

SNAP 100人「似合っちゃった!」この場面に、この服

HERS

2
[ハーズ]
February 2016



マエノリのオシャレ歳時記

2月／ヴァレンタインデー×トレンチコート

『見慣れたアウター』あか抜け作

ヨガだって「オシャレが勝ち!

「HERSの現場にはオイルが必須です

卒業式の日こそコンサバに終わらせない

本当に楽しめるのは私たちだけ

TOKYOは50代の
遊び場です

【冬の読者実例大特集】

東京・名古屋・大阪・神戸・福岡

SNAP
「似合っちゃった!」
この場面に、この服
100人

達人5人のREAL STYLE BOOK

「大人ほど似合うカジュアル」5つのキーワード

私物公開

HERSモデルズの「だからこのコートが好き!」

清潔感を重視したい!



春の晩からは涼い光がこぼれて幻想的な雰囲気に。漆の席でカウンターの空間と仕切られます。※グラスのシャンパニュードライフルーツが漆器でサービスされるシャンパンフレート¥1,800~。おたっぷりのミント、ブラウンシュガー、フレッシュライム、ホワイトラムジン(マクラブ)で作るモヒートは女性に人気。¥1,500。季節のフルーツをふんだんに使って作るフレッシュカクテルは¥1,800~。撮影時はフレッシュなザクロをたっぷり持ったザクロマティーニをオーダー。お隣人気質で男口、女性には優しいバーテンダー様15年の鈴木さん。



●私が行きました
鈴木淑恵さん(48歳) 福島県生まれ。ノエル・コミュニケーション社長。日本女子大学卒業(専攻:物理)後、シーメンス地メティックに勤務。1992年東急文化村に移り、顧客会の企画立案等を担当。その後1998年に東急エージェンシーに移り、ブリーフィングを経て2001年に顧客会を設立。幅広くブランドマネジメント、コミュニケーション施策を従事。

オープンは1月6日。初めて訪れる人はドアを開けた途端に思わず驚きの声を上げる、透通りの見事なカウンター。深い赤の色が、目の高いバー空間に深く浮かび上がります。長野県の本格で仕上げて運び込まれました。織り成る個室の壁、壁にも漆が使われた。漆づけの質実な空間です。

ライブ感と距離感がちょうどいい カウンターが心地いい!

可不可

宮下大輔氏が1995年に「昭和坂 宮下」をオープンしてから20年を経た、2015年5月に作った「可不可」。宮下氏はここを「原点回帰の場所」と考え「店」とは呼ばず「場」と呼びます。週末には料理教室、ワインの会、お香等和文化の会などさまざまなイベントが開催され、人や食材など美味しい化学反応が生まれています。ここで供されるのはカテゴライズできない料理。オーストラリアで10年間腕を振るってきた伊藤シェフが日本の食材に刺激を受けて作り出す驚きのある料理。「お料理が美味しいことはもちろん、店としたカウンターが気持ちよく、女性のクライアントもお連れしやすいんです」(鈴木さん)。



(上) コースメニューより「沿路産サワラの刺身と昆布ドレッシング」。サワラは皮膜を少し炙り、りんご酢と白醤油で漬けた昆布を刻んでドレッシングに。酸の強めで爽やか。コースは¥6,000と¥8,000。アラカルトも可。(下) 少少な日本酒も味わえます。ワイングラスで30ml入り。右から「仙高(せんこう)」ドルチェ・ロッソ無濾過原酒(鈴木)¥1,000、「新田 No.6 s-type」純米吟醸無濾過生原酒(新田)¥800。「鶴島 特別純米酒 三十六万石」(佐賀)¥800。

サクラ、カエデ、カツラ、トチ、クリなど複数の木材を組み合わせて作ったカウンターは表情豊か。漆器の場までフラットにすることで料理人の手元が見えてライブ感が高まる狙い。五感が刺激される仕掛けです。週末のイベントを行いやすいよう変形のカウンターに。



●可不可
港区麻布十番2-7-14
AZABU 275 2F
☎03-5439-6395
18:00~24:00
日祝休

