照したガイドブックなどのソース、正確な位置を知ることができるばかりでなく、見知らぬ街でどこへ行こうか迷っている場合でも、今貴方がいる近くの優良レストランの選択肢と、選んだ店へたどり着くために必要な情報も簡単に得ることができます。読者の皆様は、きっと「LA LISTEってどういう仕組み？」とお思いでしょう。LA LISTEは、世界大学学術ランキング(上海ランキング)やプロテニスランキング(ATP)ならびに映画やゲーム分野でのランキングに使われているメタデータ・クラシフィケーションにヒントを得た手法で、レストランを採

点・格付しています。手順は、次の通りです。

- ・インターネット上あるいは
ペーパーメディアの各レストランの評価を集約する
- ・同一店に対する異なるレストランガイドや
出版物の格付けを総合して重みづけする
- ・結果は、0.25ポイント刻みの100点法で表し、
各レストランの世界ランキングを決定する

多くの場合、あるレストランの評価は一人の人間がその店で一度食べるだけで下されています。これに対してLA LISTEは、たった一つの意見よりも数多くの意見に基づく方がより信頼できると考えています。LA LISTEでは、その手法からも明らかとなり、尊敬すべき食の評論家たち、定評あるレストランガイドブック群、良心的なブロガーたちやレビューサイトの意見のエッセンスをくみ上げて一つの得点にまとめ上げています。つまり、多数の意見が一致したところに基づいた加重平均値を計算してレストランを評価しているのです。また、上述のとおり、LA LISTEはソースとなる各メディア自体の重みづけを行っています。すなわち、各メディアの信頼性について各国のシェフをはじめとする食のプロフェッショナルたちへアンケートを行い、その結果を10点法で表して係数化しているのです。「巷のレストランガイドはレストランを格付けするが、LA LISTEはシェフたちがレストランガイドを格付けしている」といってもよいでしょう。LA LISTEのTOP1000を選ぶためには、母数として最低でも

5,000から6,000店の高級レストランが必要です。LA LISTEのアプリから*は、これらすべての情報にアクセスできるほか、もっと簡素だが優れたレストラン10,000店の情報もご覧になれます。すべての店舗情報は、次の三つのカテゴリーに分類されて表示されます。

- 金メダル：最優秀レストラン1000店(TOP1000)
- 銀メダル：優秀レストラン(Out-standing：その地域で評価されている優秀店)
- 銅メダル：優良レストラン(Food-gem：その地域で評価されている優良店および開店後間もない店)

ここには、すでに定評のある店も、まだ有名にはなっていない隠れた名店も含まれています。そして、LA LISTEは貴方が東京、京都、クアラルンプール、モスクワ、サンフランシスコなど、地球上のどこにいても、卓越したレストランを貴方のために選んで差し上げます。

LA LISTE創設者CEO フィリップ・フォール
(元駐日フランス大使、現フランス共和国永世大使)

注) *LA LISTEの公式ホームページ(日本語)：<https://www.laliste.com/ja/>
LA LISTEアプリは、App StoreあるいはGoogle Playから無料で購入できます。



臼杵ふぐ 山田屋 東京西麻布店 < 和食
 96.50 / 2019 97.25 / 2018 84.50 / 2017

- **料理長**
日下部芳男
- **住所**
東京都港区西麻布4-11-14 フレック西麻布ヴェルジュ地階A
- **予約・問い合わせ**
03-3499-5501 *完全予約制、インターネット予約可
- **定休日**
日曜日、祝日
- **営業時間**
夜 18:00~24:00 (22:30 L.O.)
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, 銀聯
- **ホームページ**
usukifugu-yamadaya.jp/nishiazabu/introduction.html

 Usukifugu Yamadaya Nishiazabu Tokyo < japonaise
 96.50 / 2019 97.25 / 2018 84.50 / 2017

- **Head Chef**
Yoshio Kusakabe
- **Address**
FLEG Nishiazabu Vierge Basement A, 4-11-14 Nishiazabu, Minato-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-3499-5501
*Reservation required, Internet reservations available
- **Closed**
Sunday, National holidays
- **Hours**
Dinner 18:00~24:00 (22:30 L.O.)
- **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, UNION PAY
- **Website**
usukifugu-yamadaya.jp/English/nishiazabui-english.html

 青柳 麻布台 本店 < 和食
 96.00 / 2019 97.50 / 2018 95.75 / 2017

- **主人**
小山裕久
- **住所**
東京都港区麻布台2-3-20
- **予約・問い合わせ**
03-6435-5776 *完全予約制
- **定休日**
日曜日、祝日 *不定休あり
- **営業時間**
昼 11:30~14:00
夜 18:00~22:00
- **クレジットカード**
各種
- **メールアドレス**
info@kokin-aoyagi.jp
- **ホームページ**
aoyagi-group.jp/r/detail.php?rid=0001

 Aoyagi Azabudai Honten < japonaise
 96.00 / 2019 97.50 / 2018 95.75 / 2017

- **Owner Chef**
Hirohisa Koyama
- **Address**
2-3-20 Azabudai, Minato-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-6435-5776 *Reservation required
- **Closed**
Sunday, National holidays, Irregular holidays
- **Hours**
Lunch 11:30~14:00
Dinner 18:00~22:00
- **Credit cards**
Accepted
- **E-mail**
info@kokin-aoyagi.jp
- **Website**
aoyagi-group.jp/r/detail.php?rid=0001

 鮨 さいとう < 鮨
 95.75 / 2019 93.50 / 2018 94.00 / 2017

- **店主**
斉藤孝司
- **住所**
東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズサウスタワー1階
- **予約・問い合わせ**
03-3589-4412 *完全予約制
- **定休日**
不定休
- **営業時間**
昼 12:00~14:00
夜 17:00~23:00
- **クレジットカード**
VISA, JCB, AMEX, DINERS

 Sushi Saito < sushi
 95.75 / 2019 93.50 / 2018 94.00 / 2017

- **Owner Chef**
Takashi Saito
- **Address**
1F Ark Hills South Tower, 1-4-5 Roppongi, Minato-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-3589-4412 *Reservation required
- **Closed**
Irregular holidays
- **Hours**
Lunch 12:00~14:00
Dinner 17:00~23:00
- **Credit cards**
VISA, JCB, AMEX, DINERS

 カンテサンス < フランス料理
 95.50 / 2019 95.00 / 2018 96.75 / 2017

- **オーナーシェフ**
岸田周三
- **住所**
東京都品川区北品川6-7-29 ガーデンシティ品川御殿山1階
- **予約・問い合わせ**
03-6277-0090 (予約専用 13:30~16:00)
03-6277-0485 (問い合わせ・リコンファーム)
*インターネット予約可
- **定休日**
日曜日を中心に月6日程度 *年末年始・夏季休業あり
- **営業時間**
夜 17:00~20:00, 20:30~23:30 *二部制
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **ホームページ**
quintessence.jp

 Quintessence < française
 95.50 / 2019 95.00 / 2018 96.75 / 2017

- **Owner Chef**
Shuzo Kishida
- **Address**
1F Gardencity Shinagawa Gotenyama, 6-7-29 Kitashinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-6277-0090 (For reservations 13:30~16:00)
03-6277-0485 (For inquiries and reconfirmation)
*Internet reservations available
- **Closed**
About 6 days a month mainly on Sundays,
New Year holidays, Summer holidays
- **Hours**
Dinner 1st part 17:00~20:00, 2nd part 20:30~23:30
- **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **Website**
quintessence.jp



レフェルヴェソンス < フランス料理

95.25 / 2019 95.00 / 2018 90.75 / 2017

- **エグゼクティブシェフ**
生江史伸
- **住所**
東京都港区西麻布2-26-4
- **予約・問い合わせ**
03-5766-9500 *インターネット予約可
- **定休日**
日曜日、月曜日
- **営業時間**
昼 12:00~16:00 (13:30 L.O.)
夜 18:00~23:30 (20:00 L.O.)
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **メールアドレス**
info@leffervescence.jp
- **ホームページ**
leffervescence.jp

 L'Effervescence < française

95.25 / 2019 95.00 / 2018 90.75 / 2017

- **Executive Chef**
Shinobu Namae
- **Address**
2-26-4 Nishiazabu, Minato-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-5766-9500 *Internet reservations available
- **Closed**
Sunday, Monday
- **Hours**
Lunch 12:00~16:00 (13:30 L.O.)
Dinner 18:00~23:30 (20:00 L.O.)
- **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **E-mail**
info@leffervescence.jp
- **Website**
leffervescence.jp/en

 東麻布 天本 < 鮨

93.75 / 2019 --- / 2018 --- / 2017

- **店主**
天本正通
- **住所**
東京都港区東麻布1-7-9
- **予約・問い合わせ**
higashiazabuamamoto.com/reservation
*完全予約制、予約はホームページでのみ受付
- **定休日**
日曜日
- **営業時間**
夜 17:00~20:00、20:30~23:30 *二部制
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, AMEX, DINERS
- **ホームページ**
higashiazabuamamoto.com

 Higashiazabu Amamoto < sushi

93.75 / 2019 --- / 2018 --- / 2017

- **Owner Chef**
Masamichi Amamoto
- **Address**
1-7-9, Higashiazabu, Minato-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
higashiazabuamamoto.com/reservation
*Reservation required, acceptance only on website
- **Closed**
Sunday
- **Hours**
Dinner 1st part 17:00~20:00, 2nd part 20:30~23:30
- **Credit cards**
VISA, MASTER, AMEX, DINERS
- **Website**
higashiazabuamamoto.com/en

 和田倉 < 和食

93.50 / 2019 --- / 2018 --- / 2017

- **料理長**
宮部敬二
- **住所**
東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京6階
- **予約・問い合わせ**
03-3211-5322 *インターネット予約可
- **定休日**
なし
- **営業時間**
昼 11:30~14:30
夜 17:30~21:30 (L.O.)
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **ホームページ**
palacehoteltokyo.com/restaurant/wadakura

 WADAKURA < japonaise

93.50 / 2019 --- / 2018 --- / 2017

- **Head Chef**
Keiji Miyabe
- **Address**
6F Palace Hotel Tokyo, 1-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-3211-5322 *Internet reservations available
- **Closed**
Open every day
- **Hours**
Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~21:30 (L.O.)
- **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **Website**
en.palacehoteltokyo.com/restaurant/wadakura

 虎白 < 和食

93.00 / 2019 93.25 / 2018 93.25 / 2017

- **店主**
小泉瑚佑慈
- **住所**
東京都新宿区神楽坂3-4
- **予約・問い合わせ**
03-5225-0807 *インターネット予約可
- **定休日**
日曜日、祝日 *年末年始・夏季休業あり
- **営業時間**
夜 17:30~24:00
- **クレジットカード**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **ホームページ**
kagurazaka-kohaku.jp

 Kohaku < japonaise

93.00 / 2019 93.25 / 2018 93.25 / 2017

- **Owner Chef**
Koji Koizumi
- **Address**
3-4 Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo
- **Reservations and inquiries**
03-5225-0807 *Internet reservations available
- **Closed**
Sunday, National holiday, New Year holidays, Summer holidays
- **Hours**
Dinner 17:30~24:00
- **Credit cards**
VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS
- **Website**
kagurazaka-kohaku.jp



茶禅華	< 中華
92.75 / 2019	--- / 2018 --- / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ エグゼクティブシェフ 川田智也 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 住所 東京都港区南麻布4-7-5 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 予約・問い合わせ 050-3188-8819 (予約専用 11:00~17:00) *インターネット予約可 03-6874-0970 (問い合わせ) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 定休日 日曜日と月曜日を中心に不定休 *ホームページに記載 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 営業時間 夜 17:00~23:00 (21:00 L.O.) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ クレジットカード VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ メールアドレス info@sazenka.com 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ホームページ sazenka.com 	

Sazenka	< chinois
92.75 / 2019	--- / 2018 --- / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Executive Chef Tomoya Kawada 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Address 4-7-5 Minamiazabu, Minato-ku, Tokyo 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reservations and inquiries 050-3188-8819 (For reservations 11:00~17:00) 03-6874-0970 (For inquiries) *Internet reservations available 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Closed Irregular holidays mainly on Sunday and Monday *Information on website 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hours Dinner 17:00~23:00 (21:00 L.O.) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Credit cards VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ E-mail info@sazenka.com 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Website sazenka.com 	

龍吟	< 和食
92.25 / 2019	96.75 / 2018 96.00 / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ オーナーシェフ 山本征治 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 住所 東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷7階 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 予約・問い合わせ 03-6630-0007 (12:00~17:00) *完全予約制 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 定休日 不定休 *ホームページに記載 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 営業時間 夜 17:30~23:00 (20:00最終入店) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ クレジットカード VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, 銀聯 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ホームページ nihonryori-ryugin.com 	

RyuGin	< japonaise
92.25 / 2019	96.75 / 2018 96.00 / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Owner Chef Seiji Yamamoto 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Address 7F Tokyo Midtown Hibiya, 1-1-2 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reservations and inquiries 03-6630-0007 (12:00~17:00) *Reservation required 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Closed Irregular holidays *Information on website 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hours Dinner 17:30~23:00 (20:00 Last entry) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Credit cards VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, UNION PAY 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Website nihonryori-ryugin.com 	

ロオジエ	< フランス料理
92.00 / 2019	94.25 / 2018 92.50 / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニヨン 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 住所 東京都中央区銀座7-5-5 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 予約・問い合わせ 0120-156-051 または 03-3571-6050 (10:00 ~ 22:00) *完全予約制、インターネット予約可 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 定休日 日曜日、月曜日 *祝日に不定休あり、年末年始・夏季休業あり 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 営業時間 昼 12:00~13:30 (L.O.) 夜 18:00~20:30 (L.O.) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ クレジットカード VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ホームページ losier.shiseido.co.jp 	

L'OSIER	< française
92.00 / 2019	94.25 / 2018 92.50 / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Executive Chef Olivier Chaignon 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Address 7-5-5 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reservations and inquiries 0120-156-051 or 03-3571-6050 (10:00 ~ 22:00) *Reservation required, Internet reservations available 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Closed Sunday, Monday, Irregularly on National holidays, New Year holidays, Summer holidays 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hours Lunch 12:00~13:30 (L.O.) Dinner 18:00~20:30 (L.O.) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Credit cards VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Website losier.shiseido.co.jp/e 	

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション	< フランス料理
91.75 / 2019	93.50 / 2018 89.00 / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ シェフ 池田欣正 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 住所 東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内 シャトーレストラン1階 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 予約・問い合わせ 03-5424-1338 または 03-5424-1347 (11:00~21:00) *インターネット予約可 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 定休日 平日の昼 *不定休あり 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 営業時間 昼 11:30~15:30 (14:00 L.O.) *土・日・祝のみ営業 夜 18:00~23:30 (21:00 L.O.) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ クレジットカード VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, 銀聯 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ホームページ robuchon.jp/latable 	

LA Table de Joël Robuchon	< française
91.75 / 2019	93.50 / 2018 89.00 / 2017
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Yoshimasa Ikeda 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Address 1F Chateau Restaurant, Ebisu Garden Place, 1-13-1 Mita, Meguro-ku, Tokyo 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reservations and inquiries 03-5424-1338 or 03-5424-1347 (11:00~21:00) *Internet reservations available 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Closed Weekdays lunch, Irregular holidays 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hours Lunch 11:30~15:30 (14:00 L.O.) *Only on Saturday, Sunday and National holidays Dinner 18:00~23:30 (21:00 L.O.) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Credit cards VISA, MASTER, JCB, AMEX, DINERS, UNION PAY 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Website robuchon.jp/latable-en 	



Unexpected encounter of Japanese-French - Experiment over local ingredients

渥美清さんはじめすべてのスタッフが健在だとして、現在の日本で「男はつらいよ」シリーズの映画が再び撮れるでしょうか？答えはかなり悲観的でしょう。少なくとも、昔のフィルムを繋ぎ合わせて再編集するなどしない限り、同じようには出来ないと思われま



なぜなら、寅さんシリーズの映像的な魅力を支えていた地方都市の日常的な賑わいが、今ではほとんど見られないからです。皆様も、地方に出掛けてシャッター商店街を目にするたびに、そこはかとなく胸に痛みを感じるのではありませんか？

「かくてはならじ」と多くの地方自治体、とりわけ都道府県が地元の観光産業の振興に熱心に取り組んでいます。観光客を惹きつけるには名所旧跡がある方が好ましいことはいまでもありませんが、実は地元の食が重要なカギであることに地方のリーダーたちは気付いています。ですから、食材を含めて食のプロモーションにはとても熱心で、さまざまな情報を発信し、イベントも目白押しです。

そうした中でもユニークなのは広島県で、2014年から毎年「ひろしまシェフ・コンクール」を開催し、成績優秀者への賞として、フランスのガストロノミーレストラン等で1年間研修する権利と資金援助を与えています。そして2017年、県としてこれまでの研修先から気鋭のシェフを招聘し、実験的に地元

食材(牡蠣、レモン、蜂蜜、チーズなど)を使ったフランス料理と地元の和食とのコラボレーションイベントを実施しました。狙いは、広島の食の世界を活性化させるために、頂点に立つガストロノミーのレベルで新たな刺激を与えることでした。題して『和仏邂逅』。招聘シェフは、ラ・リストTOP1000で93.50点、ミシュランでは二ツ星を獲得しているフランス北部ノール県にある『ラ・グルヌイエール』のオーナーシェフ、アレクサンドル・ゴチエ。まだ39歳ですが、地元食材にこだわりながら極めて独創的な料理で有名な国際的な若手シェフです。食卓は工芸品の発信場所でもあるところから、広島県はこのイベントに際して地元工芸作家の方々にも声を掛け、イベン

トで使用する皿としてそれぞれの作品を提供して頂いています。また、ガストロノミーにとってどんな場所で食べるかは極めて重要な問題です。広島県の場合、イベントの趣旨に沿い、強烈に和が感じられ、しかも通常は食の体験が不可能なところ、という高いハードルを設けたのです。そして選ばれ

たのが尾道の浄土寺でした。ここは、聖徳太子が開祖と伝えられる古刹で、古くからの映画ファンならご存知と思いますが、小津安二郎監督の映画「東京物語」のラストシーンに登場する寺でもあり、境内には数々の重要文化財が見られます。食事を供するホールとしては、日ごろは市重要文化財である源氏物語絵扇散屏風が展示されている客殿を使わせて頂き、厨房としては、古い竈が九基並ぶ古式ゆかしい庫裡に慎重に養生を施した上で近代的な調理器具を持ち込みました。そこに地元広島を代表する和食料理長4名、同じくフランス料理店のエグゼクティブシェフ9名はじめヘルプのシェフたちを合わせると20名余が集って、全18品を調理したのです。浄土



寺の庫裡でゴチエシェフの手元に注がれる地元シェフ・料理人の熱いまなざしは、このイベントがすでに成功したことを物語っていました。古寺名刹での食事は、京都などでは珍しくないかもしれませんが、たいがい和食の世界に閉じられていますから、この浄土寺のイベントは、かなりユニークなものだったのではないのでしょうか？

この一日限りのレストランで賞味する幸運に預かったのは、東京と地元から招かれたメディア関係者や食の評論家たち、そしてフランス大使館からの代表者でした。イベントは大好評で、広島県としてはこれをシリーズ化していく方向だそうです。私たちラ・リストの会としては、こうしたイベントを参考に、これまでにないレストラン体験をプロデュースしていきたいと考えております。そして、そのことが地方に再び活力を取り戻す一助となるよう願ってやみません。

*2018年は、『ラ・ピラミッド』(LA LISTE 90.25、ミシュラン二ツ星)のパトリック・アンリルーシェフを招聘



Don't you feel some pain in your chest every time you see deserted shopping street when you go visit local areas? "We can't be like this" say many local governments and prefectures in particular, in which they have been working hard to promote the local tourism industry. Although it's preferable to have historical sites to attract tourists without a doubt, however, the leaders of local areas are aware that local food actually holds more important key. Therefore, they are very keen on food promotion including ingredients, spreading a variety of information and jostling events. Among them, Hiroshima prefecture is unique, holding the "Hiroshima Chef Contest" every year since 2014 and giving the right and financial aid as the prize for the best performers to

train at a gastronomy restaurant in France. And in 2017, they held an event of the local Japanese cuisine in collaboration with French cuisine with the experiment use of local ingredients by inviting spirited chef from one of the previous restaurants of training as a prefecture. The aim was to apply a new stimulus at the top level of local gastronomy, in order to revitalize the world of food in Hiroshima. Entitled as "unexpected encounter of Japanese-French". The chef in residence is the owner chef of "La Grenouillère" located in Nord, the northern province of France, Alexandre Gauthier (93.5 points on LA LISTE, 2 Michelin stars). He's only 39, yet is a global young chef known for his unique style of dishes with the use of local ingredients.

Since a dining table can also be a source of craft products, Hiroshima prefecture has called out to local craftsmen for this event, having them offer their works as plates to be used at the event. Also, it's an extremely important factor for gastronomy to decide where to eat. In the case of Hiroshima prefecture, having requirements of a place where one can feel the "Wa (à la very Japanese)" intensely and where food experience is usually not attainable, in line with the purpose of the event. Then, the Jodo-ji Temple in Onomichi was chosen. This is the ancient temple of 7th century and there is a great number of important cultural property seen within the precinct. With over 20 people consisting of 4 chefs of Japanese cuisine

who represent their hometown of Hiroshima, 9 executive chefs also from the French cuisine restaurants from other cities in Japan together as well as assistance chefs, they prepared a total of 18 dishes. The enthusiasm of the all Japanese chefs poured into the hands of the chef Gauthier in the kitchen of Jodo-ji Temple was already a proof of the great success of this event. We as Copain La Liste hope to produce events that offer restaurant experiences that didn't exist before by using events like this as reference. Then, we ardently hope to be helpful in getting back the vitality to regional cities through them.

NB) In 2018, Patrick Henrioux, "La Pyramide" (LA LISTE: 90.25, Michelin: 2 stars) was invited for the same event.



Episodes

やんごとなきお客様には、やんごとなき食材を

「今が旬とはいえ毎晩出されるのでヤマウズラは食べ飽きたから、別の食材で美味しいものを作っておくれ」という注文が来たら、あなたがシェフならどうしますか？そのお客様は、いまも王政を施くヨーロッパの某国からやってきた高い身分の方です。ここで、いくらAOC食材だからといって家禽、牛などの四足獣の肉、魚を選んだら、あなたはきっとこのお客様から、「なんと華のないシェフか・・・」と思われてしまうでしょう。選ぶべきは、ヤマウズラ以外の「さえずる小鳥」です。ヨーロッパでは、フランス革命までの価値の基底をキリスト教神学が作って来ました。その中に「存在の大連鎖」という考え方があります。簡単にいえば、自然界のあらゆる存在は至高の神に繋がっていて序列があり、神の座である天に近いほどより高貴であるとされました。つまり、植物なら地下の根菜よりは地上の葉物野菜が、葉物野菜よりも樹上の果実の方が偉いのです。一方、革命以前のヨーロッパの人間界は僧侶、次いで王侯貴族の順で偉かったので、あくまで理念としてですが、高貴な者は高貴な食材を食べるのがふさわしいと考えられていました。したがって、正解は天空で行動する鳥類ー現実的な食材としては、中空を飛んでさえずる小鳥たちの仲間なのです。20世紀半ば、パレ・ロワイヤルの名店『ル・グラン・ヴェフル』を訪れたモナコ大公レニエ3世がまさにこの注文をしたところ、当時のシェフ、レイモン・オリヴェールは、迷わず鳩を選んだのでした。この、確かな教養にもとづいた当意即妙な遊び心溢れる対応とその料理を大公が大いに賞したため、以後「レニエ3世の鳩」の名で、ギィ・マルタン率いる現代の『ル・グラン・ヴェフル』(ラ・リスト: 94.75点、ミシュラン2ツ星)でもグラン・クラシックの一皿として受け継がれています。折をみて、ぜひ一度、やんごとなき食材のお味をお確かめください！

What would you do if you were a chef and received an order, "I'm sick of eating partridge which everybody prepares for me at every dinner as it is now in season, so can you make some delicious food using different ingredients?" The customer was a person of high position coming from an European country, which still maintains a monarchy today. Here, if you choose poultry, meat of four-legged animals such as beef, or fish, nevertheless of AOC ingredients, this customer would probably think "what an unattractive chef...".

What you should choose in this case is "singing birds" other than partridge. In Europe, the basis of values until the French Revolution was built by the theology of Christian. Among them, there's a way of thinking called "the Great Chain of Being". To simply put, all beings in the world of nature are connected to the supreme deity with hierarchy, and it was thought that the closer to the divine seat of heaven, the more noble it was. In other words, for plants, above-ground greens over underground greens, and fruits on a tree are highly ranked compared to greens. Meanwhile, in the pre-revolutionary human world of Europe before the Revolution, it was ranked in the order from monks and then nobles, so it was thought to be right for nobles to eat noble food, albeit this is just a concept. Therefore, the correct answer is the birds that fly in the sky-as a realistic ingredient, it's companion of small singing birds who fly in midair.

In the middle of the 20th century, Rainier III de Monaco who visited the well-known restaurant of Palais Royal "Le Grand Véfour", made this exact order and then Raymond Oliver, the chef at the time, selected the pigeon without hesitation. This certainly cultured readiness of wit with his playful imagination and his dish were greatly praised, and since then, with the name as "the pigeon of Rainier III," it has been passed on as a Grand Classic dish even among the modern "Le Grand Véfour" (LA LISTE: score 94.75; 2 Michelin stars) led by Guy Martin. Finding the right time, please check out the flavour of high-class ingredients at least once!

High-class ingredients for the high-class customers



あまねくラード、北のバター、南のオリーブ、南西のユイル・ド・カナール

油脂は食材の風味を定着するので、上手に使えば素晴らしい美味を演出できます。健康オタクだった徳川家康でさえ、茶屋四郎次郎が調理する鯛のてんぷら（樫の油の素揚げとも）の美味しさに衝撃を受けてつい食べ過ぎたため、命を落としたのだとか。フランスで、時代や地方によらずもっとも広く使われているのがラード（豚脂）。豚は雑食性で多産な動物ですから、どこでも簡単に飼育・繁殖できるからです。

「バタくさい」という言い方に、明治以降の日本人にとってバターが西洋の象徴だったことが伺えます。パリを含むフランスの北半分、つまり、ロワール川の北方がほぼバター文化圏に当たります。涼冷な気候のため、ノルマンディ産牛乳から造られる良質のバターが大量に流通してきたからです。プロヴァンスを中心として、ロワール川から南のフランスはオリーブオイル文化圏です。「最後の晩餐」の直前イエスが祈ったゲッセマネの園はオリーブ山の麓にあり、ゲッセマネとは搾油器のことであり、ゴルゴダの丘の十字架もオリーブの木で作られていたように、オリーブとその油は聖性に結びつけて語られてきました。歴代国王を聖別するために使われたのもオリーブオイルでした。

四番目は、ボルドーの南に広がるスユッド＝ウエスト（南西）地方を中心とするユイル・ド・カナール（鴨油。ここでは、カモ目カモ科に属する雁を家畜化した鷺鳥油を含みます）。夏を北欧で過ごした雁や鴨の大群は、秋にはスペインを目指して渡りをしますが、途中ピレネー山脈越えを控えて、ランド県やジエール県などスユッド＝ウエストの沼沢地で羽を休めるので、それを捉えて家禽化が進んだのです。

Fats and oils establish the flavour of the ingredients, so if good use is made of them, they can produce a great taste. Even Ieyasu Tokugawa, founder of Tokugawa shogunate in 17th century, who was a health nerd, was in shock by the deliciousness of the Tempura of red snapper (also said to be a fried Japanese nutmeg) cooked by Chaya Shiro Jiro, great merchant in Kyoto at the time, and accidentally passed away from eating too much.

In France, lard (pork fat) has been most widely used regardless of era or region. This is because porks are omnivorous and prolific animals, so they can be easily raised and bred anywhere.

It can be understood that butter was a symbol of the West for Japanese people after the Meiji era, according to the phrase "Bata-kusai (stinking of butter)". The northern half of France including Paris, that is, the northern part of the Loire River, corresponds to the butter culture. Due to the cool climate, good quality of butter made in Normandy could be distributed in large quantities without the risk of rotting.

Centering on Provence, the south of France from the Loire river is a culture area of olive oil. The garden of Gethsemane where Jesus prayed just before "The Last Supper" is located at the foot of the Mount of Olives. As Gethsemane refers to an oil press and the crosses of Golgotha hills were made of olive trees, the olives and the oil were told in connection with holiness. It was olive oil that was used to consecrate the successive kings.

The fourth is Huile de Canal (Duck fat. Here, it includes goose fat, a domesticated wild goose which belongs to Anseriformes and Anatidae), centering on Sud-Ouest (southwest) region, extending to the south of Bordeaux. A large crowd of geese and duck that spent summer in Northern Europe cross toward Spain by the fall, but as they rest their feathers at marsh of Sud-Ouest such as Landes and Gers ahead of Pyrenees on their way, they were captured, promoting the culture of poultry.

Lard everywhere, butter in the North,
olives in the South,
huile de canard in the South West



「神の雫」のインセンティブ

確かにイエス=キリスト自身が最期の晩餐で、ワインを「わたしの血による新しい契約」としたのですから、教会と修道院にとってワインが重要だったことは分かります。しかし、儀式用や聖職者、修道士用だけでなく、教会や修道院の敷地内のブドウ畑だけで十分まかなえたでしょう。ところが、町に住む司教たちも、修道目的から人里離れた場所に住む修道士たちも、まことに熱心にブドウ畑の適地を探し、労を惜みず開墾して苗木を植え付けました。

なぜそこまでしたのか？それは、都市での旅の貴人のもてなしは司教の、都市以外での旅人や巡礼者への宿の提供は修道院の役割だったからです。とりわけ、中世盛期には聖地に遠征する十字軍の喉をうるおすために、そして中世末から絶対王政が確立するまでの間は、王領が拡大するにつれ、国王の宮廷が全国に散在する王領を順に訪れる移動宮廷が盛んになったことで、必要とされるワイン量は拡大の一途をたどりましました。移動宮廷は、国王とその家族はじめ、廷臣たち、外国使節、召使、御用商人、馬匹など、宮廷に必要なすべての人や物が一斉に移動するのですから、「まるで一つの都市がまるごと動くようだ」と形容されました。そして、教会や修道院が良質のワインを気前よくふるまい贈呈すれば、その見返りに広大な荘園など、あまりある寄進が期待できました。教会や修道院側には、十分なインセンティブが働いていたといえます。「神の雫」が教会と修道院の手で磨き抜かれた背景には、こうした聖と俗ともごもの力学が働いたのです。

It can certainly be understood that wine was important for the church and the monastery, given that Jesus Christ himself regarded wine as “my blood of a new covenant,” at the last supper. However, the vineyards on the premises of the church or monastery would’ve been enough if only for the purpose of ceremony, priests and monks. On the contrary, bishops living in the town and the monks who lived apart from the town for the purpose of religious practice also sought for the best place for the vineyards with enthusiasm and spared no effort in cultivating and planting seedlings.

Why did they get there? That is because the hospitality of the nobles of the trip in the city was the bishop's, and the provision of lodgings for travelers and the pilgrims outside the city was the role of the abbey. In particular, in order to relieve the throat of the crusade expediting to the holy ground during the middle of the Middle Ages, and until the establishment of the absolute monarchy from the end of the Middle Ages, the king's courts were scattered all over the country as the monarchy expanded. The volume of wine needed continued to expand as the moving court, which visited in turn, became thriving. The mobile court moves all the people and things necessary for the court, including the king and his family, courtiers, foreign envoys, servants, peddlers, horses and so on, all at the same time. It was said “just like a city as a whole moving.”

And if church and monastery generously provide a high-quality wine, they could expect much contribution in return such as huge manor. It can be said that there were enough incentives for the side of church and the monastery.

There was this mechanic of the sacred and the profane working one after another behind the scene of “Drops of God” formed by the hands of the church and monastery.

Incentives
of the “Drops of God”