

創刊20周年記念第3弾

人類に与えられた偉大な食材「豆」をどう食べる？

# 料理王国

10 OCTOBER 2014 CUISINE KINGDOM

MONTHLY RECIPE  
巻末レシピ  
全22皿

特別付録  
世界の  
炭酸水  
Book

日本で  
買える！

Catalogue of  
Sparkling Water

# 豆 は お い し い !

—大特集—

- フランス料理  
「25種類の豆の遊園地」  
大阪「リュミエール」  
唐渡泰さん
- 日本料理  
「豆は人間の生きる根源」  
京都吉兆 嵐山本店  
徳岡邦夫さん
- 四川料理  
「干煸四季豆は中国の味」  
熊本「桃花源 本店」  
斉藤隆士さん
- RED UI-35  
第1回「ゴールドエッグ」  
東京「ラフィネス」  
杉本敬三さんの豆料理
- 若き料理人たちの挑戦  
RED UI-35「ブロンズエッグ」  
52人の豆料理  
全掲載

【好評連載】

名匠のスペシャリテ 竹山正昭さん

「黒毛和牛の三枚肉のビーフシチュー」

# EVENT CALENDAR

レストラン  
イベント  
情報

この秋は新業態のバルやステーキハウス、オ  
イスターバーなど、ニューオープンの店に注目。  
ホテルで開催する高級食材を駆使した中国料  
理のコースも魅力的だ。

## AW 55 GRILL & BAR

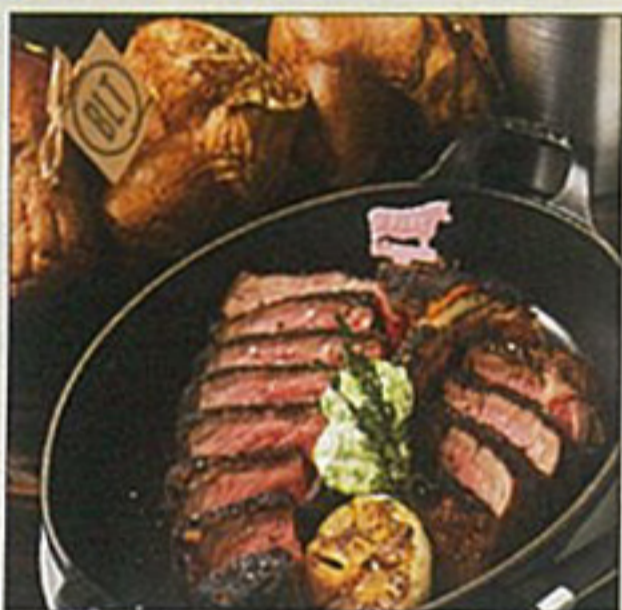


アトレ品川に「AW55」オープン!  
● 8月1日(金) OPEN

(株)イトウォークが「AWkitchen」の新業  
態バル「AW55(エーダブリュゴーゴ)」を  
アトレ品川にオープンした。おすすめはさ  
まざまな種類の肉を串刺しにしてグリルし  
た「エスペターダ」やランチのサラダバー。  
品川駅直結の開放的な店内で、仲間同士で  
盛り上がりた。

- 場所: AW55 GRILL & BAR 東京都港区港南2-18-1アトレ品川4F
- ☎ 03-6717-0914
- www.eat-walk.com

## BLT STEAK TOKYO



「BLT STEAK TOKYO」が日本初上陸  
● 9月19日(金) OPEN

NYやワイキキの人気店が  
日本一号店を六本木にオープン!

海外で有名なステーキハウスが日本へ初上  
陸。最高品質のUSDAプライムビーフをじっ  
くりと熟成し、専用の釜を使い925°Cの高  
温で焼き上げたステーキや新鮮なシーフード  
などが、開放感溢れる空間で楽しめる。

- 場所: BLT STEAK TOKYO 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデン5F
- ☎ 03-3589-4129
- http://bltsteak.jp/

## オストリア新宿三丁目店



「オストリア新宿三丁目店」オープン!  
● 8月8日(金) OPEN

一年中新鮮な牡蠣が楽しめる  
オイスターレストランが登場!

都内7店舗目の「オストリア」が新宿に誕  
生。歴史ある建物を改装したヨーロッパ風  
のインテリアを3フロアで展開。常時10種  
類以上取り揃えた新鮮な生牡蠣や牡蠣料  
理、ボリュームある肉料理なども提供する。

- 場所: オイスターバー & レストラン オストリア新宿三丁目店  
東京都新宿区新宿3-3-5 1~3F
- 03-5361-8181
- www.ostrea.jp

## グランド ハイアット 東京



ブラン副総料理長のマンスリークッキング  
● 10月22日(水) 11:15受付  
11:30~15:00クッキングクラス&ランチ

グランドハイアット東京副総料理長ダ  
ヴィッド・ブランが、毎回さまざまなテー  
マでレクチャーする大好評のクッキングク  
ラス。今回の食材のテーマはビーフで、シェ  
フ直伝のフランス料理の調理法を、毎日の食  
卓やホームパーティでぜひ活用したい。

- 場所: グランド ハイアット 東京 2F 東京都港区六本木6-10-3
- 料金: 12000円 (インターネット予約の場合10000円)
- 定員: 16名様限定
- ☎ 03-4333-8781 ● http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/

## ザ・リッツ・カールトン大阪



伝統と革新の技が奏でる  
広東料理とフレンチの二重奏

● 9月17日(水)~23日(火)

ミシュラン二つ星に輝く中国料理シェフ、  
ポール・ラウ氏をザ・リッツ・カールトン香  
港より招致し、「香桃」で特別ランチ・ディ  
ナーを提供。またザ・リッツ・カールトン大  
阪のフレンチ「ラ・ベ」シェフ、クリストフ・  
ジベール氏との豪華競演も必見だ。

- 場所: ザ・リッツ・カールトン大阪 大阪府大阪市北区梅田2-5-25
- 料金: 「香桃 (シャンタオ)」ランチ6400円~、ディナー12000円~  
「ラ・ベ」ガラ・ディナー 25000円
- ☎ 06-6343-7000 ● www.ritz-carlton.co.jp

## スペインクラブ銀座



「デエサ・デル・カリサル」来日ワインディナー  
● 9月13日(土) 18:00受付 18:30~ ディナー

ヴィノ・デ・パゴのワインが  
記念ディナーで無料サービス

スペインワイン法最高品質のヴィノ・デ・パ  
ゴに認定されたカリスマワイナリーの生  
産者クリストフ・ペーレ氏が来日。ラ・マン  
チャの郷土料理とともにミネラルと木樽の  
風味の絶妙なバランスが堪能できる。

- 場所: レストラン スペインクラブ銀座 東京都中央区銀座7-10-5
- 料金: 7500円 (ワインは無料サービス)
- 定員: 先着18名様
- ☎ 03-6228-5338 ● www.spainclub.jp

## 京王プラザホテル



黄綬褒章受章 南園総料理長 李国超が贈る  
~本格広東料理の極み~  
● 開催中~9月30日(火)

春に黄綬褒章を受賞した南園総料理長の李  
国超が、広東海鮮料理を中心に中秋節なら  
ではの特別メニューを提供。23日には山  
海の珍味をふんだんに使用した高級蒸し  
スープやフカヒレ、干し鮑などが贅沢に楽  
しめる「特別賞味会」も開催する。

- 場所: 京王プラザホテル 東京都新宿区西新宿2-2-1
- 料金: 飲茶ランチ (平日) 3000円~、特別賞味会28000円 (要予約)
- ☎ 03-3344-0111
- www.keioplaza.co.jp

## 京都センチュリーホテル



スイーツサプライズプロポーズ  
● 開催中

開始1年で利用40組、成功率100%を達成し  
たプロポーズサービスに、シェフパティシ  
エ杉本映監修の新しいプロポーズプラン  
が誕生。遊び心あふれるくす玉仕立てのア  
シェット・デセルにエンゲージリングを  
忍ばせたスイーツで感動の一日を演出。

- 場所: 京都センチュリーホテル 京都府京都市下京区東塩小路町680
- 料金: おひとり様5400円 (各レストランにて)
- ☎ 075-351-0111
- www.kyoto-centuryhotel.co.jp