

HILLS AREA MAGAZINE

HILLS LIFE

GRAND OPENING SPRING
2018

NEW OPEN!

RESTAURANTS

— in —

ROPPONGI HILLS

春のけやき坂はオープンラッシュ

この春、ラグジュアリーブランドが立ち並ぶ六本木ヒルズのけやき坂に、上質にしてオリジナリティ溢れるレストランが続々と誕生します。多彩な都市機能やさまざまな文化装置を集約し、人びとの出会いから交流、対話を育む街づくりを手がけてきたヒルズが新たに発信する、「食」からはじまるライフスタイルの魅力とは？

89

MARCH
2018

NEW OPEN!
29 Mar.

割烹 六本木 kappou ukai

国内外の厳選食材を生かした、
独創的で洗練された割烹料理

2014年に開業した「銀座 kappou ukai」に続く、「うかい」の2軒目の割烹。匠の技が冴える日本料理を、伝統とモダンが交差する和の空間でどうぞ。カウンター越しに見える板前仕事の臨場感もお楽しみに。



和の伝統と現代的な美意識が融和した店内は独特の雰囲気。カウンター背後のガラスに描かれた竹林の縁が涼やかで幻想的。



Restaurant Profile

PRICE
おまかせコースのみ。
夜は ¥19,440 円～。

SEATS
カウンター16席、個室2室、テーブル2卓。

ATMOSPHERE
外国人ゲストの接待、美食家の食事に好適。

CHEF
他力野慶太 1974年生まれ。横石料理店で修業後、2008年株式会社うかい入社。「東京 芝 とうふ屋うかい」を経て、「銀座 kappou ukai」料理長就任。現在「kappou ukai」統括料理長。

パリッとした白衣姿の料理人たちが立つカウンター席は16席。目線で調理される旬の食材は、どれも目を見張るような逸品。料理人が刺身を引いたり煮炊きしたりする所作も美しく、見ていて気分が高揚しそう。



旬の食材の華麗なる プレゼンテーション

季節の食材を生かした前菜は、青竹を組み上げた特注の皿に載せて運ばれる趣向。器や食材の彩も美しく、パツと華やぐ演出が「kappou ukai」流だ。目で見て楽しむ日本料理の醍醐味を、とくと堪能されたい。

調理前の春野菜のプレゼンテーションは、まるで生け花のような華やかさ。氷の上に盛られた新鮮な魚介は、海の中にいた時の姿を彷彿させるかのよう。一体どんな風に料理されて登場するのか、期待がふくらむ演出だ。

物語性のある空間と料理、そしてVIP対応も万全なおもてなしに定評のある「うかい」。その初の割烹料理店として2014年に銀座に誕生した「kappou ukai」にも掲げられている「美味方丈」は、「うかい」の造語で、凝縮された美味を深く感じる一丈四方(約3m四方)の空間のこと。統括料理長の他力野慶太さんは、食材を育んだ土壌や気候、作り手の愛情に想いを巡らせながら美味を味わい、幸福な時間を過ごしてほしいという。そんな豊かな精神性を感じさせる割烹の六本木本店が、3月29日、「六本木うかい亭」と同時にオープンする。こ

の2店、入口は分かれているが、各エントランスの先に現れるラウンジは両店共通。ここでウェルカムドリンクを楽しんだ後、割烹へ移動すると、次に視界に入るのは気鋭の料理人たちが立ち並ぶカウンター。無駄のない調理風景が見られるカウンターは、臨場感溢れる美食劇場の趣。日本国内のみならず世界中から厳選された食材は、調理する前にプレゼンテーションされるのも「kappou ukai」の特長のひとつだ。美しく盛り込まれた食材や、料理人の流麗な所作を眺めれば、否応なく期待が高まるはず。独創的な世界を満喫したい。

六本木 kappou ukai (ろっぽんぎ かつほう うかい) 港区六本木 6-12-4 六本木ヒルズ けやき坂通り 2F / ☎ 03-3479-1515 (3月29日～) / 42席 / 平日 12:00～14:00 (L.O.)、18:00～21:00 (L.O.) 土日祝 11:30～14:30 (L.O.)、17:30～21:00 (L.O.) / 月曜定休 / 予算: 昼 ¥10,800、夜 ¥19,440・¥24,840 (税込・サービス料別)



半個室にはそれぞれ鉄板焼カウンターを設置。六本木店特有の朱赤のカウンターが、グラマラスな世界観を作り出している。



左: コースに登場する「うかい極上牛」。調理する前に、使用部位を見せてくれる。この日はシャトーブリアン(フィレ)、サーロイン、タン元の3部位。 / 右: スモークサーモンなどの前菜には、よく冷えたシャンパンを。



六本木店のために厳選! 希少な「うかい極上牛」

どっしりした特注の唐津焼の器に盛られた「うかい極上牛」のステーキ。鳥取の田村牧場は、最高級の和牛を育てることで知られる名門牧場とあり、「うかい極上牛」を目当てに六本木本店を訪れる食通も出てきそう。

鉄板で肉にナイフが入られる瞬間は、最大の見どころ。何の抵抗もなく一瞬で肉が切られる様子が、肉質のきめこまかさを想像させる。鉄板の上で肉が徐々に色づいてゆく光景に、カウンターの視線は釘付け。

NEW OPEN!
29 Mar.

鉄板焼 六本木うかい亭

朱赤のカウンターで楽しむ、
極上和牛や旬の味覚の鉄板焼

特別に目利きした「うかい極上牛」をはじめとする厳選食材を揃え、「うかい」の世界観を凝縮させた「六本木うかい亭」。全室半個室のパーソナルな空間で、一流の職人が見立てる鉄板料理とおもてなしを。



Restaurant Profile

PRICE
ランチの予算は15,000円～。夜は30,000円～。

SEATS
全席半個室(6室)。開放的なラウンジもある。

ATMOSPHERE
VIPの接待や会食、家族の記念日などに。

CHEF
関本 謙 1972年生まれ。都内のフランス料理の名店に14年間勤めた後、米国で経験を積み、株式会社うかい入社。「あざみのうかい亭」料理長を経て、「六本木うかい亭」料理長就任。

豪奢かつ煌びやかな空間で鉄板料理を楽しむ「うかい亭」。銀座や表参道などにある既存の各店舗はVIPも御用達の高級店として知られるが、3月29日にオープンする「六本木うかい亭」は、そんな名店の粋を凝縮させた店だ。客席はすべてプライベート感あふれる半個室。大小6つの半個室の中には鉄板と朱赤のカウンターが設けられ、いわば全室がシェフズテーブルとなっている。調理を担当する料理人たちは皆、旬の食材と料理を知り尽くした焼きのスペシャリストたち。そんなベテラン料理人が食材の説明から調理までを一貫して担

当し、上質なおもてなしで出迎えてくれるのも六本木店の魅力だ。また、コースの中にも登場する「うかい極上牛」も、契約牧場である鳥取の田村牧場の牧場長が「六本木うかい亭」のために目利きしたものだとか。和牛をはじめとする厳選食材は、鉄板で直接焼くだけでなく、鉄板に小鍋を置いてポワレするなど、さまざまな方法で調理するのが「うかい亭」流。鉄板料理を楽しんだ後は、ラウンジへ移動して食後酒やお茶を楽しむことも可能。けやき坂の四季折々の景色を眺めながら、ゆったりと美食の余韻に浸ってみては。

六本木うかい亭 (ろっぽんぎ うかいてい) 港区六本木 6-12-4 六本木ヒルズ けやき坂通り 2F / ☎ 03-3479-5252 (3月29日～) / 38席 / 平日 12:00～14:00 (L.O.)、18:00～21:00 (L.O.) 土日祝 11:30～14:30 (L.O.)、17:30～21:00 (L.O.) / 月曜定休 / 予算: 昼 ¥12,960、夜 ¥27,000・¥37,800 (税込・サービス料別)



NEW OPEN!
13 Apr.

蕎麦前
山都

蕎麦前 山都 (そばまえ やまと) 港区六本木 6-12-2 六本木ヒルズ けやき坂通り 1F / ☎ 未定 / 62席 (テーブル席 50席、テラス 12席) / 11:30~14:30 (L.O.14:00)、17:30~23:00 (L.O.22:00) / 月曜定休 / 予算: 昼 ¥1,000~¥2,000、夜 ¥4,000~¥6,000 ※店内禁煙

蕎麦 蕎麦前 山都

つまみもお酒も充実!
ふらりと訪れたくなる
小粋なニューカマー

高感度な和食店を手掛ける中村悌二氏が、2003年に代々木上原で創業した「蕎麦屋 山都」の2号店。充実した蕎麦前メニューに魅了される人が続出しそう。

「真鯛の昆布ㄗ」は代々木上原の本店でも人気のメニュー。昆布の上に盛り、昆布の香りを存分に生かすのが「蕎麦前 山都」流だ。



刺身は常に3~4種類用意され、本マグロの中トロはほぼ定番。マグロの産地は日によって異なるが、常に厚めに切って旨みと食感を引き出す。写真は青森県大間産。



香ばしく焼いた「穴子の白焼」。海苔と昆布、わさびをのせて楽しめば、穴子の旨みと海苔の香り、昆布の旨みがマッチ。日本酒が進む。



本店でも愛される定番「出汁巻玉子」は、そばつゆベースの出汁を3個分の溶き卵にたっぷり含ませて焼く。人数に合わせてカット。



名物「大せいろ」のつけダレは豊富な選択肢から各人お好みで

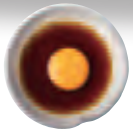


3人前の「大せいろ」(¥1,600)のつけダレは、最もシンプルな「もりつゆ」(¥200)を含め7種類。「もりつゆ」に辛味大根が付くのが「高速」(¥400)で、大きな飛騨なめこ入りの「なめこおろし」(¥400)はリピーターが多い逸品。蕎麦屋の定番「とろろ」(¥350)や「鴨汁」(¥700)も揃う。「こってり汁」(¥350)はそばつゆに豚背脂の旨みとタマネギの甘み、長葱、黒胡椒、レモンを加えたオリジナル。一番の名物は創業時から人気の「黒カレー」(¥600)だ。

塩とわさびで楽しむ「厚切り牛舌 炭火焼」。部位は脂ののったタン元からタン中を使用。スペシャルメニューとして登場する予定。



変わり天ぷら「牛肉すきやき天」。春菊とエノキ茸を巻いた牛バラ肉の天ぷらは、卵黄を落としたタレにつければ、まさにすきやきの味が広がる。



代々木上原の『蕎麦屋 山都』は、喉越しのよい十割蕎麦を豊富なおつまみやお酒と共に楽しめる人気蕎麦店。その2号店が、4月にけやき坂にオープンする。代表の中村悌二さんが頭に思い描いているのは、本店よりもクオリティを高め、お客さまの好みも把握したサービスができる店。その理想を現場で形にするのは、本店の店長を5年間務めた渡邊太一氏だ。「蕎麦屋 山都」は、最初は普通の蕎麦屋としてスタートしたのですが、お酒を飲みながらゆっくり過ごしてほしいという思いから、少しずつメニューを増やしてきました。六本木では季節の食材を使ったおつまみを本店以上に幅広く揃え、地元の高感度な方々に愛される店を作っていきたいですね」と渡邊さん。

お酒は「伯楽星」をはじめとした福島の純米酒や焼酎が豊富。ビール、ワインやそば焼酎のそば湯割りも。



六本木の新店にはさまざまな新作が登場する予定。また「出汁巻玉子」などの定番や、そばつゆに豚の背脂や黒胡椒を入れた「こってりせいろ」など、本店の人気メニューも網羅される。3人前のそばをシェアして楽しむ「大せいろ」は、7種のつけダレの中から各人が好きなものを選ぶ名物。シェアする楽しさも味わいたい。

長さ24cmの大串焼き3種はボリュームたっぷり。新登場の牛バラ・タマネギ(塩)は「蕎麦前 山都」限定。豚バラ・タマネギ(塩)と鶏せせり・長ねぎ(タレ)は本店でも好評。



本店で1月に登場した「釜揚げ土鍋葱そば」は、とろりと濃厚なそば湯の中に釜揚げそばを入れ、たっぷり葱をのせたもの。ひと口ごとにそばと葱の香りが広がる。



Restaurant Profile

PRICE
つまみ数品とお酒を満喫して5,000円ぐらい。

SEATS
木のぬくもりを生かしたテーブル席が50席。

ATMOSPHERE
家族や同僚とでもよし、ひとり飲みでもよし。

MANAGER

渡邊太一 新潟県出身。音楽活動を経て飲食業へ転身。「ほろろ」の味を作って提供するところは飲食と音楽の共通点」と語る。3月の2号店開業と同時に「蕎麦前 山都」の店長に。

「筍とドライトマトのきんぴら」は、醤油を使わず、ごま油と白だしで素材の味を生かした春の新作メニュー。タケノコの歯応えとドライトマトの旨みが印象的だ。



本店で一番人気の「ちくわの磯辺揚げ」は、長さ22cmのちくわに生海苔入りの衣をつけて揚げ、青海苔をふりかけたもの。揚げたての熱で海苔の香りが際立ち、クセになる。



NEW OPEN!
25 Jan.

げやき坂
わさ
げやき坂 わさ (げやきさか わさ)
港区六本木 6-12-2 六本木ヒルズ げやき坂通り 3F / ☎ 03-6447-1875 / 6 席 (カウンター6 席) / 18:00~23:00 (L.O. 21:00) / 無休 / 予算: ¥30,000~ (要予約) ※全席禁煙。店内での撮影はご遠慮ください。全席カウンターのため香りの強い香水はご遠慮ください

中華 げやき坂 わさ

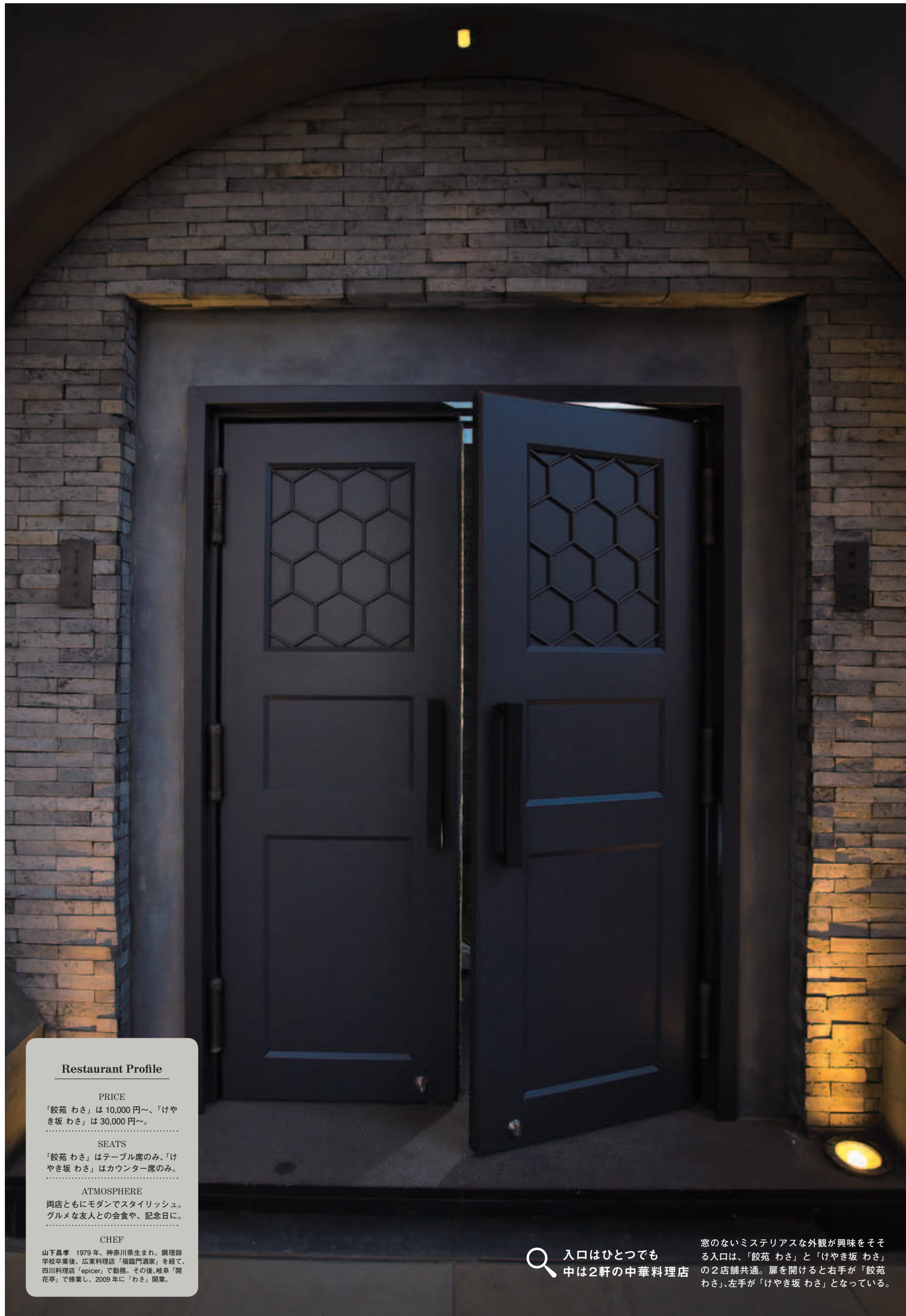
シェフが厳選素材を駆使して作る 極上の中華をカウンターで

予約困難な中華料理店として知られた目黒区八雲の「中華料理 わさ」が、「げやき坂 わさ」と店名を改め、六本木ヒルズへ移転リニューアル。山下昌孝シェフの料理をカウンターでどうぞ。

「中華料理 わさ」で名声を確立し、しばらくの充電期間を経てパワーアップした店主の山下昌孝さん。1月下旬に六本木ヒルズに移って始めた新店は、凛としたカウンターに6席のみを用意した、割烹のような中華料理店だ。作家物の和食器で出されるアラカルトは、炒飯や春巻、麻婆豆腐、担々麺など、みんなが知っているシンプルなものを中心。敢えて山下さんに理由を尋ねれば、「美味しさを追及していくうちに、四川料理や広東料理などのジャンルにも、食材や技法についても、中国料理にとらわれな

くなった」と言う。「それでも口の中のどこかで中華のエッセンスは感じてもらえらと思います。一番大切にしているのは、同じものを毎日同じ味で作るために、丁寧な仕事を続けることです。そんな山下さんの手にかかれば、おなじみの定番メニューも、想像を超えた非凡な味わいに。実は山下さん、理想のおいしさを出すために、厨房で凄まじい手間をかけているとか。「丁寧な調理に勝るおいしさはないと思うんです」と話す表情は、真剣そのもの。滋味溢れる非凡な中華を、美酒と共に満喫されたい。

上: カウンターは6席のみ。山下シェフとのコミュニケーションも楽しみながら、渾身の中華を味わいたい。
下: 器やグラスも一作品を厳選。写真のデキャンタはバカラのエリザベス、器は九谷焼の工房「朋黨」の作品。



Restaurant Profile
PRICE
「餃苑 わさ」は 10,000 円～、「げやき坂 わさ」は 30,000 円～。
SEATS
「餃苑 わさ」はテーブル席のみ、「げやき坂 わさ」はカウンター席のみ。
ATMOSPHERE
両店ともにモダンでスタイリッシュ。グルメな友人との会食や、記念日に。
CHEF
山下昌孝 1979 年、神奈川県生まれ。調理師学校卒業後、広東料理店「福臨門酒家」を経て、四川料理店「epicure」で勤務。その後、成業「開花亭」で修業し、2009 年に「わさ」開業。

入口はひとつも
中は2軒の中華料理店

窓のないミステリアスな外観が興味をそそる入口は、「餃苑 わさ」と「げやき坂 わさ」の2店舗共通。扉を開けると右手が「餃苑 わさ」、左手が「げやき坂 わさ」となっている。

餃苑
わさ
餃苑 わさ (ぎょえん わさ) 港区六本木 6-12-2 六本木ヒルズ げやき坂通り 3F / ☎ 03-6447-1877 / 18 席 (テーブル 18 席) / 18:00~23:00 (L.O. 22:00) / 無休 / 予算: ¥10,000~15,000 ※全席禁煙。店内での撮影はご遠慮ください

NEW OPEN!
25 Jan.

中華 餃苑 わさ

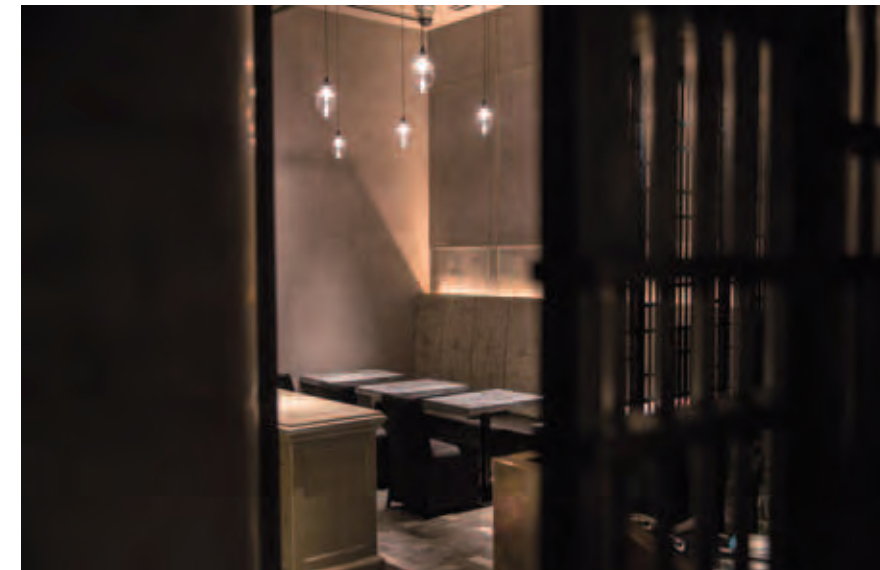
選り抜きの素材に手間をかけ こだわり抜いた自家製餃子

目黒区八雲の「中華料理 わさ」で食通の支持を集めた山下昌孝さんの、究極の手作り餃子とスペシャル料理が楽しめる中華料理店。旨み豊かな餃子を香り高い自家製ラー油でお楽しみあれ。

「餃苑」という店名が示す通り、餃子が主役の中華料理店。店主の山下昌孝さんは数年前から餃子の試作を始め、遂に今年、納得のいく餃子を完成させることができたのだとか。「ひと口目でおいしいと感じるものは食べ続けると味覚が疲れてしまいますので、僕の餃子は咀嚼を始めて13回から16回のところにおいしさがヒットするようにしています。餃子の大きさや皮の薄さは、1個あたりの咀嚼回数を考えながら決めました」と、山下さん。そんな餃子は「愛農ナチュラルポーク」「梅香豚」、そしてイ

タリアの「チンタネーゼ」を使った3種類。基本の具材は豚肉とショウガ、ニラ、キャベツとオーソドックスだが、各食材を最高の状態で使うための下ごしらえは驚くほど徹底的だ。たとえば豚肉は何%の水分を抜くとおいしくなるかを研究し、その数値まで水分を抜いてから挽いて使用。ニラは特有の香りを残しながら余分な匂いを取り除くため、切った後、一定の時間おきにキッチンペーパーを変えろという。自家製のラー油にも、こだわりが満載。究極の餃子につけて味わってみて。

上: 餃子は愛農ナチュラルポーク、梅香豚、チンタネーゼ豚の3種類。自家製ラー油は、辛さの中に甘みもある。
下: 照明を落とした空間にペンダントライトが映える店内。奥のテーブル席は片側がベンチシートになっている。





nothing like a Bugaboo®

常識を変えたベビーカー バガブー



最高の走行性だから大丈夫、
道が平坦じゃなくても。

bugaboo

バガブー公式オンラインストア: bugaboo.com
お問い合わせ先: バガブー ジャパン 03-6712-6072

NEW OPEN!

24 Dec. 2017

JAPANESE ALL-DAY DINING

日本料理 茶寮 宮坂

「御料理 宮坂」の味を気軽に楽しめる茶寮が登場

text_Yui Togawa

2年前、表参道にひっそりと誕生した「御料理 宮坂」。料理人・宮坂展央さんが手掛ける、季節の訪れを伝え、身体に染み入るような記憶に残る料理はすぐさま食通たちを魅了。オープンからわずか10カ月でミシュラン2つ星を獲得し、注目を集める予約困難店となった。「茶寮 宮坂」は、「こんなにも日本文化や日本料理が世界へ受け入れられているにもかかわらず、東京には日本を感じる場所があまりにも少ないのではないか」という思いによる、新たな挑戦から生まれた分店だ。「御料理 宮坂」より敷居を低くしながらも、空間は本店同様の贅沢な造り。真っ新な暖簾をくぐった瞬間から、和の趣に包まれた空気に静かな高揚を覚えるだろう。店内は、壁の漆喰やカウンター一枚板に、

アンティークの和家具やライトが映え、レトロモダンな雰囲気を醸し出している。上質かつ本物だから叶う、削ぎ落とされた深い美しさが実に印象的。禅の精神を伝えるシンプルで居心地の良い空間は、海外からのゲストをもてなすにも相応しい場所だ。茶寮とは、茶の湯のための建物、茶室、数寄屋、喫茶店、料理屋とすべての機能を持つ場所のこと。カウンターに立つのは、宮坂さんのもとで研鑽を積んだ、若き料理長・五十嵐庄大朗さん。夕食はおまかせのスタイルで、12品で構成される。本店で大好評の各地より厳選するお米を自家精米し、名水で炊き上げる土鍋ごはんがいただけるのも嬉しい限り。春からは、朝膳、昼膳、午後には日本茶、抹茶、珈琲と和菓子、氷菓子を展開するというから期待したい。

本店の「御料理 宮坂」は、京都の懐石料理店で研鑽を積んだ宮坂展央氏が、2015年11月に表参道に開業した、隠れ家のような日本料理店。その味を本店よりも身近なスタイルで楽しめる“茶寮”が誕生する。

上: 本店と同じ紋を施した立派な暖簾が出迎えてくれる。
下: 黒漆喰の壁が特徴的な、日本文化を存分に感じる店内。



Restaurant Profile

PRICE

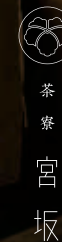
夕食は煮物椀、八寸、土鍋ごはんなどが含まれる12,800円のおまかせ。

SEATS

カウンター、テーブル、個室の3タイプがあり、様々なシーンに重宝。

ATMOSPHERE

居心地のよさと、非日常感が共存。接待〜デートまで、大人の集まりに。



茶寮 宮坂 (ざりょう みやさか) 港区六本木 6-12-2 六本木ヒルズ けやき坂通り 3F / ☎ 03-6447-1160 / 30席 (カウンター8席、テーブル14席、個室4席×2室) / 無休 / 18:00~23:00 (L.O. 21:00) ※営業時間は変動あり / 予算: ¥15,000~ ※全席禁煙、ドレスコードはスマートカジュアル

カウンターに座ると、目に飛び込んでくるのが、宮坂さんがこれまで集めてきた抹茶椀の数々。店内はシンプルながら上質な素材にこだわり、広々と贅沢な間隔で席が配置されている。



ON LAND

WE TRANSFORM BIG THINKING
INTO REAL SOLUTIONS



AT SEA

WE TRANSFORM OPEN WATER
INTO OPEN CHANNELS



IN THE SKY

WE TRANSFORM COMPLEXITY
INTO OPPORTUNITY



IN SPACE

WE TRANSFORM DREAMS
INTO PROVEN RESULTS

自然と産業が優しく憩う持続可能な社会を生みだす。英知を結集したものづくりの力で、この世界を一歩ずつ前に。陸、海、空、そして宇宙に、三菱重工グループ。

MOVE THE WORLD FORWARD **MITSUBISHI
HEAVY
INDUSTRIES
GROUP**

HOT NEWS!

Coming Soon

Restaurant Profile

ル・シュクレ・クール
LEffervescence

「ル・シュクレ・クール」は大阪のカリスマ的パティシエ、岩永伸さん。「フレンチドゥキョウ」は2012年にノルウェーから代々木公園に上陸したカフェ。「レフェルヴェンス」は西麻布の予約困難なフレンチレストラン。

ミシュラン2つ星に輝くフランス料理店「レフェルヴェンス」の生江史伸さん、全国からパン好きが訪れる大阪の人気パティシエ「ル・シュクレ・クール」の岩永歩さん、世界最高峰のコーヒーを提供する「フグレン」の小島賢治さん。この3者のコラボレーションによる新店が、6月、けやき坂に誕生する。魅力的な個性がどう交わるのか。生江さんに話を聞いた。

「岩永さんと深く会話を交わしたのは、東日本大震災の被災地。私がハンバーグを作り、バーガーのパンを担当するのが岩永さん。ピーツを使ったピンクのパンズで、子どもやお年寄りを考慮した何とも優しい味わいでした。その時、モノカラーの生活に彩りを入れていくことが自分たちの役目と語った言葉が忘れられません。一方、

小島さんとは『ノーマ』が来日した際、共にサポート役をしたことで親交が生まれました。店舗で初めてラテを飲んだ時は、その味と香りに頭を打ち抜かれたような衝撃でした。パンとコーヒーは、いずれも「レフェルヴェンス」で取り入れている。

「新店のコンセプトは“ハレ”ではなく“ケ”の場所。80年代のスピーカーや古木を取り入れた、ずっと前からあるようなノスタルジックな空間をイメージしています」。広さは約80坪で、半分を工房と売場、もう半分をダイニングにし、コーヒーカウンターを設置。パンの材料は、「ル・シュクレ・クール」では仏産の粉をメインに使っているが、新店では国産を使うという。店名やメニューは現在構想中。“日本の今”をパンで表現する新店、オープンが待ち遠しい。

Bread + Coffee + Food

ブルーランジェリー & カフェ

魅力的な3ブランドが
コラボ。日常と調和する
パンとコーヒーと料理

text_Yui Togawa
photo_Tamon Matsuzono



Shinobu Namae
生江史伸

1973年、横浜生まれ。大学卒業後、広尾「アクアパッツア」、北海道「ミシェル・プラス トーヤ ジャパン」を経て、英国「ザ・ファットダック」で研鑽を積む。2010年「レフェルヴェンス」シェフに。



世界で最も多くの
場所で使える



詳しくは [mastercard.co.jp](https://www.mastercard.co.jp)

Goings On About Town

illustration_Summer House

HILLS IN FOCUS

INDEX

春の街、発見がいっぱい

EVENT

花の香りと春の色に包まれよう

FASHION

カラフル&シャイニーで春を装う

SHOPPING

蚤の市で、新しい自分を探す

ART

あのジャンプヒーローたちが集結

BUSINESS

AIを駆使してアジアから世界へ

EVENT CALENDAR

ヒルズでできること、全部

EVENT

OUR PARKS

TORANOMON FLOWER MART

始めませんか？ 花のある暮らし

例年大人気の青空ヨガをはじめ、春の季節にぴったりのイベントが盛りだくさんの虎ノ門ヒルズ。4月21日(土)、22日(日)の2日間は、「虎ノ門フラワーマーケット」が開かれます。個性豊かな人気のフラワーショップが一堂に会し、春の草花やお菓子、パンなどを販売するほか、監修を手掛けるフラワースタ일리スト 平井かずみさんの「ikanika」も出店予定。花にまつわるあれこれが集まったコミュニティガーデンで、花のある暮らしの上手な楽しみ方を見つけてみませんか？

●日時：4/21(土)、22(日) 11:00~17:00

●場所：虎ノ門ヒルズ 2F アトリウム

●詳細：<https://www.facebook.com/toranomonhills.ourparks/>

こんにちは。ヒルボックルです。少しずつ暖かくなってきた今日この頃。春はもうすぐそこですね。今回は、ヒルズの緑やお花の豆知識、お教えしちゃいますよ。



HILLS IN FOCUS

CLOSE UP

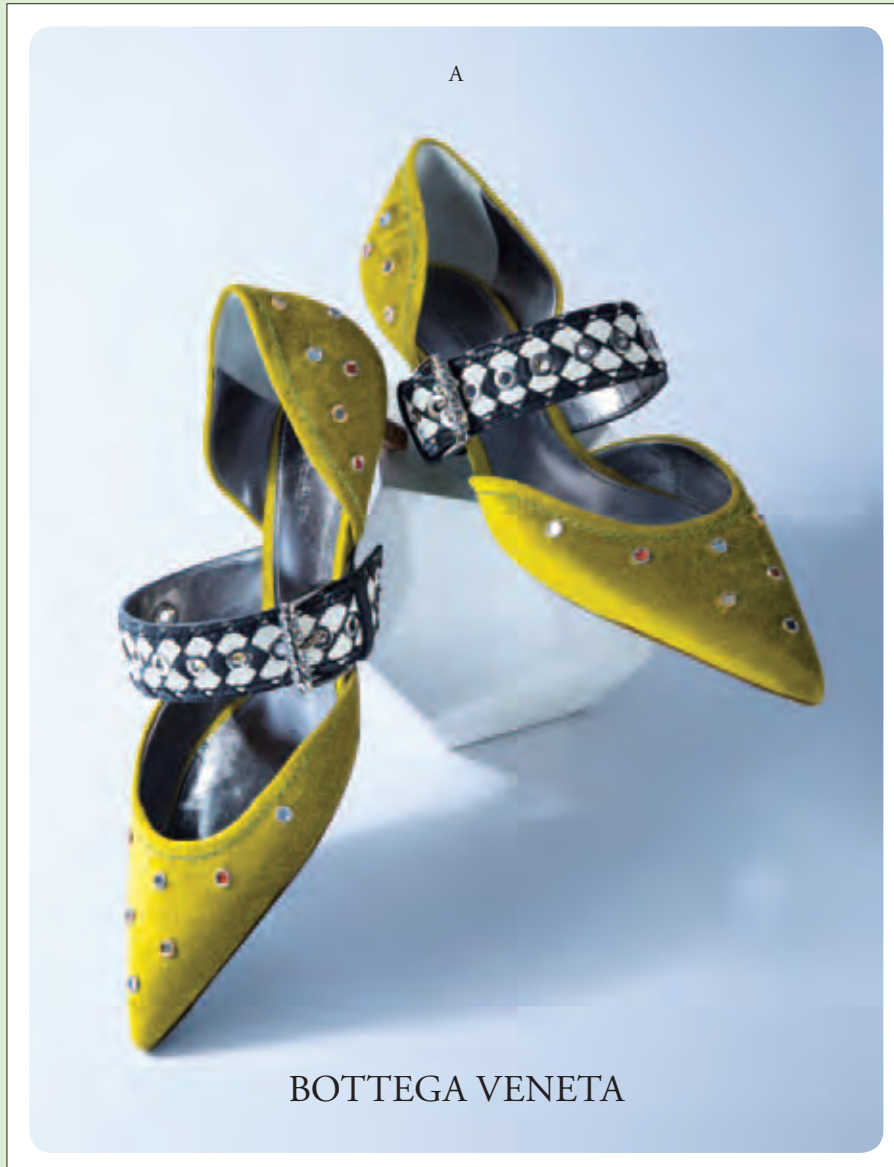


photo_Kazuya Aoki
styling_Kayo Yoshida
text_Ryuta Morishita
edit_RCKT/Rocket Company*

FASHION

“色・輝き”小物で、春を装う

待ちに待った、春。あたらしい季節にふさわしいバッグやシューズたちを迎え入れて、気持ちよくスタートを切りたいところ。“カラフル”や“シャイニー”など、今季のトレンドを踏まえたアイテムで、日々の装いをもっと楽しく！



BOTTEGA VENETA

センシュアルな装飾で女性らしさを表現

知的で、エレガント。六本木ヒルズからは、大人の女性らしさを演出する、洗練されたアイテムをピックアップ。繊細なカラーパレットやさりげなく主張する装飾は、今のトレンドであるノンジャンルで気取らないムードと呼応します。シンプルな装いに、春らしい輝きを足してくれることでしょう。

足元をキリリと引き締めるサイドカットパンプス。今季注目のポイントトゥを、今シーズンらしいこっくりとしたカモミールカラーで表現。アッパーに散りばめられた鏡面仕上げのビジュが上品さの中に華を添える。(H3.5cm) ¥106,000 (税込 ¥114,480) / ボッテガ・ヴェネタ (ボッテガ・ヴェネタ 03-5413-0372 / 六本木ヒルズ ウェストウオーク 2F)

ツイストラップのフラットサンダルは、鮮烈なレッドがレディな魅力たっぷりに主張。硬質なレザーとフェミニンなリボンテープという異素材を掛け合わせることで、モードなスパイスに。ソールはラムレザーではき心地も柔らか。 ¥105,000 (税込 ¥113,400) / ジョルジオ アルマーニ (ジョルジオ アルマーニ 03-5413-6291 / 六本木けやき坂通り 1F)

エスカーダを象徴するハンドバッグ。今季は春らしいパステルカラーで刷新し、優しいカラーブロックで構築することで、他のアイテムとの色合わせが手軽に。ショルダーストラップで肩掛けすれば、デニムスタイルにもマッチする。(H22 × W24 × D11cm) ¥90,000 (税込 ¥97,200) / エスカーダ (エスカーダ 03-5772-2071 / 六本木けやき坂通り 1F)

チェーンフレームが印象的な「ファラベラ」シリーズにビッグなトートバッグが仲間入り。白はスエード風、ネイビーはレザー風と、素材の表情にも変化が。容量たっぷり、デイリーユースにぴったり。(H30 × W37 × D16cm) ¥123,000 (税込 ¥132,840) / ステラ マッカートニー (ステラ マッカートニー 03-3403-1644 / 六本木ヒルズ ウェストウオーク 2F)

品のよさはそのままに遊び心を味方につける

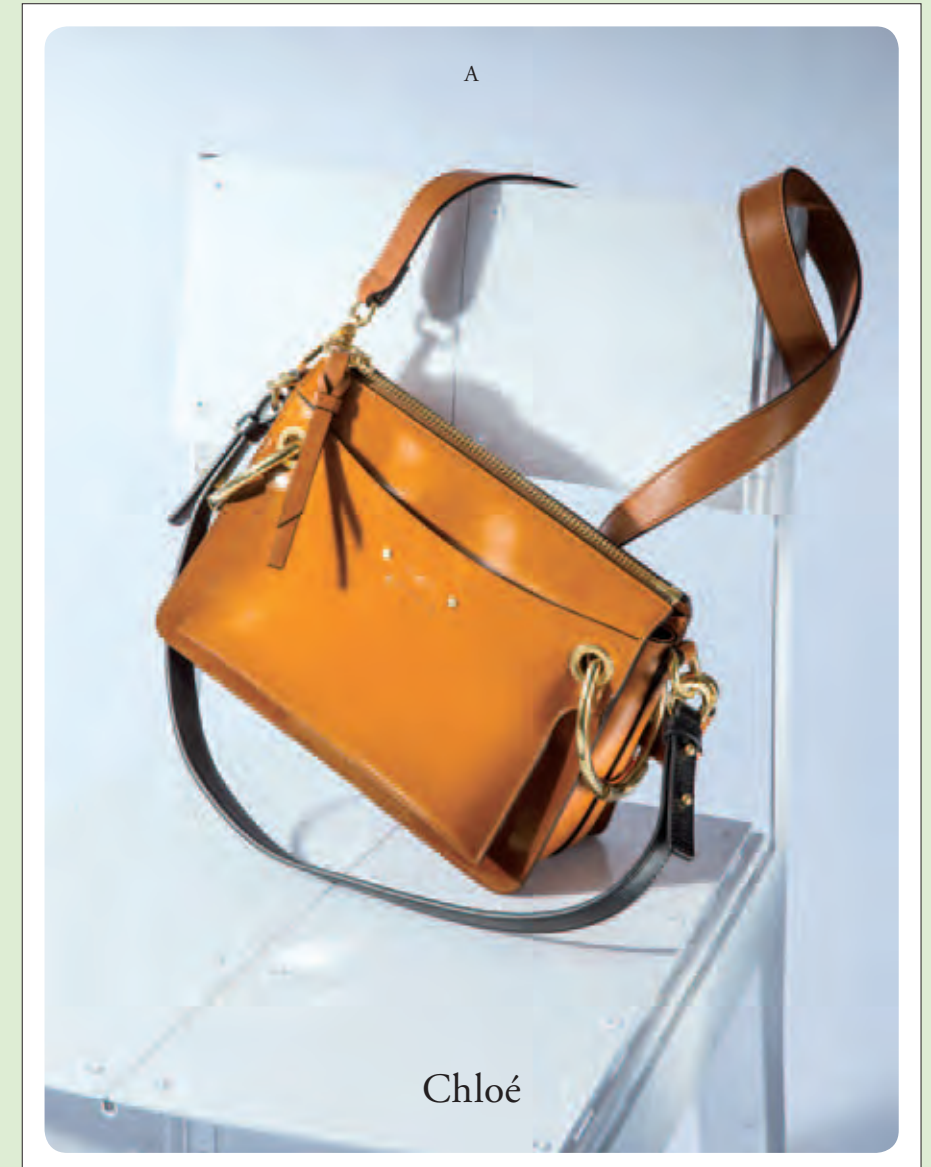
軽快に、自分らしく。表参道ヒルズには、春らしい明るいカラーや艶やかな素材で個性を引き出すアイテムが続々と登場しています。特にファンクショナルなバッグや、技ありのアクセントの効いたシューズは注目の的。ワードローブにワンアイテム取り入れれば、着こなしの幅がぐっと広がるはずです。

複数のポケットを配置した、艶やかなスバツオラート仕上げが印象的な新作「ROY」シリーズ。取り外し可能な2つのストラップ付属で、持ち方のアレンジが楽しめる機能性の高さもうれしい。O型のゴールドが優雅なムードを加速させる。(H18.5 × W25 × D11cm) ¥237,000 (税込 ¥255,960) / クロエ (クロエ 03-6447-5635 / 表参道ヒルズ 本館 1F)

ウエスタン表現したオープントゥブーツは、今季らしいディテールが満載。サイドにはバルマンのコインモチーフをエンボス加工であしらい、クラシカルで存在感のあるアクセントに。テラコッタカラーに映える華奢なピンヒールが、とびきりの女性らしさを引き出す。(H10cm) ¥173,000 (税込 ¥186,840) / バルマン (バルマン 03-6432-9440 / 表参道ヒルズ 本館 1F)

コロんとしたフォルムが愛らる新作「レベル クロスボディ」。コンパクトながら二層のマチがあり、必要なものがきちんと収まるサイズ感。チャームの甘さのある色みなので、アクセサリー感覚で取り入れるのもおすすめ。(H16 × W18 × D7cm) ¥125,000 (税込 ¥135,000) / ジミー チュウ (ジミー チュウ 03-5410-0841 / 表参道ヒルズ 本館 1F)

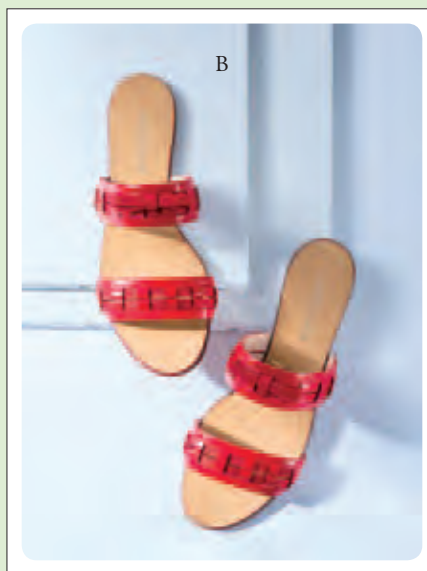
EMEM6のシューズコレクションの中でも高い人気を誇る「フレアヒール」のスニーカー。今季はスポーティなニット素材でアップデート。トレンドを強く感じる近未来的なソールとアッパーは、足元から旬を香らせるにはもってこい。 ¥46,000 (税込 ¥49,680) / EMEM6 メゾン マルジェラ (EMEM6 メゾン マルジェラ 03-3408-8681 / 表参道ヒルズ 本館 1F)



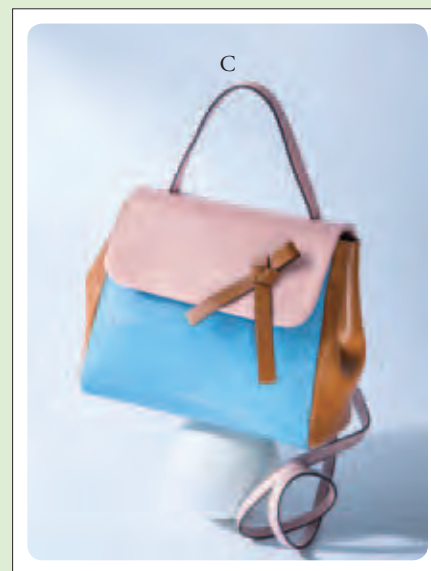
Chloé

< @ ROPPONGI HILLS >

< @ OMOTESANDO HILLS >



GIORGIO ARMANI



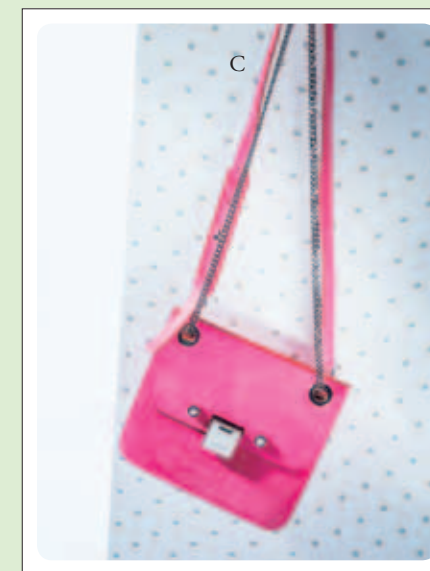
ESCADA



STELLA McCARTNEY



BALMAIN



JIMMY CHOO



MM6 Maison Margiela



HILLS IN FOCUS

Marché at HILLS

SHOPPING

ヨーロッパを感じる 蚤の市が4月に4周年を迎えます!

赤坂蚤の市 in ARK HILLS

4周年を迎える4/22(日)の赤坂蚤の市では「ANATO MICA」や「MHL」といった有名アパレルブランドが1日限りで出店するほか、有名レストランとのコラボレーション等特別企画が盛りだくさん! ●場所: アーク・カラヤン広場 ●時間: 11:00~17:00 (4/22(日)は10:00~18:00) ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6663

*商品は一点ものを食みますので、売り切れの場合はご了承ください。(価格はすべて税込表示)

毎月第4日曜の顔として定着している『赤坂蚤の市 in ARK HILLS』は、アンティークやクラフト、キッチンカーなど、80店以上がひしめく人気イベントです。インテリアやファッション業界で活躍するプロデューサーの二人が出店者を選考するため、洗練された店ばかり。これまでレストランやアパレルとのコラボも行われてきましたが、今年1月には伊勢丹新宿店にPOP UP STOREも特別出店。成長を続ける『赤坂蚤の市』から目が離せません。

※12月のみ第2日曜

OTHER MARCHÉS

ヒルズマルシェ@アークヒルズ

農園直送の野菜や果実を販売。●場所: アーク・カラヤン広場 ●日時: 毎週土曜 10:00~14:00 ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6619

ヒルズマルシェ on Tuesday @アークヒルズ

2017年から火曜も開催。●場所: アーク・カラヤン広場 ●日時: 毎週火曜 11:00~19:00 ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6619

いばらき市@六本木ヒルズ

茨城の農家による野菜の直売会。●場所: イーストコート特設会場 ●日時: 毎週土曜 6:30~8:30 ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6000



「有名レストランやアパレルとのコラボにもご注目を」

松本敬司さん (プロデューサー)

ヨーロッパのアンティーク雑貨を扱う「ORL ANDO」店主。イベントや催事の他WEBショップも展開。http://www.orlando76.com/



「今後ワークショップなど“体験の場”を作りたい」

田井徹さん (プロデューサー)

フランスのワークミラタリーをベースにしたヴィンテージ服を扱う「stock」オーナー。当イベントではファッション部門を担当。



photo_Ayumu Muneno
text_Chihiro Kurimoto
edit_RCKT/Rocket Company*

HILLS IN FOCUS

Let's JUMP!

text_Chihiro Kurimoto
edit_RCKT/Rocket Company*

みどころ① 貴重な原画を公開

90年代当時の豪華連載陣が魂を込めて描いた、貴重な肉筆原画を大公開。ジャンプが誇る人気作品の名シーンが蘇ります。

みどころ② 迫力ある展示の数々

作品ごとのコーナーでは、名ゼリフや懐かしのグッズなどを展示。653万部達成への熱量を体感できる企画展示「Jump Tomado」も。

会期中は人気8作品の公式応援日を設け、サイン色紙の特別展示や、記念グッズの販売などを行なう「JUMP Hero's Monday!」も開催。

1968年創刊の『週刊少年ジャンプ』(集英社刊)は、今年で50周年。これを記念し、創刊からの歴史を振り返る『週刊少年ジャンプ展』を3期にわたり開催しています。第二弾のテーマは、「ジャンプヒーロー」たちが人気を博し、最大発行部数653万部を記録した1990年代。『DRAGON BALL』(鳥山明)、『SLAM DUNK』(井上雄彦)、『幽☆遊☆白書』(富樫義博)、『ジョジョの奇妙な冒険』(荒木飛呂彦)など、名作の数々が会場を席巻。また、90年代にデビューし、2000年代のジャンプを担う『ONE PIECE』の尾田栄一郎など、5作家による初期作品の原画を公開する「Jump to 2000s」コーナーも。VOL.3へ繋がる展示もお見逃しなく!

ART

世界中で愛される 90年代ジャンプヒーローが集結

みどころ③ フォトスポット

最大発行部数号のジャンプ巨大表紙を中心とした展示は撮影が可能。ジャンプ展の来場記念に撮影して、思い出を持ち帰ろう。



90年代「週刊少年ジャンプ」のエネルギーを体感しよう

六本木ヒルズでジャンプヒーローたちに会える! ●場所: 森アーツセンターギャラリー ●期間: 3月19日~6月17日 ●料金: 一般/学生2,000円、高校生/中学生1,500円、4歳~小学生800円他 ●詳: https://shonenjump-ten.com

みどころ④ オリジナルグッズ

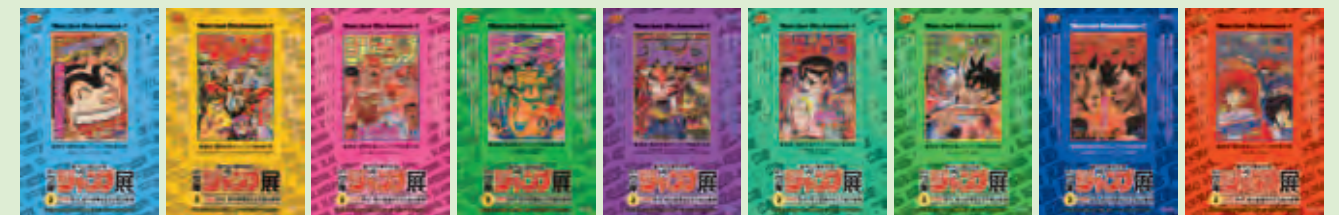
公式ショップでは、『週刊少年ジャンプ展VOL.2』のオリジナルグッズを販売。マスコットやタオル、Tシャツなど豊富なラインナップ!



※掲載内容、展示作品、特典内容は予告なく変更になる場合がございます。

PRESENT

来場者だけにプレゼントされる特製「週刊少年ジャンプ表紙ステッカー」。過去の表紙をモチーフにした全9種のデザインからランダムで1枚プレゼント!



© 秋本治・アリエーゴ・たま / 集英社 © 渡辺信子 / 集英社 © 安部 隆・藤崎 竜 / 集英社 © 荒木飛呂彦 & LUCKY LAND COMMUNICATIONS / 集英社 © あんどう兼房 / 集英社 © 舟上雄彦 I.T.PLANNING,INC. © 藤澤亨人 / 集英社 © 江川康良 / 集英社 © 小塚かづまた / 集英社 © かずひら / 集英社 © 桂木洋 / 集英社 © かののひろし / 集英社 © 嶋山英明 / 集英社 © 三浦 雅也 / 集英社 © SQUARE ENIX © 鈴木 央 / 集英社 © スクウェア・エニックス / 集英社 © 高橋留美 / スタジオ・ダイス / 集英社 © 高橋ゆたか / 集英社 © つの丸 / 集英社 © 藤原高晴 / 1990/1994年 © 藤原正治 / 集英社 © なるゆけ / 集英社 © 北の七次 / 集英社 © 北村 浩 / 集英社 © 藤野 野矢 / 集英社 © 矢野 暁 / 集英社 © 鳥山明 / 集英社 © 尾田栄一郎 / スクウェア・エニックス / 集英社 © 藤原一将 / 集英社 © NSP / 1990 © 和月伸宏 / 集英社



今回の訪問先

HILLS IN FOCUS @HILLS

未来への挑戦者たち

text_Kazuko Takahashi
photo_Koutarou Washizaki



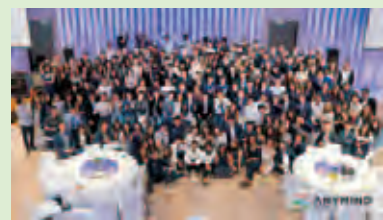
エントランスからも東京の街が臨める。「洗練されたオフィス環境を求めてここに決めました。採用面での効果も高く、すごく気に入っています」と、十河 CEO。

BUSINESS

「AIを駆使した SaaSソリューションを アジアから世界へ」

AIを活用したインターネット広告事業を展開するアドアジアホールディングス(当時)が、昨年4月に東京オフィスを開設した。同社の創業は2016年4月。シンガポールを本社に、2年足らずでタイ、インドネシア、ベトナム、台湾、カンボジア、香港、中国、そして日本に拠点を立ち上げクライアント数を急拡大している。

「フェイスブックなど多くの広告配信プラットフォームが存在する中、広告主や広告代理店は、プラットフォームごとに契約や配信設定を行っていました。弊社は複数のプラットフォームを一括してマネジメントできるプロダクト『AdAsia Digital Platform』を提供しています」と、



2018年最初の社員総会はバンコクにて開催された。

十河宏輔さん。差別化のカギは、ローカルの有力媒体とのネットワーク。インフルエンサーマーケティングに特化したプロダクト「CastingAsia」もローカルインフルエンサーとのマッチングを得意とする。SNSのフォロワー数や発信者の知名度に依拠する旧来の手法に縛られないことで、コアな層に訴求力のあるインフルエンサーの開拓にも成功している。

「象徴的な例があります。ある広告代理店は、化粧品会社にネットアイドルをインフルエンサーとして推薦しました。ところが彼女のフォロワーの85%は男性で、化粧品の購買につながるとは考えにくい。弊社は消費行動の起点になり得るインフルエンサーの発掘を可能にしています」

さらに、こうしたテクノロジーを広告以外の領域にも広げようとしている。「人材、金融、不動産など、マッチングが肝となる業界は多い。AIを駆使した弊社のテクノロジーなら最適解が導き出せるうえ、属人的になりがちなマッチング



十河宏輔さん 2016年アドアジアホールディングス CEO & Co-founder 就任。2018年1月にAnyMind Groupと名称を変更し、AdAsia Holdings、CastingAsia、TalentMindの事業会社を傘下とする組織改編を実施した。

の透明性を高められる。『アジアNo.1 広告会社、そして世界へ』というスローガンを掲げてスタートした会社ですが、ビジネスは広告領域にとどまりません。HR領域の新事業「TalentMind」も2018年1月にスタートし、AIの機能強化のためにエンジニアの採用も進めています」

両親ともに経営者の家系で、早くから起業を志したという十河さん。前職のマイクロアド社では、20代でアジア6カ国の現地法人立ち上げとCEOを担った。「アジアでのビジネス経験を糧にしてシンガポールで起業しました。スタートアップのリーダーとして意識するのは、チャレンジに前向きな企業文化を醸成すること。四半期に一度社員総会を開き、チャレンジマインドを社員と共有しています」

創業時2人だった社員数は現在約250人。今後も多様な人材を増やしていく。「AIは人の仕事を奪うのではなく、仕事の生産性を高めて暮らしをスマートにする。その実感を提供し続けていきたい」

わたくしもお気に入りのアークヒルズ「ルーフガーデン」。通常非公開のこの庭園、3/31~4/1の期間は特別公開されています。この機会をお見逃しなく！



HILLS IN FOCUS EVENT CALENDAR

ROPPONGI HILLS

六本木ヒルズ

www.roppongihills.com

<p>CULTURE</p> <p>開催中 ~4.1 (SUN)</p> <p>レアンドロ・エルリッヒ展: 見ることのリアル</p> <p>金沢21世紀美術館の「スイミング・プール」でも知られるアルゼンチン出身の現代アーティスト、レアンドロ・エルリッヒ。約40点のうち8割が日本初公開。世界でも過去最大規模の個展です。●場所: 森美術館 ●時間: 10:00~22:00 ※火曜日は17:00まで、入館は閉館の30分前まで ●料金: 一般1,800円ほか ●問: 03-5777-8600 (ハローダイヤル) ●詳: www.mori.art.museum</p>	<p>FOOD & DRINK</p> <p>開催中 ~3.31 (SAT)</p> <p>ホワイトデーにも! 新作デザート「チョコレート ラヴィオリ」</p> <p>イタリア料理で定番のラヴィオリがスープデザートに。ローズヒップを練りこんだパスタ生地とチョコレートを包んだラヴィオリを、苺のスープに浮かべました。ストロベリー味の砂糖菓子を添えた自家製パニラアイスとともに、新感覚のデザートパスタをお楽しみください ●場所: グランドハイアット東京「フィオレンティーナ」 ●時間: 11:00~22:00 ●料金: 1,800円(税別) ●問: 03-4333-8780</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3.1 ~ 3.25 (THU) (SUN)</p> <p>春のファッション発信</p> <p>レディスは「Color*full Style」、メンズは「URBAN CASUAL」をテーマに、約30ショップから限定商品や先行販売品が勢揃いいたします。期間限定販売のアイテムも登場します。この春、真っ先に手に入れたいスタイリッシュなウェアが、必ず見つかるはず ●場所: 六本木ヒルズ各ショップ ●時間: 11:00~21:00 ●問: 03-6406-6000 ●詳: www.roppongihills.com/sp/2018SS/</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3.3 ~ 3.4 (SAT) (SUN)</p> <p>Tokyo 伊勢 mode</p> <p>毎日頑張る女性におすすめの伊勢志摩の観光体験イベント。赤福などの伊勢グルメ体験や、人気ヘアメイクアップアーティストによるメイク実演(3/4のみ)を実施。特別ゲストによる伊勢志摩の魅力を伝えるトークショーも開催。伊勢のプチ体験で気分一新! ●場所: 大屋根プラザ ●時間: 10:30~18:30(4日は11:00~) ●入場: 無料 ●詳: sp.joshitabi-jr-central.co.jp/ise-event.html</p>
<p>CULTURE</p> <p>3.11 (SUN)</p> <p>六本木アートカレッジ</p> <p>(ジャンルを超えて面白く働き、生きる) スペシャル1dayプログラム</p> <p>映画プロデューサー/小説家・川村元氣氏の企画監修で、刺激的な1DAYカレッジを2年ぶりに開催します。登壇者はMIKIKO、川上量生、太田雄貴、南條史生、竹中平蔵、川村元氣ほか ●場所: 六本木アカデミーヒルズ ●時間: 12:00~17:00(交流パーティ17:20~19:00) ●料金: 1日券4,000円、交流パーティ付7,500円 ●問: 03-6406-6200 ●詳: art.academyhills.com</p>	<p>CULTURE</p> <p>3.15 ~ 3.26 (THU) (MON)</p> <p>創刊50周年記念 ジャンプ図書館</p> <p>集英社「週刊少年ジャンプ」創刊50周年を記念して、1968年の創刊から2018年現在までの「少年ジャンプ」を一斉展示するライブラリー&カフェを期間限定で開催。展示している本誌は全て閲覧可能。50年分の歴史を凝縮した空間で、「ジャンプ」の世界観を体感してください ●場所: ヒルズカフェ1階スペース ●時間: 11:00~23:00 ●入場: 無料 ※カフェ利用時の飲食代は別途</p>	<p>CULTURE</p> <p>3.19 ~ 6.17 (MON) (SUN)</p> <p>創刊50周年記念 週刊少年ジャンプ展VOL.2</p> <p>—1990年代、発行部数653万部の衝撃—</p> <p>「週刊少年ジャンプ」の歴史を3回に分けて振り返る展覧会のVOL.2は「DRAGON BALL」「SLAM DUNK」「幽☆遊☆白昼」など90年代に掲載された全46作品の原画を展示 ●場所: 森アーツセンターギャラリー ●時間: 10:00~20:00(4/28~5/6は9:00~21:00) ※最終入館は30分前まで ●料金: 一般2,000円ほか ●問: 03-5777-8600 ●詳: shonenjump-ten.com/</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3.21 (WED)</p> <p>ふくしまプライド。うまいぜ! ふくしま! 肉まつり</p> <p>—ブランド肉の祭典—</p> <p>福島牛をはじめ、麓山高原豚、うつくしまエゴマ豚、会津地鶏、川俣シャモなど、知る人ぞ知る福島県のブランド肉が大集合! キッチンカーや飲食販売ブースも登場し、福島県のブランド肉の食べ比べもお楽しみいただけます。フラダンスショーや大道芸も登場し、見どころ満載のイベントです! ●場所: 六本木ヒルズアリーナ ●時間: 11:00~17:00 ●入場: 無料 ●問: 024-521-7371</p>
<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3月~4月 下旬 上旬</p> <p>天空のお花見</p> <p>東京シティビューは都心の上空から都内の桜を見下ろせる、絶好のお花見スポット! 青山霊園の桜並木がピンクの十字となって現れる光景は必見! お花見メニューも登場します ●場所: 六本木ヒルズ展望台 東京シティビュー ●時間: 10:00~23:00 ※最終入館22:30(休前日は25:00) ※最終入館24:00、屋上スカイデッキ 11:00~20:00 ●問: 03-6406-6652 ●詳: tv.roppongihills.com/jp/</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3月~4月 下旬 上旬</p> <p>さくらのライトアップ</p> <p>毛利庭園では、自然を感じながら夜桜をお楽しみいただけます。また、約400mの桜並木が鮮く六本木さくら坂では、六本木ヒルズの再開発で植えられた桜が15年を経て道を覆うほどの桜並木に成長。毛利庭園と六本木さくら坂、2カ所の異なる表情の桜をお楽しみください ●場所: 毛利庭園、六本木さくら坂 ●時間: 17:30~23:00(六本木さくら坂は~22:30) ●入場: 無料</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>4.6 ~ 4.8 (FRID) (SUN)</p> <p>春まつり</p> <p>毎年恒例の「春まつり」を今年も開催。六本木ヒルズ内の人気レストランがキッチンブースを出店し、親子で楽しめるワークショップや人気キャラクターの登場、パフォーミングアーツなどイベントが盛りだくさん。特別公開する春爛漫の屋上庭園も見逃せません ●場所: 六本木ヒルズアリーナ・毛利庭園周辺 ●時間: 12:00~18:00(4/6は17:00~20:00) ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6000</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>4.20 ~ 4.30 (FRI) (MON)</p> <p>CRAFT SAKE WEEK at ROPPONGI HILLS 2018</p> <p>昨年、大盛況だった「CRAFT SAKE WEEK」が今年は1日増えて11日間で開催決定! 日本を代表する蔵元が日替わりで日本酒を提供。また、厳選された有名レストランの特別メニューもご堪能いただけます ●場所: 六本木ヒルズアリーナ ●時間: 12:00~21:00(L.O.20:30) ●料金: 3,500円(グラス+飲食用コイン11枚) ●問: info@craftsakeweek.com ●詳: craftsakeweek.com</p>

虎ノ門ヒルズでも、いろいろな自然が楽しめます。緑深き水辺もある「ステップガーデン」は、生き物の水飲み場にもなっているんだとか! ヒルポックルでした。



HILLS IN FOCUS EVENT CALENDAR

OMOTESANDO HILLS / ARK HILLS / TORANOMON HILLS / ATAGO GREEN HILLS

<p>表参道ヒルズ www.omotesandohills.com</p> <p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3.2~3.18 (FRI) (SUN)</p> <p>ブライダル ジュエリー フェア</p> <p>フェア期間中、表参道ヒルズ対象店舗で税込20万円以上のブライダルジュエリーをご成約のお客様に、ジャンパーボール・エヴァンの「スイーツセット」をプレゼント！税込80万円以上のジュエリーをご成約で「ジャンパー」のプレゼントまたは「イタリアン ペアディナー」へのご招待など、特典満載！ ●場所：対象ジュエリーショップ ●時間：11:00~21:00(日曜~20:00) ●問：03-3497-0310</p>	<p>アークヒルズ www.arkhills.com</p> <p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>3.30~4.1 (FRI) (SUN)</p> <p>アークヒルズさくらまつり2018</p> <p>毎春恒例のさくらまつり。アーク・カラヤン広場では3日間限定のグルメ屋台や各種ワークショップを開催。隣接エリアと合わせて全長1kmにおよぶ桜並木をライトアップします。●場所：アーク・カラヤン広場 ●時間：11:00~20:00(3/30)、10:00~19:00(3/31、4/1)、桜のライトアップ17:00~22:00(開花期間中) ※予定 ●入場：無料 ●問：03-6406-6663(10:00~17:00)</p>	<p>虎ノ門ヒルズ www.toranomohills.com</p> <p>ENTERTAINMENT & ACTIVITY</p> <p>3.30 (FRI)</p> <p>旅する新虎マーケット 冬の章FINAL PARTY</p> <p>明治改元150年の節目に相応しく、明治時代に深いゆかりを持つ萩市(山口県)、松山市(愛媛県)、薩摩川内市(鹿児島県)が集まった2018年冬の章のついにファイナルを迎えます。新虎通りの3ヶ月間の感謝と、次はそれぞれの街で「待ってるよ!」の気持ちを集めて、4つのスタンドで飲み放題イベントを開催!ぜひご参加ください ●場所：新虎通り ●詳：www.tabisuru-market.jp/</p>
<p>CULTURE</p> <p>3.16~3.18 (FRI) (SUN)</p> <p>造形アニメーションのすべて</p> <p>本年度創設15周年を迎えた東京造形大学アニメーション専攻の、これまでの教育成果が一堂集結。学生作品の上映や、著名ゲストによるトークショー、視覚玩具を体験できるワークショップなど、様々な角度からアニメーションの魅力をお楽しみいただけます ●場所：表参道ヒルズ本館 B3F スペース オー ●時間：11:00~20:30(3/18は11:00~18:30) ●入場：無料 ●問：03-3478-2467</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY EVERY</p> <p>4th SUNDAY</p> <p>赤坂蚤の市 in ARK HILLS</p> <p>アンティーク雑貨やジュエリーなど、ライフスタイルを彩る様々な品物が並ぶ蚤の市を、毎月第4日曜日に開催中。会場には、美味しいフード・キッチンカーなども並びます。また、4/22(日)は4周年特別開催です!自分だけの「お気に入り」を見つけに、ぜひお越しください ●場所：アーク・カラヤン広場 ●時間：11:00~17:00 ●入場：無料 ●問：03-6406-6663(10:00~17:00)</p>	<p>ENTERTAINMENT ACTIVITY</p> <p>4.8~6月 (SUN) 中旬</p> <p>OUR PARKS 虎ノ門ヒルズ</p> <p>今年もオーバル広場で「青空ヨガスタジオ」を開催!講師には「ReebokONE」アンバサダー陣を迎え、日曜の朝と月曜の夜に、初心者の方から上級者まで楽しめるラインナップでお届けします。詳細は虎ノ門ヒルズのウェブサイトに掲載します ●場所：オーバル広場 ●時間：10:00~11:00(日曜)、19:00~20:00(月曜) ●問：03-6206-1407(虎ノ門ヒルズカフェ) ●詳：toranomohills.com/ja/</p>

新たにヒルズにオープンします!

<p>愛宕グリーンヒルズ</p> <p>3.1 (THU)</p> <p>ノースタイラー カフェ & バー</p> <p>オフィスワーカー、近隣居住者の皆様に向けて、これまでビル内になかった手作りハンバーガーを中心に、リーズナブルなカフェやお飲み物を提供します。モーニング、ランチ、カフェタイム、パーティタイムとシーンにあわせて楽しんでいただけのカフェです ●場所：愛宕グリーンヒルズ MORI タワー3階 ●時間：7:30~23:00(L.O.22:00) ●問：03-5733-0375(アンジェン株式会社)</p>	<p>表参道ヒルズ</p> <p>3.3 (SAT)</p> <p>ワインショップ・エノテカ & バー</p> <p>フランス、イタリアを中心に、世界各国から厳選したワイン約500種類を常時取り揃えるスペシャリストが表参道ヒルズに登場。ワインに囲まれたラグジュアリーな空間で楽しむワインバーも7席を完備しました。さらに、豊富な知識をもつ専門スタッフが、ワイン選びのお手伝いをいたします ●場所：本館3F ●時間：11:00~22:00(日曜~21:00) ●問：03-6804-5025</p>	<p>アークヒルズ</p> <p>3.28 (WED)</p> <p>アーク森ビル3F レストランフロアリニューアル</p> <p>江戸前天丼の名店が手がける「天ぶらめし」で有名な「金子半之助」や、鮮度のいい素材を使った「絶品海鮮丼」の店として有名な「つじ半」など、行列必至の名店が勢揃いします。フロアの雰囲気も一新しました。皆様のお越しをお待ちしております ●場所：アーク森ビル3階 ●時間：11:00~23:00(一部店舗~21:00) ●問：03-6406-6665(平日10:00~18:00) ●詳：www.arkhills.com/</p>
---	--	---

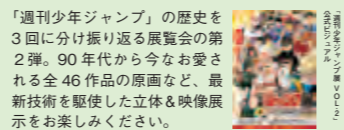
PRESENT

六本木ヒルズ WEB サイトの「HILLS LIFE」のページからお申し込みください。
www.roppongihills.com/hillslife

応募締切 3月12日(月)

創刊50周年記念 週刊少年ジャンプ VOL.2 -1990年代、発行部数653万部の衝撃-

5組10名様 ご招待



「週刊少年ジャンプ」の歴史を3回に分け振り返る展覧会の第2弾。90年代から今なお愛される全46作品の原画など、最新技術を使用した立体&映像展示をお楽しみください。

旅する新虎マーケット「旅する食運りチケット」5組10名様 ご招待

旅する新虎マーケット冬の章の4つのスタンドのメニューをお楽しみいただける、お得な食運りチケットをプレゼント。萩市、松山市、薩摩川内市と各地を旅するように歩きながら、食べ運りはいかがですか? ※使用期限:3月29日

INFORMATION

ヒルズカード Mastercard® もつと、あなた×HILLS

特典満載のヒルズカード。クレジット機能付きの「ヒルズカード Mastercard」なら、対象の駐車場で駐車料金が最大2時間サービスとなります。入会金・年会費は永年無料。www.hillscard.com

ACCESS DATA

- 〈六本木ヒルズ〉
- 日比谷線「六本木駅」1C 出口徒歩0分(ココエスにて直結)
 - 大江戸線「六本木駅」3 出口徒歩4分
 - 大江戸線「麻布十番駅」7 出口徒歩5分
 - 南北線「麻布十番駅」4 出口徒歩8分
 - RH01 系統(渋谷⇄六本木ヒルズ)「六本木ヒルズ」(六本木付きき坂) 下車 都営01系統(渋谷⇄新橋)「EX シンター六本木前」下車 都営88系統(渋谷⇄新橋)「EX シンター六本木前」下車
 - 駐車場料金 全日:300円/30分(600円/h) 0:00~24:00 一日料金 全日:3,000円/24h 24時間以上の駐車は、通常料金(300円/30分)が加算されます。 ※P3は料金が異なります。
- 〈表参道ヒルズ〉
- 銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」徒歩2分
 - 千代田線・副都心線「明治神宮前(原宿)駅」徒歩3分
 - JR 山手線「原宿駅」徒歩7分
 - 駐車場料金 700円/h(以降350円/30分) 10:00~24:30(日曜は24:00まで) ※お買い上げ金額ごとに、店舗にて駐車サービス券を発行します。
- 〈アークヒルズ〉
- 南北線・銀座線「溜池山王駅」13 出口徒歩1分
 - 南北線「六本木一丁目駅」3 出口徒歩1分
 - 都営01系統(渋谷⇄新橋)「赤坂アークヒルズ前」下車
- 〈愛宕グリーンヒルズ〉
- 地下鉄三田線「御成門駅」A5 出口徒歩3分
 - 日比谷線「神谷町駅」3 出口徒歩4分
- 〈虎ノ門ヒルズ〉
- 銀座線「虎ノ門駅」2 出口徒歩5分
 - 日比谷線「神谷町駅」4a 出口徒歩6分
 - 丸の内線「日比谷線・千代田線「麩ヶ敷駅」A12 出口徒歩8分
 - 三田線「内幸町駅」A3 出口徒歩8分
 - JR 東横線・京浜東北線・山手線・横須賀線「新橋駅」鳥森出口徒歩11分

JO MALONE LONDON

春の恵みにあふれる フレッシュな穀物の香り

柔らかな日差しで黄金色に実った穀物に、野花や蜂蜜、ナッツが香ばしさを添えるユニークなコレクションが登場。生命の美しい戯れを感じるポエティックな香りは、ウッディからフローラルまでどれも程よくフレッシュで繊細。春の足音とともに纏いたい。

ジョー マローン ロンドン 六本木
(03-5414-1671 / 六本木ヒルズ ウェストウォーク 2F)。
ジョー マローン ロンドン 表参道
(03-5413-5074 / 表参道ヒルズ 西館 1F)



Honey & Crocus

春咲きのクロッカスとラベンダーに、香ばしくも繊細なアーモンドや蜂蜜がクリミー。牧草地に寝そべったような心落ちる香り。ハニー & クロッカス コロン

Poppy & Barley

朗らかなポピーと香ばしい大麦が奏でる明るいムードに、ローズやフィクが甘美さを添えて。爽やかに染み透る。ポピー & バーリー コロン

Green Wheat & Meadowsweet

若い小麦の青々とした、甘いメドウスweetがすっきり爽やか。ハーバルな香りで気分までみずみずしくフレッシュ。グリーン ウィート & メドウスweet コロン

Oat & Cornflower

青紫に輝くコーンフラワーとオート麦のジャキッと洗練のウッディ。微かな甘さにタバコやペッパーが効いて男性にもお勧め。オート & コーンフラワー コロン

Primrose & Rye

温かいライ麦に透明感あるブルームローズが重なる幸福なムードに包まれる香り。素肌になじむバニラは、春の夢のような甘美さが。ブルームローズ & ライ コロン

ENGLISH FIELDS

イングリッシュ フィールズ コロン 各30ml ¥8,400(税込 ¥9,072)
【3月2日(金) 数量限定発売】/ジョー マローン ロンドン

ILLUSTRATION EVENT

3.12 (MON) ~ 14 (WED)
各日 13:00~16:00、17:00~20:00
場所:ジョー マローン ロンドン 六本木



六本木店のオープン1周年を記念した期間限定イベントを開催します。16,200円(税込)以上をご購入のお客様に向けて、その場でギフトボックスにロンドンタクシーやロンドンブリッジなど、お好みの英国・ロンドンのイラストを描き入れるサービスを実施。また期間中、ご参加頂いたお客様にはスペシャルドリンクをサービス致します。

※混雑時はお待ちいただく場合がございます。予めご了承ください。

photo_Masanori Akao (WHITE STOUT)
styling_Masayo Kooriyama (STASH)
text_Naho Sasaki
edit_RCKT/Rocket Company



「表参道ヒルズ」の設計は安藤忠雄氏が担当。上層部に位置する「ゼルコバテラス」は全戸が表参道に面した南向きで、開口部からケヤキ並木を一望できる。

photo_Satoshi Nagare
text_Seishi Isozaki
edit_RCKT/Rocket Company*

28 表参道ヒルズゼルコバテラス

MORI LIVINGへの招待

活気溢れる街の気配を感じながら
メリハリのある暮らしを送る

「大阪出身の私にとって、表参道は東京を象徴する存在。大好きだったドラマの影響もありますが、上京した時まず原宿から表参道の景色を眺めました。そう話すのは、『表参道ヒルズゼルコバテラス』のメゾネットに住む陵本望媛さん。長らく神宮前にオフィスを構える陵本さんが、満を持して表参道に住むことになったのは、昨年9月のこと。写真を見て「なんて素敵なんだろう」と感動し、入居を熱望していたメゾネットに空きが出るまで、10ヶ月待ったと振り返る。「ワンフロアタイプの部屋も案内していただいたんですが、このメゾネットが頭から離れませんでした。ショップエリアの、回遊性のある



赤く塗ったモロッコ製のトレーテーブルが目を引き2階の寝室。

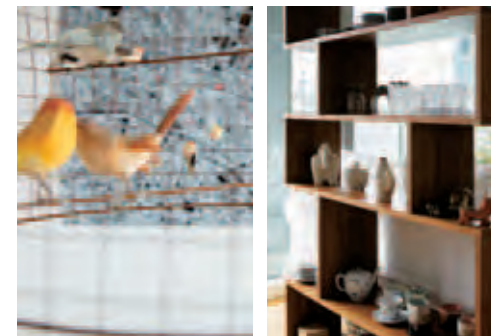
つくりも素晴らしいと思っていましたが、やはり安藤（忠雄）さんのつくるものは違いますね。一度は諦め、別の物件への入居も検討したそうだが、「話が決まりましたその時、空気が出たとの連絡があったんです。契約書を書かず直前というタイミングでしたが、迷わずこちらに決めました」。

初めてのメゾネットに住まう

陵本さんが入居したのは、建物の5・6階にまたがる1LDKのメゾネット。これまで低層型のマンションに住んだことがなく、メゾネットに住むのも初めてだったが、住み心地は上々で「気に入っています」と笑顔で話す。電球の交換が必要な場合など、何かあった時には、電話1本で設備や警備のスタッフが飛んできてくれるので、安心して暮らせるという。

じつは“引っ越しマニア”で、ほぼ2年おきに転居を繰り返してきたという陵本さん。その都度インテリアをガラリと変え、気分転換を図ってきた。今回はモロッコで買い付けたランプシェードやレリーフが施された金属製のトレーテーブル、アフリカのバスケットなどでエキゾチックなムードをプラス。「初めてこの部屋の写真を見た時から、天井高と壁の広さを生かして何が出来るかを考え、事

寝室の照明は鳥カゴがモチーフ（左）。リビングの飾り棚（右）



前に家具の配置はもちろん、何をどこにしまうかまで決めておいたので、引っ越しは1日で終了しました。その日のうちにホームパーティができたというから、驚きだ。「1階をパブリック、2階をプライベートと分けることで、気持ちの切り替えがしやすくなりました。忘れ物をして、しょっちゅう行ったり来たりするので、出掛ける際はまあ、忙しいのですが、ダイエットにはいいかなと、思うことにしています」。

活気ある街で英気を養う

今までは静かな住宅地に住んでいたが、賑やかで活気に満ちたこの街に流れる気のようなものが、仕事を効率よくはかどらせる。その分、余暇をゆとりと過ごせるはずが、「最近何かと忙しく、家で過ごす時間が少ないのが残念」だと打ち明ける。「日当たりがいいので、昼間ここでゆっくり過ごせたら最高だと思うのですが、なかなかそうはいきません」と、苦笑する。それでも時には友人を招いて食事やワインを楽しむという陵本さん。天気がいい日はベランダも開放するそうだが、ご近所に気兼ねなく、お喋りに花を咲かせることができるのも「この街に住む利点」だと感じているようだ。



Omotesando Hills
Zelkova Terrace

表参道ヒルズゼルコバテラス

所在地：東京都渋谷区神宮前4-12-5,20 / アクセス：表参道駅 徒歩約2分 [東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線]、明治神宮前駅 徒歩約3分 [東京メトロ千代田線・副都心線]、原宿駅 徒歩約7分 [JR山手線] / サービス：居住者限定ベネフィット「MORI LIVING Smiles」利用可 / 備考：駐車場（空き状況により利用可）、ペット可（飼育できるペットに制限あり）

お問い合わせ：森ビル株式会社 住宅事業部
電話：0120-52-4032 www.moriliving.com

階段からリビングを見下ろす。ホームパーティでは、「雨が吹き込むことがない」というベランダもリビングの一部として活用する。



天井高を生かし、背の高い観葉植物と大ぶりなランプシェードを設置。一生物だというテーブルとチェアはジャン・ブルーヴェの作。

対談 畑岡奈紗プロ×中嶋常幸プロ

HILLS GOLF JOURNAL 2018

「ヒルズゴルフ・トミーアカデミー」で畑岡選手を育てた中嶋プロが伝える 世界で戦うためには何が必要か？

アメリカツアーの厳しい環境を経験し、体づくりの大切さに気づいた一年

中嶋 アメリカ女子ツアーのクオリファイングトーナメント（QT＝翌年の出場資格を得るための予選会）首位通過、おめでとう！

畑岡 ありがとうございます！

中嶋 QTは1位通過だったけど、昨年と今年で変わったことはある？

畑岡 5日間と長いので、日本にいる時からトレーニングをしっかり積んで、ショットの練習よりも体をつくっていくことに集中しました。2度目なのでコースも分かっていますし、コンディションを整えることに集中できました。だから5日間しっかり戦えましたし、それが一番大きかったです。

中嶋 1年間アメリカで戦ってきて、コンディションが何よりも大事だと気づいたことはすごい成長だよ。調子の浮き沈みは体からくるのが8～9割。いい調子でも、疲れているとゴルフが変わってしまう。

畑岡 アメリカは飛行機の移動が多く、端

から端まで行くのに8時間くらいかかることがありますし、国内でも時差が3時間ある時もある。中嶋 そういう厳しい環境の中では、体を整えるのが本当に大事だよ。それにゴルフは他のスポーツ以上に全身を使う。体を捻る量も他のスポーツよりもかなり多いし、想像を絶するくらい体をフル回転させて打つ競技なんだ。だから本当にゴルフでは体のケアが大事なんだよ。去年と違って今年は、どのゴルフ場がどんなコースかということが分かっているし、自分のペースでスケジュールを組んでコンディションを整える余裕が出てくる。だから、自分のペースをつくって戦っていくといいよ。

去年日本に戻って復調できたのは、キャディのひと言がきっかけ！

中嶋 日本に戻って調子が上がってきたけれど、そのきっかけは何だったの？

畑岡 8月の試合の時の、キャディの小侯

TOMMY ACADEMY HILLSGOLF

強さと優しさを兼ね備えた逞しい選手を育てたい

「ヒルズゴルフ・トミーアカデミー」は、中嶋常幸プロと森稔 元森ビル会長の「次世代の日本のゴルフ界を担う選手を育成したい」という想いから2012年に設立された。対象は、小学5年から高校生まで。2年に1度の入塾テストを実施（1期2年間）。年3～4回の全員合宿のほかマスターズトーナメントへの視察合宿などを実施。各選手の参加費は、基本的に施設使用の実費のみ。その他の費用は「ヒルズゴルフ・トミーアカデミーサポーターズクラブ」からの寄付で賄われる。各選手は練習の拠点として静ヒルズカントリークラブの練習環境を特別優待料金にて利用することができる 詳細：www.hillsgolf.jp/tommyacademy



畑岡プロは「トミーアカデミー」の1～3期生。24人の合格者の一人だった

スクール 1～3期生 / NASA HATAOKA 畑岡奈紗

1999年茨城県出身。中学時代に中嶋常幸が指導する「ヒルズゴルフ・トミーアカデミー」に入会。高校2年で世界Jr.ゴルフ選手権、国体と続けて個人、団体のW優勝を達成。2016年10月「日本女子オープン」で国内メジャー史上初のアマチュア優勝を達成しプロ転向を表明。2017年は国内ツアー2勝。2018年もアメリカツアーを主戦場とする。

去年のQTはショットよりも体をつくっていくことに集中。5日間しっかり戦えたのが大きかったです。

TOPIC 2

2018年も男女トーナメント「森ビルカップ」を開催！

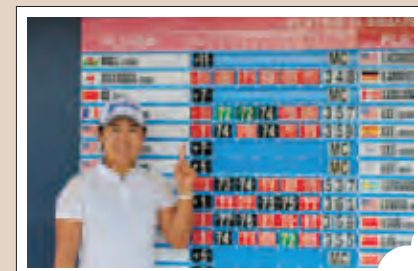
森ビルのグループ会社「株式会社穴戸国際ゴルフ倶楽部」が運営する穴戸ヒルズCCと静ヒルズCCでは、今年も男女トーナメント「森ビルカップ」を開催します。世界のメジャートーナメントにひけをとらない魅力的な大会にご期待ください。

男子メジャートーナメント日本ゴルフツアー選手権 森ビルカップ Shishido Hills (5/31～6/3、穴戸ヒルズカントリークラブ 高コース)

LPGA ステップ・アップ・ツアー 静ヒルズレディース 森ビルカップ (5/9～11、静ヒルズカントリークラブ)



日本女子オープン連覇！



2017年11～12月に開催された米国女子ツアーファイナルQTを12アンダーで1位通過！

TOPIC 1

世界メジャーは始まるまでがメジャー。初日のティーショット打ったら普通の試合だと思って戦いなさい。

師匠 / TSUNEYUKI NAKAJIMA 中嶋常幸

1954年群馬県出身。ツアー48勝。賞金王に4度輝いた日本を代表する名プレイヤー。マスターズ、全米オープンを始めとする世界メジャー4大会すべてでトップ10に入った唯一の日本人選手。

自分のペースを大切に！



中嶋常幸プロ 畑岡奈紗プロ 森ビルグループ 事業推進部長 穴戸国際ゴルフ倶楽部代表取締役社長 多田野 敬

（裕次郎）さんのひと言がすごく大きかったです。バックスイングが低くなっていて、自分でも高くしなくてはと思っていたのですが、「劇的に変えなくてはダメ」と言ってくれたのが小侯さんでした。

中嶋 そうなんだよ！僕も1981年にバックスイングが高く上がらなくなってしまい調子を落としていたんだ。その時あるプロがバックスイングをすごく高く上げていたんだよ。それを見て「あ、これだ！」と閃いて練習したら調子が上がって、夏には50位台だった賞金ランキングを3位まで上げることができた。やっぱり、いろいろ自分で考えていても調子を取り戻すには劇薬となるきっかけが必要なんだよね。

ツアーに溶け込むことで、優勝争いのチャンスが生まれる！

畑岡 去年はアメリカツアーでみんなに「ベイビーちゃん」ってからかわれていたんです。



2017年9月の「ミヤギテレビ杯ダンロップ女子」で優勝。宮里藍が持つツアー2勝目の最年少記録を破る快挙を果たす

TOPIC 3

5月中旬より愛宕グリーンヒルズ一角へ移転オープン

森ビルグループの穴戸国際ゴルフ倶楽部が都心でのレッスンとコースでの実践レッスンを一貫してサポートして大好評の「ヒルズゴルフアカデミー虎ノ門」が、5月中旬より愛宕グリーンヒルズ一角へ移転。機材等設備も一新し、最新技術を最大限に活用したレッスンを可能に！ 詳細&お申し込み：hillsgolfacademy.com/index.html



中嶋常幸プロの指導を受ける「トミーアカデミー」時代の畑岡プロ



体験こそがアート、世界が違って見えてくる! 

The experience is the art – and the world is never quite as it seems!

アート展 見ることのリアル

LEANDRO ERLICH

SEEING AND BELIEVING

2017.11.18(土) – 2018.4.1(日) November 18 [Sat], 2017 – April 1 [Sun], 2018

森美術館 MORI ART MUSEUM
六本木ヒルズ森タワー53階

主催: 森美術館 後援: アルゼンチン共和国大使館 協賛: 株式会社大林組、トヨタ自動車株式会社、株式会社コーエーテクモホールディングス、TRUNK(HOTEL) 制作協力: YKK AP株式会社 協力: シャンパーニュ ポメリー
Organizer: Mori Art Museum / In Association with: Embassy of the Argentine Republic / Corporate Sponsors: OBAYASHI CORPORATION, TOYOTA MOTOR CORPORATION, KOEI TECMO HOLDINGS CO., LTD., TRUNK(HOTEL) / Production Support: YKK AP Inc. / Support: Champagne Pommery www.mori.art.museum

《建物》2004年 展示風景:104-パリ、2011年 ※参考図版 Building 2004 Installation view: 104-Paris, 2011 * Referential image

MORI ART MUSEUM

[roppongi hills]

大林組 TOYOTA

イタリアン
ILBrio



わがままに美味しく好きなものをお好みて

ワゴンに並ぶ15種類以上のメニューから選ぶ前菜やデザート、その日の美味しい食材を最も適した調理法で提案する主菜まで、料理はすべてが素材ありき。「As you like it(お気に召すまま)」のコンセプトそのままの贅沢なイタリアン。

東京都港区六本木 6-10-1
六本木ヒルズ ウェストウオーク5F
ランチ 11:00~14:00
(L.O./土日祝 14:30)
ティータイム 14:30~16:00
(L.O./月~金)
15:00~16:00 (L.O./土日祝)
ディナー 17:30~23:00
(L.O./月~木、日祝)
17:30~翌 1:00 (L.O./金土日祝前日)
定休日: なし
座席数: 106席、個室4室
☎ 03-5414-1033

今回の食材①

雌の和牛

全国からその時期に良い状態の未経産雌牛だけを選んでいる。雌牛は肉のきめが細かく、味に深みがある。脂は控えめで脂点も低い。



春の香りが寄り添う極上ロースト
こだわりの雌の和牛フィレ肉のローストと旬の有機野菜の瞬間蒸し

繊維の細い雌牛をデリケートに焼き上げるため驚くほど柔らかい。噛みしめると赤身に閉じ込められたきれいなエキスがほとばしる。肉の旨味がじむソースが食感のいい春野菜をいっそう引き立てる。

今回の食材③

竹の子

温暖な九州から出荷が始まり、シーズンが進むと同時に関西方面へと北上する。独特の食感や香りが、季節の到来を告げる春食材の代表。



今回の料理人

Takaharu
Komoto

廣本高晴さん
イルブリオ料理長



調理師学校を卒業後、イタリア料理店「キャンティ」へ。1999年に自由が丘店料理長となり、翌年に独立。しかし、腕を見込まれて2003年に再びキャンティへと呼び戻される。西麻布店の料理長として活躍した後、2014年から「イルブリオ」の料理長に就任。全国から選り抜いた食材で腕を振るう。

日本の食材を再発見する“ひと皿”

Food Thinkers ⑤

澄んだ肉の旨味を持つ雌牛と共に味わうのは、野山の香りとほろ苦さがアクセントの山菜と新緑のソラマメ。季節を謳歌するイタリアンが春を呼ぶひと皿を提案。

photo_Takahiro Imashimizu edit & text_Jun Okamoto



旬の春野菜

ソラマメは春からスタートし初夏までが旬。ほろ苦さや爽やかな香りが特徴の山菜は、春の訪れと共に九州から届き、初夏には東北へ移る。



RECOMMENDATION

イタリアワイン界トップクラスの生産者ガヤの「シト・モレスコ」。ネッピオーロにカベルネソーヴィニオン、メルローなどのボルドー品種をブレンド。上品で柔らかな味わいが繊細さを持つ雌の和牛とよく合う。



まっすぐに食材と対峙する。そのスタイルが料理を魅力的にする

「産地にこだわるよりも、その時期に本当に美味しいものを選んで提供したい」。そう語る廣本シェフは、日本のイタリアンの草分け「キャンティ」出身。修業時代から最高の食材を使うこと、食材を見分ける目を先輩のシェフから学んできた。料理人として30年を経たその経験が今や最大限に活かされている。イルブリオは、全国から選りすぐった食材をゲストと相談しながら、最も適した調理法をスタッフが提案するスタイル。「ここでの僕の本当の役割はいい素材を探しだすことなんですよ」とチャーミングに笑う。数ある食材の中で今回

使ったのは雌の和牛だ。「雄と比べると雌の方がだんぜん筋肉が柔らかくて赤身の味が濃い。脂は少ないけれど、低温でじっくりローストにすると最高に旨いんです」。これまで多くの牛肉を見てきた廣本シェフがこの肉に出会って惚れ込んだ。雌牛は数が少なく入手は難しいが、産地を特定しないことで逆にその時期にいいものが入手できるという。「春は楽しい季節」と廣本シェフ。山菜や香りのある新野菜をどうゲストに楽しんででもらおうか、その料理への尽きない好奇心が食材の魅力を最大限に引き出す原動力だ。

ジャンルを超えて面白く働き、生きる

1日限りのスペシャルトークイベントを開催

SPECIAL 1 DAY

2018.3.11(SUN) 12:00-17:00

17:20-19:00 交流パーティ

TIMETABLE

12:00 — 13:00 A会場

【オープニングトーク】
（川村元気×南條史生×竹中平蔵）



【同時開催プログラム(無料)】

A会場

B会場

C会場

D会場

13:20 — 14:20

集中力とマインドフルネス
（太田雄貴×石川善樹）

【医学×文学】
過去を振り返り、未来を考える
（稲葉俊郎×田口ランディ）

【サイエンス×クラシック音楽】
人工知能(AI)は指揮ができるか？
（竹内薫×飯森範親）

13:20 — 15:40

森美術館
「カタストロフと美術のちから展」
プレ・ディスカッション・シリーズ
第4回
「フクシマ2011-2018」
（Chim↑Pomほか）

14:40 — 15:40

不戦勝のススメ
（川上量生×舂田淳）

【食×旅×アート】
和の食材がフレンチに！
（須賀洋介×高橋俊宏）

【文化×人類×発酵=?】
見えない世界を見る化する
（小倉ヒラク×飛鷹全法）

16:00 — 17:00 A会場

【クローズingtーク】
ジャンルを超えて生きる、TOKYOを面白くする
（MIKIKO×大根仁×川村元気）



17:20 — 19:00 カフェ 交流パーティ（限定200名）

13:20~14:20、14:40~15:40の時間帯は、複数の会場に分かれて講座を同時開催します。お好きな講座にご参加ください。

会場：アカデミーヒルズ（六本木ヒルズ森タワー49階）

参加費：1日券4,000円(税込) ※交流パーティ付き 7,500円(税込) 定員：600名(交流パーティ限定200名)

主催：アカデミーヒルズ/特別協力：森美術館 協賛：株式会社大林組

六本木アートカレッジ @academyhills #RAC2018

【お申込み方法】
ホームページからの事前申込が必要となります。

六本木アートカレッジ

検索



お問合せ先：森ビル株式会社 アカデミーヒルズ スクール事務局 TEL:03-6406-6200(平日10:00~18:30)

—— ラフォーレミュージアム原宿での展示はどのような経緯で始まったのですか？

瀧本幹也（以下T） 今年がラフォーレ原宿が誕生してから40周年なんです。2000年代からたびたびラフォーレ原宿さんの広告を撮らせていただいていたこともあり、今回の展示会のお話をいただきました。写真家として活動を始めて約20年になるので、振り返ると言うの大げさですが、一度ここで整理してみよう。最近、「広告写真」「作品」「CM」「映画」の4つのジャンルを自分の中でバランスよく考えられるようになってきたので、それぞれを分けて見せてみようと考えました。

—— 展示会タイトル「CROSSOVER」の由来は？
T 活動は4つのジャンルに分かれていますが、自分の中には一つの軸があって、片足は常に写真にあります。写真という軸があって、映画にいたり、広告にいたり。そこから「CROSSOVER」というタイトルが見えてきました。会場もその言葉を反映した構成になっています。壁をつくり4つの部屋に分けるだけでなく、「X」の導線をつくり、会場を行き来しながら見られるようになっています。

—— 広告や映画は大勢のスタッフがいるプロ集団の世界ですが、作品づくりは自分一人の世界。写真を撮る上で瀧本さんの中にどんな違いがありますか？

T 撮る動機やプロセスこそ違いますが、自分の中ではあまり分けて考えていません。なるべく同じ気持ちでやっていますね。映画やCMは、カメラを構えている自分の後ろに100人、多い時はさらにたくさんの方がいます。でもファインダーを覗いているのは、自分一人です。カメラマンは最終のアウトプットの部分を担っていて、最後に画に定着する責任は自分に

すべてかかっている。いろいろな思いも判断も背負わなければなりません。「自分はこう思う」というカットを撮ることになります。つまり最終的に撮る瞬間は個人になるわけです。だから撮る姿勢としてはあまり変わりありません。

—— 各ジャンルの仕事に影響しあうことは？
T 広告でも、いわゆる「広告写真」ではなく新しい表現を試みたいと常に思っています。自分のスタイルの焼き直しはつまらないですからね。例えば「ゼロの頂点」というサントリー BOSS の缶コーヒーの広告写真では、架空の映画という設定でストーリーと台詞を用意し、映画のスタッフも呼びました。助監督の「よーい、はい!」という掛け声とともに実際に出演者にお芝居をしてもらって。その現場にいないのは動画のカメラだけ。映画の方法を広告写真に使ったり、作品の方法をCMに使ってみたり、ジャンルをクロスオーバーすることで新しいアイデアが浮かんできます。難しい問題に当たっても、広告の頭で乗り越えられれば、映画や作品の頭で考えてみるといい時もある。ジャンルを横断することで新しい表現へとジャンプすることができるのです。

—— 作品制作は、どのように始まるのですか？
T 撮りたいテーマは常に何かあるのですが、「あ、今それを実現する時だな」と見極めるタイミングが毎回あります。作品と広告では、自分自身でテーマを決めるところが決定的に違っていて、広告は出された課題にどう答えるかですが、作品は自分で自分に課題を出して、こういうのをやりますと提出する。課題自体がこれでもいいのか、面白いのかと悩むこともあります。でも今これを撮るべきだという強い衝動もあって、葛藤することもあります。最初から最

終地点が見えてそこに向かっていくというより、撮りながら何度も自分の写真と向き合っていて、そこから伝えたい核が見えてくる人が多いです。自分に課した仕事にしないと前もって準備しないから、テーマを決めた時点でおおよその締め切りや撮り方のルールを決めます。「SIGHTSEEING」(2007年)のシリーズでは、典型的な観光スポットのある場所に4×5のカメラを構えたらその位置から長い時間動かさない。そしてフレームの中に自分が反応する人が入ってきたらやっとなシャッターをきる。日常から離れた観光地特有の空気が、作り物のようなフェイクな舞台を見ているようでもあり、ドキュメンタリーのようなものもある。作品を撮る際は、自分でそのような制約をあえて作り、何にフォーカスしたいのか、ズームで絞っていくようなやり方です。

—— 展示会は約400点と膨大な量の展示になるのですが、写真選びはどのように進めたのですか？
T もっとたくさん展示したかったのですが、会場スペースにも限りがあるので、残念ながら叶わなかった作品の方が多いです。今後、自分の作品として残っていくであろう写真を1つの基準にしました。自分の撮ったものはすべてアーカイブ化しているのですが、不思議なことに思い入れのある仕事は、それこそシャッターを切った瞬間を覚えています。プリントする際にも、焼き方の細部を覚えているので過去のデータを見なくてもほぼ同じように焼けてました。忘れられないほど、頭に焼き付いているんでしょうね。アートディレクターの服部一成さんが展示会に寄せてくださった言葉に、「最後には瀧本さんが写真機になる」と書いてくれたのですが、確かに頭が写真機になっているのかもしれない(笑)。



お話を伺いました——
瀧本幹也さん
写真家

1974年愛知県生まれ。94年より藤井保に師事。98年から独立。瀧本幹也写真事務所を設立。2012年からは映画の撮影にも取り組み、是枝裕和監督の『そして父になる』『海街diary』では撮影監督を担当する。主な作品集に「LAND SPACE」(13年)など。広告ではカンヌライオンズ国際広告祭 GOLD、ACCグランプリなど受賞多数。

ジャンルをクロスオーバーする瀧本幹也の世界

CROSSOVER

広告、作品、CM、映画の4つの世界を行き来する写真家の瀧本幹也。約20年のキャリアをまとめた展示会がラフォーレミュージアム原宿で現在開催されている。展示会タイトル「CROSSOVER」に込めた原宿から、展示構成、クロスオーバーする自身の写真世界について聞いた。



瀧本幹也展「CROSSOVER」

会期：～3月14日(水) 会場：ラフォーレミュージアム原宿 開館時間：11:00～21:00 料金：入場無料 詳細：www.laforet.net.jp

左上から(時計回り)：「サントリー-天然水」(2017) / 撮影監督を担当した「海街diary」(2015) / NASAのスペースシャトルの発射口をとらえた「SPACE #03」(2011) © Mikiya Takimoto, Courtesy of MA2 Gallery / 「SIGHTSEEING」(2007) © Mikiya Takimoto / ル・コルビジエの建築シリーズ「Le Corbusier, La Roche」(2017) © Mikiya Takimoto, Courtesy of MA2 Gallery

text_Jun Ishida photo_Manami Takahashi

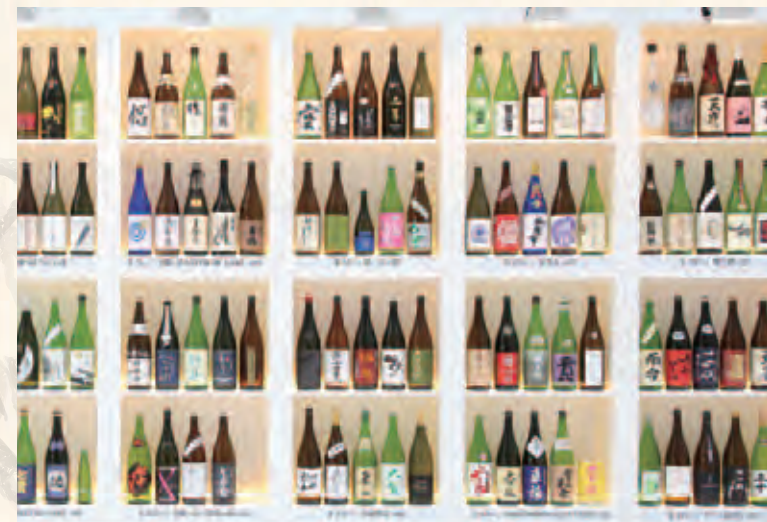
CRAFT SAKE WEEK

at ROPPONGI HILLS
2018.4.20(金)～30(月)

最高峰の日本酒と厳選されたレストランの料理とのマリアージュが楽しめる唯一の"SAKEイベント"が

2018年4月 開催決定!

1日10蔵にこだわり、
毎日テーマを変えて選りすぐり酒蔵を紹介



日本酒を飲み始めたばかりの方から、日本酒を愛飲している方まで、幅広い層にイベントを楽しんでいただけるよう、各日でテーマを変えて日本酒を提供します。1日10蔵に限定することで、ひとつひとつの蔵・酒との出会いを濃密にし、印象的な酒、お気に入りの酒を見つけることができます。

厳選されたレストランが outlet し、
料理と日本酒の贅沢なマリアージュが楽しめる



日本酒をあわせて楽しむ料理にもこだわり、中田英寿のプロデュースだからこそ実現した厳選されたレストランが outlet します。日本酒にぴったりの料理を、リーズナブルな価格で提供し、厳選されたこだわりの日本酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。

公式アプリ「Sakenomy」

Discover Sake, Discover Japan. さあ最高の一杯に出会おう



一本一本の銘柄の情報や酒蔵の場所など日本酒情報のデータベースは10,000件以上。日本語、英語、韓国語、中国語、フランス語に対応し、Sakenomyひとつで日本酒の基本から最新情報、イベント情報もお届け。好みの似ているユーザーをフォローすれば、あなたの知らなかった日本酒に出会えます。

●公式アプリであるSakenomyは、CRAFT SAKE WEEKとの連動企画を予定しています。
<http://www.sakenomy.net/>

CRAFT SAKE WEEK at ROPPONGI HILLS 2018 開催概要

日時	2018年4月20日(金)～30日(月・祝) 各日12:00～21:00 L.O. 20:30	場所	六本木ヒルズアリーナ(東京都港区六本木6丁目11-1)
蔵元数	各日10蔵 計:110蔵(予定)	レストラン数	延べ15店(予定)
料金	CRAFT SAKE スターターセット 3,500円(酒器グラス+飲食用コイン11枚) ※2回目以降の来場の際は、酒器グラスを持参いただく、追加コインの購入のみで、お楽しみいただけます。	主催	JAPAN CRAFT SAKE COMPANY
		特別協力	六本木ヒルズ

詳しくは、公式サイトをご覧ください。 <http://craftsakeweek.com/rh/index.html>

HILLS AREA WALKING GUIDE (23)

今回のルート 表参道ヒルズ～六本木ヒルズ

河原シンスケさんの アート&アンティーク散歩

パリを拠点にするアーティストの河原シンスケさん。個展やブランドとのコラボレーションなど世界中を飛び回る彼が、帰国時に滞在するのは港区。東京の街を歩くことで創作への刺激を受けることもあるという彼の、アートとアンティークの散歩ルートとは。

SHINSUKE KAWAHARA

アーティスト/クリエイティブディレクター。
武蔵野美術大学卒業後、80年代初頭よりパリを拠点に活動開始。エルメス、パカラ、ルイ・ヴィトンを始め、数々のブランドとのコラボレーションでも知られている。食やアンティーク、日本文化にも精通。空間プロデュースも手がける。



SCENE
自宅のようにくつろぎながらアートに触れる注目のサロン
2016年にオープンしたアートサロン。シャンパンやお茶を片手に作品鑑賞できる、ゆったりとした空間だ。「2017年ここで個展を開催しました。空間デザインを手がけた森田恭通さん、篠山紀信さんなどの様々な作品に触れることができます。通常は招待制だが、展覧会により本曜日のみ一般公開すること。」
●場所: 東京都港区南青山 3-15-6 Ripple Square D-B1
●時間: 基本的には招待制。展覧会により異なる ●詳: senetokyo.com

岡本太郎記念館
かつてのアトリエ兼住居に今も残る岡本太郎の熱い魂
「岡本太郎さんはクリエイティブで偉大な存在。彼のエッセンスは現代にも生きています。僕にとってはパリの大先輩。かつてアトリエ兼住居だった記念館には、彼のエネルギーと温かさが溢れ、自分も頑張らなくてはと感じます。5月27日(日)までは、3月に一般公開される(太陽の塔)の足跡を追う企画展を開催。」
●場所: 東京都港区南青山 6-1-19 ●時間: 10:00～18:00 (最終入場 17:30) ●休: 火曜 (祝日は開館) 年末年始、保守点検日 ●詳: www.taro-okamoto.or.jp

根津美術館
都心に広がる贅沢な日本庭園で日本の美を五感すべてで体感
「展示作品は日本の美術が多く、それも興味深いのですが、館内の見事な日本庭園を散策するだけでも贅沢な気分。都会の中心にありながら4階の茶室を備えた広い庭園は、季節に合わせて彩りを変える。3月31日(土)まで「香合百花繚乱」展を開催。香を入れる茶道具(香合)の中でも貴重な約170点を展示。」
●場所: 東京都港区南青山 6-5-1 ●時間: 10:00～17:00 (最終入場 16:30) ●休: 月曜(祝日開館・翌火曜休)、年末年始、展示期間 ●開: 03-3400-2536 ●詳: www.nezu-muse.or.jp/ ※庭園は美術館入館者のみ入場可

アタリ
高い美意識で集められた骨董、ファッション、アート
「美意識が隅々まで買われているショップ。洋服やアクセサリー、バッグのほか、骨董も取り扱っているのですが、美術館に収蔵されてもおおしくない貴重なものがさらりと置かれています。店内では、アート作品の展示、飯塚環環斎を始めとする竹籠など、ジャンルを問わず「美しいもの」を紹介している。

桃居
暮らしに美しさを添える器の作家と使い手をつなぐ
「作家の器を扱うギャラリーであり、こちらで購入することもできます。ふらりと展覧会に足を運ぶと、いつも素晴らしい器が並んでおり、店主の選び取る目の確かさを感じます。週替わりで、一組の作家に焦点を当てた展覧会を開催。陶器を中心にした作品は、美しさはもとより暮らしに寄り添う器が並ぶ。」

小山登美夫ギャラリー
国内外の作品を扱う日本を代表するアートギャラリー
「新しい目ももち、現代のアートシーンを牽引するひとりでもある小山登美夫さん。彼とは個人的にも交流がありまして、このギャラリーは六本木ヒルズのすぐ近くで、足を運びやすい場所にあるので、よく訪れます。3月31日(土)までは、現代の韓国美術を代表するアーティスト、キム・チョンハクの個展を開催中。」
●場所: 東京都港区六本木 6-5-24 complex665 2F ●時間: 11:00～19:00
●休: 日曜・月曜・祝日 ●開: 03-6434-7225 ●詳: tomioyamagallery.com


illustration_Natsuki Camino map_Ryoko Yamasaki portrait_Kiichi Fukuda

優しいだけの 電気自動車は作らない。

 ニューBMW i3、登場。



駆けぬける喜び

1回の充電で**最大390km**^{*1} 全国の公共充電ステーションを利用できる  **ChargeNow** が12カ月無償。^{*2}
レンジ・エクステンダー装備車なら、さらに遠くへ。

New BMW i3は538万円から。

レンジ・エクステンダー装備車は587万円から。

*1:一充電走行距離(国土交通省審査値:JC08モード)は定められた試験条件での値です。使用環境(気象、渋滞等)や運転方法(急発進、エアコン使用等)に応じて数値は大きく異なります。*2:ChargeNow提携ステーションに限ります。*ニューBMW i3のお取り扱い、BMW i 販売店のみとなります。
※表示の価格は、税金(消費税を除く)、保険料、登録の諸費用、リサイクル料金、付属品価格等を含まないメーカー希望小売価格(消費税込)です。価格は予告なく変更する場合がございます。※写真の車はニューBMW i3 Lodge(受注生産)5,800,000円。ボディ・カラーはインペリアル・ブルー/ BMW i フロアズン・グレー・メタリック・アクセント。一部日本仕様と異なり、オプション装備を含みます。※印刷の都合上、実際の色合いと異なる場合がございます。※記載の内容は2018年2月1日現在のものです。

【お問い合わせ】BMW iカスタマー・インタラクション・センター0120-201-438へ。9時~19時まで対応、年中無休。

www.bmw-i.jp