

AUTUMN 2023

DEPARTURES

Hidden Gems

煌めく秘宝

OPUM

Departments



p25

SHOLAの内観。木の温もりが伝わるインテリアも、すべて坂茂氏がデザインしたもの。

Travel

25

The Artful Dishes

美的なショートトリップ
感性を刺激する
美味なるひと皿。

28

Sydney's Shining Stars

シドニーの新星
アートと美食、そしてホテルー
多彩な顔ぶれが港町を華やかに演出。

34

Devouring Notting Hill

ノッティングヒルを食べ尽くす
再注目のウエストロンドンー
食の最前線にフォーカス。

41

High Above

旅先で知る新たな価値
東京・京都ー2大人気都市の
新たな表情を見せるホテル。

Style

45

Hair, Face, Body

スキンケアの進化、ここにあり
秋の肌をいたわる
革新のスキンケア。

48

Marking History

最も身近なコンプリケーション
メカニカルでスタイリッシュー
進化を続ける複雑時計の魅力。

54

All in the Bag

“私”らしさを語る
装いに輝きをプラスする
最新ファッションアイテム。

p 48

カラトラバ・パイ
ロット・トラベルタ
イム・クロノグラフ
5924



Culture

61

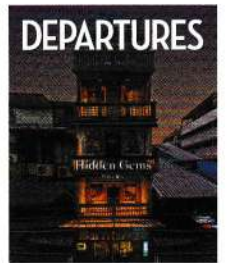
The Eyes of an Architect

館長は建築家
異なる視点から
美術館にもたらす変革。

68

Crafting the Future

クラフトマンの見る夢
伝統をモードにー若手クリエイターが
見据える未来。



On the Cover

タイ・バンコクのチャイナタウンにある、2022年にミシュラン1つ星を獲得したレストラン ボトンの外観。建物は、シェフであるバム一族が4世代に渡り薬局を営んでいたテラスハウスを改装したもの。Photography: DOF SKYGROUND

発行元: ジェイ・アイ・エクスペリエンス (ドイツ・ミュンヘン)
TEL+49-89-642-797-0
発行人: クリスチャン・シュワルツバハ
インターナショナル編集統括ディレクター: トーマス・ミドゥーラ
コマースディレクター: クリストフ・ゲルトウ
シニアエディター: 嶋川寛子

日本版編集部: 有限会社 モジ カンパニー
TEL03-5834-8562
日本版編集長: 松本光代
エディター/ライター: 松橋俊介、内丸公平、藤原善美代、木島薫
グラフィックデザイナー: 小川千秋 (イン・ザ・ガーデン)

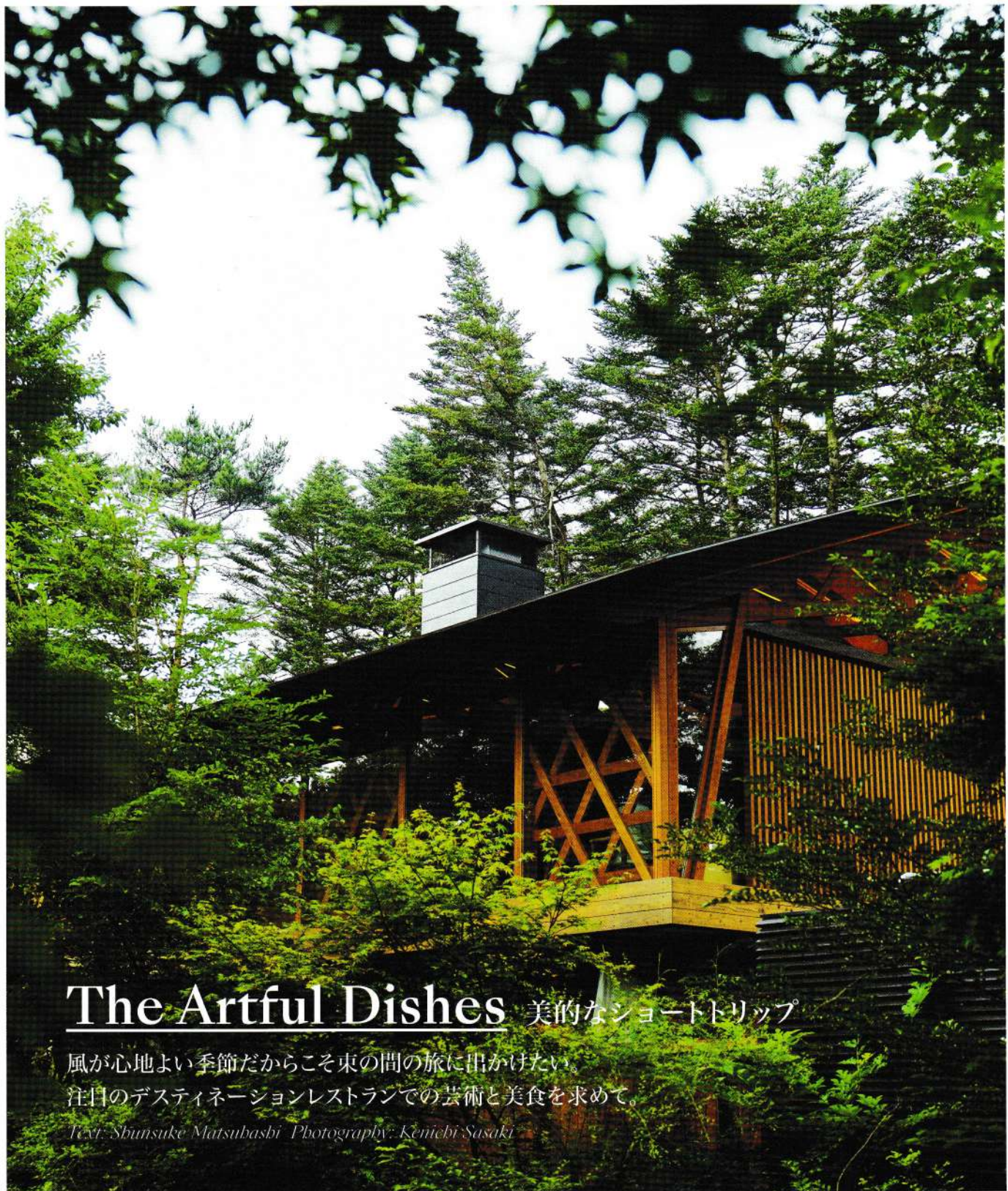
日本版広告部: 株式会社 シナノ インターナショナル
TEL03-3584-6420
マネージングディレクター: 田中和彦
セールスマネージャー: 白石幸輔、森永恒
セールスコordinator: 相澤麻美

校閲: 聚珍社
印刷: 大日本印刷株式会社

NOTES

文中で表記されるホテルなどの価格は、2023年9月1日現在の€、\$などの為替レートをもとに、円換算したものです。時計、ジュエリー、ファッションアイテムなどのプロダクトについては、一部外貨表記になっています。☼ マークは、アメリカン・エキスプレスが提供する会員特典であるFINE HOTELS & RESORTSの参加ホテルです。✎ マークは、アメリカン・エキスプレスのカードが使用できない、あるいは現金精算のみの店舗の表記となります。

TRAVEL



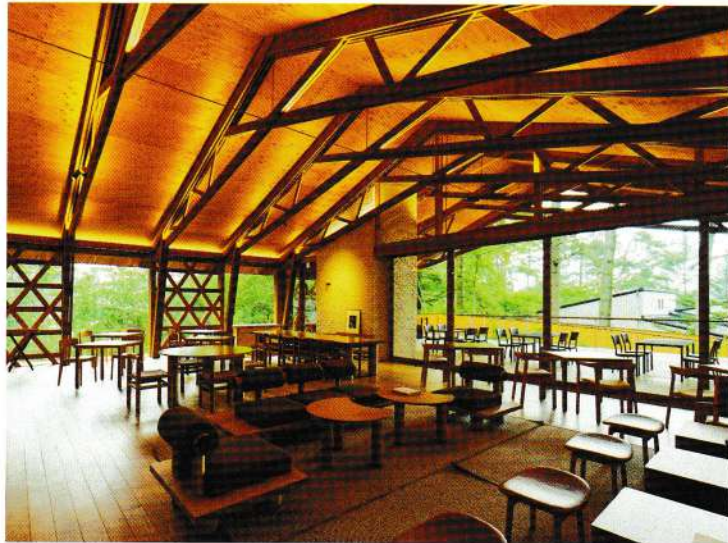
The Artful Dishes 美的なショートトリップ

風が心地よい季節だからこそ東の間の旅に出かけたい。
注目のデスティネーションレストランでの芸術と美食を求めて。

Text: Shunsuke Matsubashi Photography: Kenichi Sasaki



左から時計回りに:長野にある児玉養魚場の信州サーモンを生かしたひと皿。小諸にあるジオヒルズワイナリーのワインを添えて;SHOLAの内観。木の温もりが伝わるインテリアも、すべて坂氏がデザインしたものだという;ししいわハウスのエグゼクティブシェフ岡本将士氏。東京都内の数々のレストランでシェフを務めた経歴をもつ。前のページ:線に包まれるように佇む、ししいわハウス軽井沢 No.2。



アートと料理—いずれも時代への批評眼や創造力、そしてすぐれた審美眼から生まれるもの。想像力を刺激してくれるそれらを一度に味わえるレストランがあると聞き、訪れたのは長野県軽井沢町—かつて日本を代表する文豪や政財界の重鎮らが構えた別荘を中心にサロン文化が育まれてきたリゾート地—である。中軽井沢エリアに2019年に誕生した、ししいわハウス軽井沢 (shishiiwahouse.jp) は、そんな土地の記憶を継承するかのような隠れ家的ブティックホテルとして知られている。特筆すべきは豪華な設計陣。同ホテルを構成する3つの棟はいずれも建築界のノーベル賞とも称されるプリツカー賞を受賞した世界的建築家が手がけたもの(2019年開業の1棟目と2022年開業の2棟目は坂 茂氏。2023年6月開業の3棟目は西沢立衛氏による)。メインダイニングであるSHOLAはその2棟目内にある。随所

にアートピースが展示された館内の白眉といえるのがダイニングのある2階。自然豊かな周辺環境との一体感があり、まるで木立に浮かんでいるかのような空間で供されるのは建築コンセプトである「自然との調和」を体現する料理の数々だ。

「軽井沢近郊には野菜のみならず、肉もワインも素晴らしい生産者がいることに驚きました」と、上質な食材にも大いに触発されたと語るエグゼクティブシェフの岡本将士氏。写真左上の信州サーモンにマスの卵が添えられたひと皿のように、磨きあげられたフランス料理のテクニックで、生命力に満ちた食材の育まれた風景そのものを皿上に描いてみせる。備長炭でグリルされたサーモンのミキューはふっくらとした身に皮のクリスピーな食感がアクセントを加え、有機栽培によるハーブの泡ソースが木立を吹き抜ける風のような爽やかさを添える。そんなひと皿に合わせるのは小諸にあるジオヒルズワイナリーのトアイ・マイ・ブラン(トアイ・マイとは、ベトナム語で「気軽に」の意)。華やかな香りとマイルドな味わいがサーモンの風味に寄り添いつつ、まるやかなハーモニーを奏でる。テロワールを感じさせるペアリングの妙味はやはりこの地で味わってこそだろう。宿泊ゲスト以外の予約も可能なので、軽井沢を訪れた際にはぜひ。

一方、歴史あるリゾート地から東へクルマを走らせること約1時間。群馬県前橋市にも美食とアートが味わえる注目のdestinationレストランがある。明治時代後期から大正時代にかけて製糸・織物業によって栄えた前橋は煉瓦造りが印象的な、活気にあふれるモダンな町だったという。往時の隆盛を取り戻すべく同市が進めるのはアートによる町づくり。2013年のアーツ前橋の開館をきっかけに町は徐々に活性化。さらに2020年にオープンした、白井屋ホテルは世界屈指のアーティストの作品が館内外に展示されるアートホテルとして世界にそ

の名を知らしめた。

アートにあふれ新たな文化が生まれる予感に満ちたこの町に、2023年6月オープンした注目のレストラン セパージュ (@cepages_restaurant) は、同エリアの第3のアートスポットとして同年5月にオープンした、まえばしガレリア (towndevelop.jp) 内にある。シェフを務めるのはアビシウスやレフェルヴェソンスなど日本屈指のフランス料理レストランで研鑽を積んだ石橋和樹氏。フランス料理を、多様な国々のエッセンスを呑み込み洗練させてきた文化と捉えるならば、氏のスタイルはその王道を往くものだといえる。群馬県民のソウルフード「焼きまんじゅう」をフランス料理のクラシックなスタイルで仕立てたひと皿は最たるものだろう。

群馬県産の良質の小麦を独自に配合した生地を、サトウキビの搾り汁を煮詰めたシロップを塗りながら焼き、表面をカリッと中身をもちっとした食感に仕上げ、低温で4時間ほどかけてじっくりと火入れしたフォアグラを載せた料理は、素朴な見た目に反し、丹念に重ねられたうまみと食感のグラデーションがみごとに調和。ただひとこと「うまい」と唸らざるを得ない奥行きのある味わいだ。しかも、この懐かしくも新しい独特の風味と優しい甘みで包まれたひと皿に合わせるのは、熟成感のあるシャトー・ディケム。王道ともいえるこのペアリングを堪能させてくれるのも、同店の魅力のひとつだろう。

「地元のお客さまからは、実は我が町にこんなレストランがほしいと思っていたという感想も。そんな方々には慣れ親しんだ地元食材の魅力を再発見していただけるような、新たな価値を生み出す表現にこだわっていききたい」と語る石橋氏。その料理は、アート作品がもたらす刺激にも負けないほどの、記憶に残るひとときを演出してくれるはずだ。



里山の暮らしに溶け込む旅

里山十帖 THE HOUSE SEN

自然豊かな懐かしい風景の里山で、我が家のように過ごす—そんな体験を提供してくれるのが新潟県十日町市・信濃川の河岸段丘に建つ里山十帖 THE HOUSE SENだ。十日町市といえば、2000年にスタートした大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレの開催地としても知られるエリア。大地の芸術祭のメイン作品として知られるジェームズ・タレルの『光の館』も、ほど近い場所にある。モダンにアップデートされた築およそ100年の古民家は、大きな窓が内と外をシームレスに繋げる。また樹齢500年以上の大ケヤキを望む場所にはアウトドアサウナを設置。セルフロウリュウが愉しめるのもサウナ好きにはうれしいはず。satoyama-jujo.com/thehouse



左上から時計回りに：セパージュの店内はカウンター6席とホールエリアからなり、ホールエリアにはアートピースが展示されている；コースの2皿目に供される群馬県民のソウルフードに想を得たひと皿；同店のシェフ 石橋和樹氏；タカ・イシイギャラリーなどのギャラリースペースと住居で構成される、まえばしガレリアの外観。