

HILLS AREA MAGAZINE

# HILLS LIFE

93

NOVEMBER  
2018

中華料理  
老四川  
飄香小院の



繊細で奥深い。  
知られざる四川料理の味覚に出会う

【雪花鷄淖】

Grand  
Open!

トップクラスのグルメが集結した食文化の発信地  
PREMIUM DINING FLOOR  
ROPPONGI HILLS

星付きレストランから気鋭の料理人が手がける新顔まで、個性際立つ店舗が揃った東京の新たなグルメスポットを  
犬養裕美子さんとマッキー牧元さんの二人の食通が訪ね、心に残る料理を選びました

HILLS AREA MAGAZINE

# HILLS LIFE

93

NOVEMBER  
2018

天ぷら  
天蒼々の



パリッ、サクッ、ふんわり。  
心地よい音と食感が響く天ぷら

【アマダイの  
てんぷら】

Grand  
Open!

トップクラスのグルメが集結した食文化の発信地  
PREMIUM DINING FLOOR  
ROPPONGI HILLS

星付きレストランから気鋭の料理人が手がける新顔まで、個性際立つ店舗が揃った東京の新たなグルメスポットを  
犬養裕美子さんとマッキー牧元さんの二人の食通が訪ね、心に残る料理を選びました

HILLS AREA MAGAZINE

# HILLS LIFE

93

NOVEMBER  
2018

焼鳥  
鳥  
お  
か  
の



【ぼんじり】

したたる肉汁、弾力のある身、  
良質な脂をこの一本に凝縮

Grand  
Open!

トップクラスのグルメが集結した食文化の発信地  
PREMIUM DINING FLOOR  
ROPPONGI HILLS

星付きレストランから気鋭の料理人が手がける新顔まで、個性際立つ店舗が揃った東京の新たなグルメスポットを  
犬養裕美子さんとマッキー牧元さんの二人の食通が訪ね、心に残る料理を選びました

HILLS AREA MAGAZINE

# HILLS LIFE

93

NOVEMBER  
2018

日本料理  
澄まし処  
お料理 ふくぼくの



研ぎ澄まされた「澄まし麺」が  
しみじみ体に染み渡る

【澄まし麺】

Grand  
Open!

トップクラスのグルメが集結した食文化の発信地  
PREMIUM DINING FLOOR  
ROPPONGI HILLS

星付きレストランから気鋭の料理人が手がける新顔まで、個性際立つ店舗が揃った東京の新たなグルメスポットを  
犬養裕美子さんとマッキー牧元さんの二人の食通が訪ね、心に残る料理を選びました

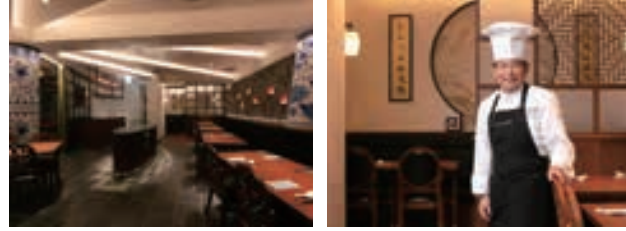
マッキー牧元さんと犬養裕美子さんオススメの料理

# 二人の食通が選んだ 心に残るこの一皿

2005年に創業して以来、本場で親しまれる四川の味を伝えてきた料理人、井桁良樹さん。麻布十番本店、銀座店に続く、三店舗目が六本木ヒルズに登場した。訪れたのは、飄香の歴史がスタートした時から、井桁さんの料理に常に注目してきた犬養裕美子さんだ。「彼のように中国本土に渡り、現地で二年半の修行を重ねた日本人シェフはなかなかいません。帰国後、自身の店をオープンして以降も頻りに現地向かい、進化する四川料理を学び続けている姿勢にも頭が下がります。本場で愛されている味を忠実に表現できる、数少ない料理人の一人だと思います」  
また、井桁シェフの料理を食べると、辛さにはいくつもの種類があるということがわかる、とも。四

川料理は一口に「辛い」とまとめられがちだが、その世界は奥深い。痺れる辛さ、スッキリとした辛さ、酸味の効いた辛さ。さまざまな表情がある。「激辛料理にありがちな口が痛くなるような辛さを強調するのではなく、香る辛さこそが四川料理の真髄。スパイスを巧みに使い、皿の上で香りの華を咲かせて楽しませてくれます」と犬養さん。  
今回、六本木店を作るにあたり、井桁シェフは改めて四川省に向かった。そこで源流にあたる伝統料理を守る人々に出会ったという。皇帝料理人に伝わる燻製方法や成都の食堂で生まれた麻辣ソース、家庭で親しまれている魚のタレなど、古き良き川菜キュイジーヌを一から学んできた。

「伝統四川料理をコースで味わう麻布十番本店、現在進行形の四川の味を伝える銀座店。その二店とは違い、知られざる四川の伝統料理を一品ずつ楽しめるのが六本木店。「この一皿が食べたい」という通人に向けて、アラカルトで選べるのが最大の特徴」  
注目は四川の高級宴席料理の一つ、「雪花鶏淖」だ。円を描く大振りの油菜芯が囲むのは、ふわふわの卵白とキャビアをのせたおおい冠地鶏のすり身。頬張ると、一瞬にして口の中でとけてなくなるほど柔らかな食感。それはまるで雪の花のよう。「今では現地でも出会えない貴重な料理。改めて、四川料理の奥深さを感じられます。上品で美しい特注の器にも注目」

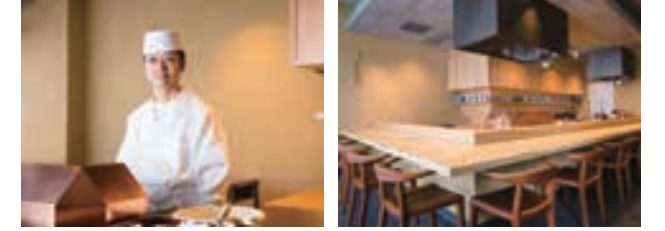


(左) 全50席。内個室8席を用意し、接待にも対応。(右) 四川省の名人厨師・張元富率いる松雲門派に入門し、流派継承の称号を預かる井桁良樹シェフ。

今年9月、「プレミアムダイニングフロア」としてリニューアルした六本木ヒルズ ウェストウォーク 5F。星付きレストランから、気鋭の料理人が手がける新顔まで、個性際立つ店舗が揃った東京の新たなグルメスポットだ。今回は、「食べるグルメマップ」ことマッキー牧元さんとレストランジャーナリストの犬養裕美子さんが、それぞれ注目している店を訪ね、イチオシの一品を紹介。新店すべてを網羅した犬養さんのレストラン評にも注目です。

\*掲載の情報は変更になる場合があります。詳しくはお出かけの際に各店舗にご確認ください。

main photo\_Kiichi Fukuda  
text\_Mariko Uramoto



(左) 日本トップクラスの名店で感覚と感性を磨いた天ぶら職人、佐藤啓太さん。(右) 自然光が差し込む明るい店内。カウンター席と2つの個室がある。

マッキー牧元さんが向かったのは天ぶらの店「天蒼々」。名店「てんぷらと和食 山の上」や「てんぷら近藤」などで腕を磨いた、佐藤啓太さんが料理長を務める新店だ。ここでマッキーさんが食したのは、夜のアラカルトメニューから松茸、伊勢海老、アマダイ、天然舞茸など豪華なものからちょっと珍しいものまでバラエティに富むメニューの数々。中でも、もっとも印象的だったのは、「アマダイ」だという。「分量が多いアマダイは本来、天ぷらには向いていないんです。でも、ここでは非常に理にかなった調理法で、素材の旨味を引き出していた」  
「天蒼々」ではアマダイのうろこをつけたまま焼く、松かさ焼きと似た手法をとる。まずウロコ側を、衣

をつけずに高温でカラッと素揚げをし、身の方は塩を振ってほどよく水分を抜き、身に薄く衣をつけて軽く揚げる。すると、パリパリとした軽快なウロコの歯ごたえ、サクッとした衣、ふんわりとした身の優しい甘味が舌に伝わり、一度に三つの食感が楽しめるのである。素材に向き合い、もっともおいしい食べ方を追求するのが信条で、どの食材も丁寧に下処理をして、的確かつ精妙に火を入れる。そもそも、「おいしい天ぷら」とはなんだろうか。「カリッとした衣をウリにした店もあるけど、それはあきらかに揚げすぎでしょう。サクッとした軽い食感が理想的。そういう意味で、こちらは全体的に羽衣のような薄い衣をまとってよかったですね」

ただし、すべての食材を均一の厚さの衣にするのではなく、自在に変化させる工夫も大切、と続ける。「天然舞茸のような弾む食感のある食材はあえて長めに揚げて、カリカリとした衣をまとわせる。芝海老のかき揚げは、香りを生かす薄い衣がベストでした。素材によって、衣のつけ方、揚げ方を変えることが大事なんです。あとは、温度と使い頻度の違う2つの油を用意するのもポイントでしょうか。淡い味わいの食材は、さらりとした新しい油で揚げる。もう一方は熟れて風味がついた油。アナゴのような味の濃いネタはこういう油で揚げるのがいい。天蒼々はそういう細かい仕事全体に行き届いていました」

## 繊細で奥深い。知られざる四川料理の味覚に出会う

## パリッ、サクッ、ふんわり。心地よい音と食感が響く天ぷら

飄香小院  
香り高き、辛さの花が咲く  
伝統的な四川料理に舌鼓  
「雪花鶏淖」3,500円。前菜からメイン、デザートまでアラカルトメニュー多数。コースは10,000円のみ。ランチタイムは、前菜4品と本日の一品がついた「雑飯ランチセット」2,592円～ ☎ 03-6804-2848/11:00～15:00、17:00～23:00 火曜休

中華料理  
老四川 飄香小院の  
【雪花鶏淖】

犬養裕美子さん  
(レストランジャーナリスト)  
東京を中心に、世界の食文化やレストラン事情を取材。「VOGUE JAPAN」「DISCOVER JAPAN」などの雑誌やWEBで執筆。独自の視点によるレストラン紹介は幅広い世代に支持されている。農林水産省顕彰制度「料理マスターズ」審査委員。

知られざる四川の味  
ひっそりと受け継がれた四川料理の源流を学び、独自に表現する

驚きのふわふわ食感  
鶏肉のすり身と卵白のふわっととろけるような口当たりが絶妙

鮮やかな彩り  
素材本来の色合いを楽しめる、美しい盛り付けにも注目したい

天ぶらの  
「アマダイのてんぷら」

旬の野菜や魚介の恵みをサクサクッといただく  
名物の食材で構成する「料理長おまかせ天婦羅コース」15,000円～。ランチタイムは、松茸、伊勢海老が入った「特上天井（ぜいたく天井）」10,000円。「天井 並」1,800円 ☎ 03-3478-5525/11:00～15:00、17:00～23:00

熟練の技が光る  
油の温度、衣のつけかたを食材によって自在に使い分ける技術の妙

貴重な変わりネタも!  
本来、天ぷらに向かない素材も一手間かけて、魅力を引き出す

軽やかな食感  
サクッと軽い歯ごたえ。羽衣のような薄さは精妙な火入れの賜物

マッキー牧元さん  
(タペアルキスト)

(採) 味の手帳 取締役編集顧問。立ち食いそばから割烹、フレンチからエスニック、スイーツから居酒屋まで年間600回外食をし、雑誌やテレビ、ラジオなどで料理評論を行う。「味の手帳」「料理50歳」ほか連載多数。著書に「絶一流のサッポロ一番塩ラーメンの作り方」(ぴあ)など。

**Grand Open!** マッキー牧元さんと犬養裕美子さんオススメの料理  
二人の食通が選んだ心に残るこの一皿



(右) 黒崎法行さんは串の一本ずつと対峙して、個性を見極めながら焼く。  
(左) 漆喰の壁に白木無垢のカウンター。無駄を削ぎ落としたミニマムな空間だ。

席は連日予約で満員。2カ月前の予約開始日に店の電話がなかなかつながらず、「行きたくても行けない」と肩を落とす人が大勢いる。そんな「日本一、予約が取れない焼き鳥屋」としてあまりにも有名な目黒の名店「鳥しき」が分店の「鳥おか」をオープンさせた。焼き場には、本店で研鑽を積んだ黒崎法行さんが立つ。大きなれんをくぐった先には、ほの暗い空間が広がる。その中央にはスポットを浴びる焼き場。それをコの字型の無垢のカウンターがぐるりと囲む。「二人の焼き手が向き合っ、一心に串を焼いている。その姿に客たちが熱い視線を注ぐ。まるで空間全体が劇場のようです。個室もありますが、ライブ感を味わうなら断然カウンター席」と犬養さん。

黒崎さんは「鳥しき」の主人、池川義輝さんが編み出した、串をできる限り炭に近づけて焼く「近火の強火」を継承している。「最近、焼きを弱める傾向にありますが、やはり肉は焼いてこそ。強火に限りなく近づけながら、焦がさないよう素早く肉を返し、全体をムラなく焼く。その動きは見事です。肉汁を外に逃さず、香ばしさを維持した焼き鳥はジューシーで、インパクトがあります」「鳥しき」では、ストップというまでおまかせで串が出てくるが、六本木ヒルズ店では人気の串を11本食べられるコースを用意。もも、皮、レバー、うずらの黄身がとろ〜りあふれる白玉、旬の銀杏など鶏以外のメニューも楽しめる内容だ。終盤には明太子や栗、

もろみの味噌など、お供がついた土鍋ご飯が登場し、定番人気のぼんじりとつくねで。犬養さんにもっとも印象に残った一本を聞くと「やはり、『ぼんじり』です」と一言。「とろけるような口あたり、ジューシーな身、香ばしい脂。この一本に、鳥おかの要素がすべて詰まっていると感じました。ご飯ではなく、串で食べるというのもユニーク。さっぱりとしたももから始まり、レアに近いレバー、噛みごたえのある砂肝、どんどん焼きを強くしてフィナーレに向かう。きれいな流れを汲んだ構成だなど。コース全体が考えられていて、かといってマニアックになりすぎない。いろんな部位を味わって、鶏の旨味を丸ごと楽しむことができる店です」

## したたる肉汁、弾力のある身、良質な脂をこの一本に凝縮



### 鳥おかの 【ぼんじり】

**香り楽しむ**

大振りのぼんじりをしっかり焼き切るからその香ばしさを堪能

**程よい脂のった身**

「近火の強火」でしっかり焼き、良質な肉が持つ旨味を閉じ込める

**炊きたて土鍋ご飯でめる**

定番人気のぼんじりとつくねは、炊きたて土鍋ご飯のあとに登場



**鳥おか**

日本一の焼き鳥を  
静謐な空間でいただく

おまかせの串11本と土鍋ご飯、4種類のご飯のお供、季節の野菜、鳥スープがセットになったコース「おまかせ」7,300円のみ。串の追加も可能。予約は1カ月前から。年内にネット予約を開始予定 ☎ 03-6447-2933/ 17:00~23:00 水曜休 ※年内にランチ開始予定

## 研ぎ澄まされた「澄まし麺」がしみじみ体に染み渡る

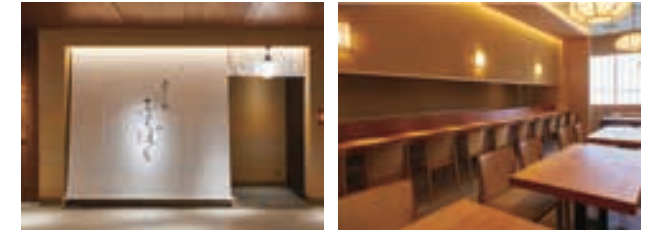
### 日本料理 澄まし処 お料理 ふくぼくの 【澄まし麺】

**しこしこの極細麺!**  
小気味好いほど歯切れのいい種。噛むほどに麦の甘い香りが広がる

**透き通ったスープ**  
旨味を前面に出さない上品さが最大の魅力。最初はぜひそのまま

**好みの調味料をプラス**  
葱、海苔、昆布酢、胡麻油など、味を重ねていく楽しみもある

あっさり滋味深い日本料理をふるまう  
ランチタイムの「澄まし麺」は名物鶏だしご飯がセットになって1,200円。夜はコースに追加で「澄まし麺」を注文できる(単品のみの注文は行っていない) ☎ 03-5413-2989/ 平日 11:00~15:00、17:30~23:00/ 土日祝 11:00~15:00、17:00~23:00



(左) 壁を覆う大きなのれんには「こつてりでなくて、ご免なさい」とメッセージが。  
(右) 木を基調とした和の空間。心地よい凜とした空気が流れている。

「これはなんといっても麺がいい。極細の麺がつるつるって唇を心地よく通り過ぎて、軽快な歯切れがあって、噛むごとにしこしことした食感が口の中で弾む。そして、あとから甘い麦の香りが広がっていくんです。スープは丁寧に昆布で出汁をとったもの。スーッと口に広がり、体全体に染み渡りような深みがある。「得てしてこういう汁っていうのは、必要以上に旨味を主張して作ってしまうがちなんです。最初の一口、二口はたしかにうまいんだけど、食べ進めるうちに重くなってくる。でも、ここは汁が主張しすぎてなくて、品がいい。食べ終わった時に「しみじみおいしかった」という思いが膨らむ味ですね」

マッキーさんおすすめの食べ方は、最初はそのままストレートで。汁と麺のハーモニーを心ゆくまで味わう。それから、薄切りのネギをバツと散らす。すると汁の中でネギの香りが開き、シャキシャキ食感が加わる。次に八丈島の海苔を。潮の香りが漂って、ほどよい塩気がアクセントに。ゴマ油を垂らすとさらに香ばしさがアップ。最後に手に取るのは昆布酢だ。「昆布の旨味と酢の酸味が加わって、最後の一口まで飽きることなく食べられる。こういう味の重なりを楽しめるのは、やはり基本のスープがいいからですね」店内は、木を基調とした静かで心落ち着く空間。一人客も入りやすいカウンター席もある。「個人的には、二日酔いの午前中に来るのがいいですね(笑)。疲れた胃も癒されるでしょう」

俗世間を離れ、無為自然を重んじる思想を説いた中国の思想家、荘子。彼はこう唱えている。「余計なものをそぎ落としてこそ、本来の状態に戻る」と。その「影塚復朴」の哲学を料理で表現しているのが、「澄まし処 お料理 ふくぼく」だ。技術や工夫を磨いた先にたどり着いた、普通で飾らない素朴な味わい。味付けでごまかさず、素材を生かしてまごめた日本料理の数々で客をもてなす。ここで、マッキー牧元さんが「究極の一皿」として選んだのが看板商品でもある「澄まし麺」である。透き通ったスープに極細麺が錦糸糸のように輝き、そこに袖子の皮ひとかけらが浮かぶ。肉や野菜など、具材は一切ない。驚くほどシンプルである。

### COMING SOON

## 11月末にはさらに2軒が!

六本木ヒルズ ウェストウォーク 5F「プレミアムダイニングフロア」が「東京の食文化」の発信拠点に!



New Open!  
11.29  
(THU)

寿司 みつ川  
みつ川三大名物の季節メニュー「香箱かこちらし」(〜1/2)

美食家を魅了する金沢の名店がファン待望の東京初進出!

日本屈指の寿司処、金沢で高い人気を誇る名店。毎朝、全国から旬のネタを厳選するスタイルを貫き、2016年にミシュラン1ツ星を獲得した店主の光川浩司氏がカウンターで握りを提供。丹念な仕事で光るおつまみも必食だ。



New Open!  
11.29  
(THU)

松阪肉 すき焼 / あみ焼  
すき焼・あみ焼に合う選りすぐりのワイヤ日本酒のラインナップも充実。

## 柿安 花れ

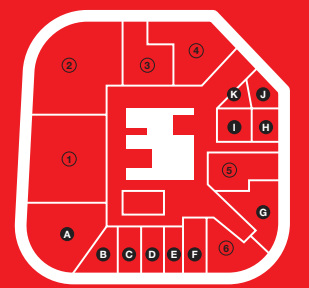
四季を感じるプライベート空間で、厳選の松阪牛を懐石スタイルで堪能

創業140余年「松阪肉の老舗 柿安」が手掛ける新たな料亭が登場。肉の芸術品「松阪牛」特有の香りと味わいを堪能できる「すき焼」や、肉本来の旨みを味わえる「あみ焼」をメインとした懐石スタイルの料理を楽しめる。



### FLOOR MAP

11/29 (木) にオープンする2店舗を含め、料理からシェフの世界観まですべてがトピックオリティを誇る全17店舗が勢ぞろい!



- BIKINI SIS (スペイン料理)
- 老四川 風香小籠 (中華料理)
- 天宮々 (天竺)
- 赤身専門 にくがとう (焼肉・肉割烹)
- 溜まし処 お料理 ぶくぼく (日本料理)
- 串の坊 (串焼)
- 柿安 花れ (松阪肉・すき焼・あみ焼)
- 鮎みつ川 (寿司)
- 真おか (焼肉)
- よし澤 (日本料理)
- 鎌倉 康長堂 (うなぎ)
- リコレット パーアンドグリル (カジュアルダイニング)
- イルブリオ (イタリアン)
- 六本木いなきあ (和食・焼肉)
- パルパッコア (ジュエスロ)
- ヒルス ダル・マツト (イタリアン)
- 藤本 久徳 (日本料理・焼肉など)



季節の移ろいを丸盆の上で表現する八寸。「彩り豊かできれいです」と犬養さん。

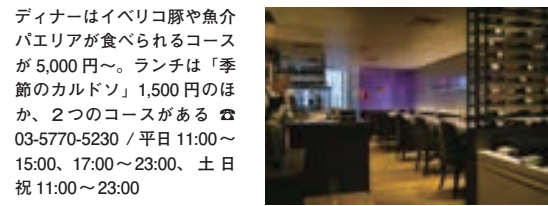


接待に最適な個室は全4室。夜会席16,800円〜。昼会席6,000円〜。「天然特大車海老フライ御膳」は限定15食 ☎ 03-6812-9799 / 火曜 18:00〜22:30、水曜〜日曜 11:30〜14:30、18:00〜22:30 ※月曜・第三日曜休

## 日本料理界の気鋭の職人がもてなす最新店

名店で培った日本料理の哲学を礎に、『銀座よし澤』、『ぎんざ 二岐』をオープンし、両店でミシュランの星を獲得している話題の料理人、吉澤定久さん。二つの店を愛弟子たちに託し、本人は今年から毎日、新店舗に立つ。そう、彼の技と感性を実際に目の前で楽しめるのが六本木本店なのだ。「この一皿のためにお客さんが訪れるという『銀座よし澤』のスペシャルティ『さわらのわら焼き』がここでも味わえる。10席ほどあるカウンターには席ご

とに土鍋用のかまどを設置。シューツと音を立てて、ご飯が炊きあがる様子を間近で楽しめます。銀座店にはなかつた昼の定食にも注目と犬養さん。「天然特大車海老フライ御膳は巨大な車海老が二尾ついて3,800円。少々贅沢かもしれないが、星付きレストランの味が楽しめると思えばお値打ち」。風情ある日本家屋を模した店は〈グランド ハイアット 東京〉に向かい合って立つ。室内の窓から、ホテルのテラスが借景として楽しめる演出も。



ディナーはイベリコ豚や魚介パエリアが食べられるコースが5,000円〜。ランチは「季節のカルドソ」1,500円のほか、2つのコースがある ☎ 03-5770-5230 / 平日 11:00〜15:00、17:00〜23:00、土日祝 11:00〜23:00

## BIKINI SIS

## モダン・スパニッシュ最前線。彩りあふれる料理をコースで

渋谷や赤坂、日本橋など飲食店激戦区で人気のモダン・スパニッシュ「ビキニ」の最新店。美食の街として知られるスペイン・カタルーニヤ地方の伝統の味と日本の食材を融合して表現し、美しい色彩の料理の数々を月替わりのコースで楽しめるのが「シス」のコンセプトだ。監修を行っているスペイン人シェフ、ジョセップ・ピオラナ・ピニェスさん曰く、「もっともクオリティが高い店舗になるだろう」という自信作。「コースに出てくるピンチョスは、ベースに全粒粉で作ったパンを使っていて、妻の香ばしさを感じます。サイズを統一して“洗練されたピンチョス”という新鮮な印象を持った。店内はシェフの趣味だというレゴで作った壁があり、ポップなイメージ。気軽に立ち寄れるカウンター席、カジュアルな集まりに最適なソファ席、接待にも利用できる個室など、シチュエーションや気分によって使い分けができる。



(上) 北海道産の帆立とイカのプランチャ あさりとパセリのソース「サルサベルデ」(1,300円) (下) 仔羊のカツレット カリフラワーとポテトのピュレ (1,600円)



鯉珍味や串、蒲焼土鍋ご飯がついた「鯉食べつくし 国産鯉」16,000円〜。天然と国産鯉の食べ比べは25,000円〜。ランチ「鯉重」3,800円〜 ☎ 03-3478-5445 / 平日 11:00〜15:00、ディナー 17:00〜23:00 土日祝 11:00〜23:00



まだまだあります、注目の新顔

# PICK UP! 5

text  
Mariko Uramoto

リニューアルをきっかけに、「フロア全体が活気にあふれ、店選びが楽しくなった」と犬養裕美子さん。日本料理やスパニッシュ、鰻専門店など気になる新店はまだまだある。犬養さんが新たに加わった5軒を食べ歩き、独自の視点で解説。おすすめメニューや楽しみ方も教えてもらった。

(上) 白焼き・蒲焼。共に1本6,800円。半々にして食べ比べることも可能。(下) うなぎ土鍋ご飯1人前6,800円〜 (写真は4人前 / 鯉の量により値段が変わります)



## 天然鯉の良質な脂をしっかり堪能できる地焼き

東京では珍しい、蒸さずに焼く、地焼きで鯉を提供する専門店。使用する鯉はすべて国産。注文が入ってから、活きた鯉を手際よく一尾ずつ開き、串を打って、炭火でじっくりと焼く。白焼きだけでなく、蒲焼き、肝焼き、骨せんべいなど多彩な調理法で鯉を丸ごとふるまう。また、養殖と天然ものの食べ比べコースを用意しているのも特徴。両方を食べるからこそ、それぞれの良さがわかりやすい。「個人的に地焼きが好きなので、東京にこういう店ができたのはとても嬉しい。

天然ものはやっぱり脂が深い。蒸して焼くより本来の旨味が際立つので、上質な天然鯉こそ、白焼きで食べるのが一番。ワサビをほんの少許つけて、「鯉の香り」を楽しみ、その本来の旨味もすっきり味わいたい。ちなみにこちらは蒲焼きのタレは甘さ控えめ。養殖鯉といえども、ここで扱う鯉は、素材がすっきりと後味がいい。うなぎも品良くとまっています。天然鯉は手に入らない、と言われるが冬までなら上モノに出会える確率大。その味わいをとくと堪能あれ。

## 赤身焼肉 にくがとう



肉メニューだけでなく、寿司、パスタ、サラダがセットになった六本木ヒルズ限定の「VIPコース」6,500円と9,000円と裏1万円台。ランチタイムは「定食 赤身 牛かつ御前」1,650円など ☎ 03-6434-0829 / 11:00〜15:00、17:00〜23:00 月曜休

和牛赤身ロック (1,650円)、シャンピニオン・ド・パリ (1個500円)



## エンタメ感あふれる焼肉と極上の赤身肉

赤身肉をメインにした焼肉店として、人形町で開業。特製のタレと生卵をくぐらせていただく「イチボの一枚焼き」、ニンニクとバターを添えた「タンのブルゴーニュ風」など独創性あふれるメニューで話題を呼び、国内外から多くの人が足を運ぶ。「前菜に肉寿司、箸休めに卵かけ御飯、Pは冷製パスタなど、バラエティに富んだコースを組み立てていて、しかもコースは6,000円台もあり良心的」。さらにグレードをあげたヒルス用の裏1万円台コースも必見。

オーナーの三浦剛さんは生粋の肉好き。仕入れる肉は日本各地で信頼できる生産者のみから取り寄せる。また、自身も山形県で牛の飼育にも関わっている。仕入れた肉は部位ごとに厚みや角度などを変えてカット。カンボジア産のペッパーをアクセントに効かせたり、タスマニアの粒マスタードを添えたりと、肉の個性に合わせて、味付けを変化させている。随所にこだわりが光る、エンターテインメント性溢れる焼肉と極上赤身肉をぜひ。

岡尾美代子さんセレクトの気になる 12 アイテム

selection & comment\_Miyoko Okao  
painting\_Ulala Imai  
text & edit\_Akane Watanuki

# Grand Open! GRAND・FOOD・HALL!

## オーダー可能なデリと体に良いグローサリーの宝庫。

この秋登場したフードストア「グランドフードホール」は、これまでにない個性的なシステムと品揃えが注目です。エンターテインメントなムードが漂う店内を、スーパーマーケット好きのスタイリスト、岡尾美代子さんがぐるぐる探検。気になるアイテムをコメント付きでピックアップしました。さてユニークなおカオアンテナにピピッと触れたものとは？

選んだ人

## MIYOKO OKAO

岡尾美代子さん  
(スタイリスト)



スタイリストの傍ら鎌倉「DAILY by LONG TRACK FOODS」の運営も行う。好きな海外のスーパーマーケットはサンフランシスコのオーガニックな「レインボーグローサリー」。近著に「岡尾美代子の雑貨へい！へい！へい！」(CCCメディアハウス)がある。

**A** レトロなラベルが目を惹くケチャップ。トマトも玉ねぎも調味料もオーガニック。

明治期に初めてトマト加工事業を始めた横浜の清水興助。彼が作った当時のレンピを参考にしたオーガニックな「清水屋ケチャップ」。興助がデザインしたラベルも複製。「ラベルとパッケージがパッと目に飛び込んできました」●ケチャップセミハードボトル (300g) ¥490

**B** カリッと噛むとスパイスの風味が広がる、サフランカラーのローストピスタチオ。

オーストラリア産アーモンド、トルコ産ドライアブリコットなど、オリジナル商品のナッツとドライフルーツは充実の品揃え。「ほんのりサフランの味を感じる薄い黄色のイラン産ローストピスタチオ。このコーナー、洒落ています」●ピスタチオ サフラン付き (100g) ¥780

**C** 信州自然村の低糖度のふじリンゴジャムは、果肉たっぷりでコンポートのよう。

「ふじを使ったリンゴジャム。果肉がたくさん入っていてコンポートを食べているみたい。リンゴジャム好きにとっては嬉しい」。ふじりんご砂糖と天然レモン果汁だけの「信州自然村」の低糖度ジャム。果実含有量 100%で無添加・保存料なし●リンゴジャム (180g) ¥600

**D** ベルギーからやってきた、さわやかでふわりと軽さのある発酵バター。

「塩味がいい。濃厚だけどふわっと軽い外国のバターの風味。地元ベルギーの高級スーパーマーケットで人気の「L & L PLAQUETTE」。伝統的な製法で質のいい原乳を最低 48 時間以上発酵させたバターは、まるでチーズのような味わい」●発酵バター [有塩] (100g) ¥1,250

**E** 日本酒由来の天然酵母と小麦と玄米ミルク。良質の乳酸菌とアミノ酸がこのパンの中に。

無農薬のオーガニックな玄米を水に浸して砕いた玄米ミルク。天然酵母と小麦、玄米ミルクを使った奈良の「アルペンローゼ」の食パンには、良質なアミノ酸や植物性の乳酸菌が含まれています。「独特のやわらかさ。やさしい味がおいしい」●玄米ミルク食パン [レーズン] ¥580



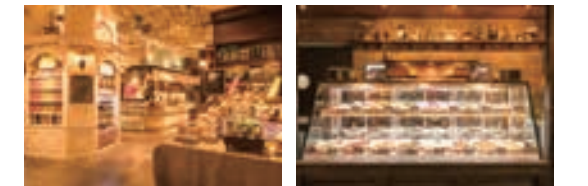
芦屋から初出店したグランドフードホールは、訪れた人に細やかに対応するホスピタリティにあふれるフードストア。店内はデリコーナー、グローサリー、レストランと大きく3つに分かれています。和洋中のデリやフライが並ぶデリコーナーで、一番の注目は肉や魚＋ソース＋副菜がセットになった「料理キット」。これはオーダーが入ってからケース内の肉や魚を使って横の厨房でシェフがサービスで調理するもの。「鶏のクリームソース仕立て」や「マグロのカツレツ」など出来立てのメインディッシュを

トゥーゴーできます。もちろん好みの味付けやアレンジを頼めるし、下ごしらえまでを厨房にオーダーし仕上げは自宅で、という使い方もOK。夕食の準備を省略したいときに役立ちます。入り口右側に広がるのはグローサリー。かつて食品バイヤーとして活躍したオーナーが日本中を探し、自ら食べて選んだ体に良いものや、知る人ぞ知る良質な食品をセレクト。熱いメッセージと共に棚を賑わせます。レストランでは朝食、ランチ、カフェ、夕食と、時間帯に合わせてメニューがフレキシブルに変化します。



美味でヘルシーな食の空間  
グランドフードホール

場所：六本木ヒルズ ヒルサイド B2F 営業時間：[食品物販] 11:00～21:00 [レストラン] 8:00～22:00 ※モーニング 8:00～10:00 (L.O.9:30) / ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00) / ディナー 18:00～22:00 (L.O.21:30) 金土 18:00～22:30 (L.O.22:00) 問：03-6455-5470



1950年代のイタリアの市場から着想したエンターテインメントな雰囲気。厨房ではイタリアで修業したシェフが腕を振ります。

**F** 低温殺菌ミルクを使った軽い食感。ラベルのユニークなフクロウの絵が目印。

「フクロウがコーンの帽子を被っているラベルの絵に興味津々」。大阪のソフトクリームショップ「Groovy Ice Cream GUFO」のボトルアイス。底にココア味のクラッシュクッキーが敷かれ、中央にはラズベリーソースがミックス●ボトルアイス ラズベリーミルク (430ml) ¥1,080

**G** ムスリムの人でも安心のハラール認証済。ほんのりチーズ味のドーナツ型パン。

「ドーナツ好きなのもあって形の可愛さに惹かれて手に取りました。ペーブルみたくに見えるけれど実はふわふわ」。ハラール認証を受けたトルコ料理のデリショップ「キッチン ハラル ワールド」の、塩味と白チーズがほんのりやさしいリングパン●チーズリング (70g) ¥150

**H** スコットランドのラフロイグを使った、豊かな薫りを味わうチェダーチーズ。

「スコッチを飲む部活をしています。愛飲するのはラフロイグ。次はこのチーズをおつまみにします」。スモーキーな風味が特徴のウイスキー、ラフロイグを使い熟成させたチェダーチーズ。豊潤な薫りが口内に広がります●スコットランドラフロイグチェダー (200g) ¥2,200

**I** パスタに和える派？おつまみ派？キハダマグロのオリーブオイル漬けツナ。

コスタリカ近海で獲れたキハダマグロをオリーブオイル漬けにした「トンニョウ」のツナ。レモンの酸味がアクセント。「見た目にもおいしそう。そのまま晩酌のおつまみにしたり、オイルごとパスタに和えたりしてみたい」●オリーブオイル漬けツナ [レモン&ペッパー] (190g) ¥1,000

**J** 天然の餌だけで育った鶏の卵は、豊富な栄養素の詰まったまさにお宝の食材。

化学飼料を使わずに大豆やぬか、とうもろこしなどの自然の餌だけで育った鶏の卵。売り場でも「たまごは完全栄養食品だから良いもの」とメッセージ。「お宝たまごっていうネーミングがいいですね。由来を知りたいところです」●兵庫県産お宝たまご (6個入り) ¥470

**K** アーモンドを店内の機械ですり潰して作る、フレッシュなあっさりアーモンドバター。

オーストラリア産のアーモンドを店内ですり潰す出来立てのアーモンドバター。コクがあるけれどどくどくしない。「その場で作るのはアメリカのオーガニックマーケットでよく見ます。日本でアーモンドバージョンは珍しい」●フレッシュナッツバター [アーモンド] (200g) ¥1,000

**L** 乙女心をくすぐるピンクのアイシング。ラズベリーの酸味とチョコの甘みがミックス。

「ピンクのアイシングがかわいて、パウンドケーキ好きとしては見逃せません。NYのショコラティエ「マリベル」のパウンドケーキ。中にちりばめられたラズベリーの酸味と小さなチョコチップの甘みが、おいしいハーモニーを奏でます」●ハイビスカスラズベリーケーキ ¥400

## ULALA IMAI

描いた人

今井 麗さん (画家)

1982年、神奈川県生まれ。2009年、多摩美術大学大学院美術研究科博士課程満期退学。初の作品集「gathering」(Baci) が発売中。





**Grand Open!**  
**2018.10.27 (SAT)**  
**BEAMS**

店舗面積約1,000㎡を誇るビームスの新たな旗艦店。六本木ヒルズ店限定ブランドや別注アイテム、ビームスの数あるブランドから再編集したラインナップ。ビームス 六本木ヒルズ ●東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズ ウェストワーク 2F・3F ●tel.03-5775-1620 (2F)・03-5775-1623 (3F)

@ 3F WOMEN'S  
**News**  
**"AKIRA NAKA" More Variation**  
 ~11.6 (TUE)  
 こだわりのテキスタイルと独特なカットライン。デイリーに着られるブレタポルテをテーマにコレクションを発信する「アキラ ナカ」のアイテムが、期間中は通常よりもバリエーション豊富に揃う。さらに「アキラ ナカ」が特別に制作したビームスエクスクルーシブコレクションもリリースするのでぜひチェックして。

# BEAMS at ROPPONGI HILLS

ウィメンズ・メンズ、ドレスからカジュアルまでがそろそろ、ビームス最大級のフラッグシップショップが六本木ヒルズに登場



@ 2F WOMEN'S  
**Pop Up Shop**  
**Vintage Mix Collection**  
 ~11.25 (SUN)  
 良質なヴィンテージアイテムが集結！ 一世を風靡した原宿の古着屋「ロストヒルズ」の元バイヤー・栗原道彦が手がける「Mr.Clean」をはじめ、アメリカとヨーロッパのヴィンテージアイテムを扱う大阪の「アサギ」、トレンド性のある良質な古着を扱う「ビッグスティ」の3店舗から約700点集めたポップアップショップ。

※クレジットの最後のマークはP.012のフロアマップ内のアイコンに対応しています。:00: 囲みがついたナンバーの商品は六本木ヒルズ店の限定商品です。  
 ① ジャケット ¥29,000 (ビームス ボーイ) ● ② バングル (14YG) ¥598,000 (アーロン アンダーソン×ビームス プラス) ● ③ バッグ (H51 × W47 × D2.5cm) ¥27,000 (ポーター×エス エス ズィー) ● ④ ハット ¥40,000 (キジマ タカユキ) ● ⑤ グローブ ¥15,000 (カリディ) ● ⑥ ネット ¥4,800 (ビームス ボーイ) ● ⑦ シューズ (H5.5cm) ¥80,000 (レイン) ● ⑧ パンツ ¥34,000 (エフェ ビームス) ● ⑨ フーツ (H3cm) ¥29,000 (ジョン×ビームス) ● ⑩ ダウンジャケット ¥88,000 (タトラス) ● ⑪ スカート ¥72,000 (カルロッタ・カナリ) ● ⑫ シューズ (H8cm) ¥112,000 (ルパート・サンダーソン) ● ⑬ カーディガン ¥35,000 (エーケーワン) ● ⑭ プルゾン ¥38,000 (アークテリクス×ビームス) ● ⑮ カーゴパンツ ¥12,800 (ビームス) ● ⑯ ファーブルゾン (LIMITED) ¥360,000 (マヴィア×エフェ ビームス) ● ⑰ コート ¥70,000 (マチュアリー) ● ⑱ シューズ (H2.5cm) ¥78,000 (レイン) ● ⑲ ネット帽子 ¥8,000 (ビームス プラス) ● ⑳ プルゾン ¥56,000 (ヘリー ハンセン×ビームス) ● ㉑ スタジャン ¥72,000 (ホワイツビル×ビームス) ● ㉒ フリースパッツ ¥13,800 (グラミチ×ビームス) ● ㉓ ドレス (LIMITED) ¥34,000 (ポストレガント) ● ㉔ ハラコシューズ (H3.5cm) ¥32,000 (ドクターマーチン×ビームス) ● ㉕ キーチェーン ¥110,000 (ビルウォールレザー) ● ㉖ ブラウス ¥82,000 (コート) ● ㉗ バッグ (H14 × W16 × D6.5cm) (LIMITED) ¥63,000 (マリアム ナッシャー サデー) ● ㉘ ダウンコート (LIMITED) ¥178,000 (ヘルノ×エフェ ビームス) ● ㉙ リング (ダイヤモンド×パール× K18PG) (LIMITED) ¥210,000 (ミオ ハルタカ) ● ㉚ スーツ (LIMITED) ¥120,000 (タリ アトーレ) ● ㉛ ニットガウン (LIMITED) ¥166,000 (クルチアーノ) ● ㉜ ジャケット ¥22,000 (ビームス) ● ㉝ スカート ¥21,000 (アルビーエス) ● ㉞ サンGLラス ¥60,000 (マツダ) ● ㉟ ニット ¥44,000 (ルーム・エイト) ● ㊱ カーディガン ¥46,000 (エフェ ビームス) ● ㊲ スカート ¥49,000 (アキラ ナカ) ● ㊳ リング ¥28,000 (ファンタスティックマン) ● ㊴ シューズ ¥68,000 (パルプツ) ● ㊵ プルゾン ¥23,000 (レッドカード) ● ㊶ ストール ¥52,000 (ジュシュー・エリス) ● ㊷ バッグ (H11 × W14 × D4cm) (LIMITED) ¥49,000 (マリアム ナッシャー サデー) ● ㊸ ブラウス ¥18,000 (アルビーエス) ● ㊹ ネクタイ ¥18,000 (ペンローズ) ● ㊺ タイピン (LIMITED) ¥29,000 (ファンタスティックマン) ● ㊻ スウェットパーカ ¥39,000 (オーカ・トランク) ● ㊼ ストラップスーツ ¥172,000 (ガブリエレ パジニ) ● ㊽ フーツ (H7cm) (LIMITED) ¥79,000 (マリアム ナッシャー サデー) ●



@ 3F MEN'S

### News

“FURLA” More Variation  
11.23 (FRI) ~ 12.2 (SUN)

1927年にイタリア・ボローニャで生まれた「フルラ」。2006年からはメンズコレクションをローンチし、イタリアブランドならではのデザイン性とクラフトマンシップを併せ持つ人気を博している。期間中は定番のコレクションに加え、人気のアニマルプリントシリーズなど期間限定の豊富なセレクションが並ぶ。

FLOOR MAP

2F



3F



# FIND YOUR OWN STYLE at BRAND-NEW BEAMS

エキスクルーシブなアイテムにも出会える  
こだわりが詰まったフラッグシップショップ

ビームス流に解釈したハイスティルを提案する新たなフラッグシップショップから、ほんの一握りをご紹介。どのアイテムにもストーリーを忍ばせていてこのページだけでは語りつくせないけれど、どうかじっくり見て気になるアイテムを探してほしい。きっと自分にフィットするアイテムが見つかるはずだから。

@ 2F WOMEN'S

### Pop Up Shop “LIP” WATCH COLLECTION 11.8 (THU) ~ 11.18 (SUN)

フランスのウォッチブランド「リップ」のポップアップショップ。1867年の創業以来、職人による確かなものづくりと時代を経てなお色褪せないモダンなデザインで愛され続ける老舗ブランドの逸品は、ファンならずとも必見。期間限定モデルや、日本ではビームスだけの取り扱いとなる「MACH2000」もお目見え。



\*クレジットの最後のマークはフロアマップ内のアイコンに対応しています。00: 囲みがついたナンバーの商品は六本木ヒルズ店の限定商品です。

① レザーブルゾン ¥220,000 (バズリクソンズ) ● ② イヤーカフ (黒真珠パロクパール×K18PG/YG) (LIMITED) ¥46,000 (カフカ) ● ③ ブーツ (H3cm) ¥75,000 (トリッカーズ) ● ④ 時計 ¥215,000 (EDOX) ● ⑤ パンツ ¥34,000 (ティエスエス) ● ⑥ スカート ¥27,000 (エーケーワン) ● ⑦ バッグ (H34.5 × W33 × D13cm) ¥110,000 (ステー) ● ⑧ ストール ¥60,000 (アンドレアス 1947) ● ⑨ ジョメトリックニット ¥48,000 (ロベト コローナ) ● ⑩ コーデュロイコート ¥158,000 (グレンフェル) ● ⑪ バッグ (H23.5 × W32 × D17cm) (LIMITED) ¥36,000 (チンクワンタ×エッフェ ビームス) ● ⑫ バッグ (H20 × W17 × D16.5cm) ¥28,000 (アルビーエス) ● ⑬ コート ¥135,000 (ラルディーニ) ● ⑭ ニット (LIMITED) ¥42,000 (スローン×デミルクス ビームス) ● ⑮ ダウンコート ¥39,000 (マーマット×ビームス) ● ⑯ デニムタキシード ¥115,000 (タリアトーレ) ● ⑰ フェアイル柄ソックス ¥1,600 (ビームス プラス) ● ⑱ ハラコロファー ¥39,000 (イル モカシーノ) ● ⑲ シューズ (LIMITED) ¥100,000 (オールデン) ● ⑳ キャップ ¥5,800 (ピーター・リンドバーグ×インターナショナルギャラリー ビームス) ● ㉑ コート ¥53,000 (パプアー×ビームス プラス) ● ㉒ コート ¥42,000 (ザ・ノース・フェイス パーブルーベル×ビームス) ● ㉓ ボーチ (H22 × W29 × D2cm) ¥23,000 (セルジオ ガヴァツェーニ) ● ㉔ ブーツ (H8.5cm) ¥74,000 (ペリ×デミルクス ビームス) ● ㉕ クレリックヤ

ツ ¥28,000 (パルパ) ● ㉖ スカート ¥72,000 (ジェイク) ● ㉗ プレザー ¥24,800 (ビームス ボーイ) ● ㉘ ジャケット (LIMITED) ¥320,000 (スティレラティーン) ● ㉙ パンツ ¥12,000 (ビームス) ● ㉚ ブーツ (H3.5cm) ¥24,000 (ドクターマーチン) ● ㉛ マフラー ¥13,800 (イングリッシュ トライディション) ● ㉜ ニット ¥26,000 (マチュアリー) ● ㉝ Tシャツ ¥7,800 (ピーター・リンドバーグ×インターナショナルギャラリー ビームス) ● ㉞ ブラウス ¥24,000 (マチュアリー) ● ㉟ ネクタイ ¥8,500 (エス エス スター) ● ㊱ ブーツ (H7cm) (LIMITED) ¥90,000 (マリナム ナッシャー サデー) ● ㊲ コート ¥120,000 (エッフェ ビームス) ● ㊳ キーケース (LIMITED) ¥48,000 (ラルコレーション) ● ㊴ グローブ ¥9,000 (ビームス ボーイ) ● ㊵ スカート ¥26,000 (マチュアリー) ● ㊶ バッグ (H14.5 × W21.5 × D11cm) ¥80,000 (ザネラート) ● ㊷ キャスケット ¥6,000 (カンゴール×ビームス) ● ㊸ シューズ (H0.8cm) ¥19,000 (マチュアリー) ● ㊹ ジャケット ¥58,000 (ローヘン) ● ㊺ ニット ¥12,000 (ビームス ボーイ) ● ㊻ ネックレス ¥3,000 (ビームス ボーイ) ● ㊼ ドレス ¥103,000 (レジーナ ピョウ) ● ㊽ バッグ (H17.5 × W22 × D7.5cm) ¥14,000 (マチュアリー) ● ㊾ ストール ¥7,500 (レイ ビームス) ● ㊿ カフスリンクス ¥45,000 (ファンタスティックマン) ● コート ¥30,000 (パプアー×ビームス ボーイ) ● スーツ (LIMITED) ¥128,000 (ラルディーニ) ●

\*価格はすべて税抜き表記です。



## Galaxy Note9

The new super powerful Note

### Galaxy Studio Roppongi Hills

日 程：11.15(Thu)～12.25(Tue)  
時 間：11:00-20:00  
場 所：六本木ヒルズカフェ／スペース

モバイルエンターテインメントパーク「Galaxy Studio」が今年も装いを新たに登場。話題のGalaxy新シリーズやイベントを無料で体験できるほか、オリジナルカフェやクリスマスギフトをご提供いたします。

※内容は変更になる可能性があります

Galaxy

Goings On About Town

illustration\_Toshiyuki Fukuda

# HILLS IN FOCUS

INDEX

街のきらめきに包まれて

EVENT

ヒルズで出会うクリスマス

FASHION

注目! メンズアウター最前線

BUSINESS

AIテクノロジーで未来を変える

EVENT CALENDAR

ヒルズエリアでできること、全部



ART

## SILENT NIGHT, HOLY NIGHT, HAPPY HILLS

ヒルズで出会う  
特別なクリスマス

いよいよホリデーシーズン到来。毎年700万人の人が訪れる六本木ヒルズのクリスマス。全長400メートルにわたって息をのむ眩さに包まれる「けやき坂イルミネーション」をはじめ、「66プラザ」には高さ約10メートルもの本物のもみの木を使ったクリスマスツリーが登場。「ウェストウォーク」にはニットをモチーフにした独創的なツリーが設置され、裾に腰かけたり寝転がったりしながら思い思いの過ごし方を楽しめます。アークヒルズや表参道ヒルズ、虎ノ門ヒルズにもシンボルツリーが飾られ、クリスマスコンサートやマルシェなど、季節を彩る催しが盛りだくさん。今年もヒルズで特別なクリスマスをお過ごしください。

ヒルボックルです。いよいよ2018年も残すところあとわずか。今月は、わたくしお気に入りの六本木ヒルズの冬らしい過ごし方を伝授しちゃいます!

HILLS IN FOCUS

# CHRISTMAS IN HILLS 2018



## ★ ROPPONGI HILLS

### クリスマスマーケット 2018

Date 11.23 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place 大屋根プラザ

12年目のクリスマスマーケットです。約2,000種類以上のドイツ生まれのクリスマス雑貨や本格的なドイツ料理が並びます ●時間：11：00～21：00 (11/23は夕方より。金土祝前日および12/24は22：00まで延長) ●協賛：フォルクスワーゲン グループ ジャパン 株式会社



### 66プラザ イルミネーション

Date 11.16 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place 66プラザ

今年の66プラザには、高さ10メートルの本物のもみの木を使ったクリスマスツリーが登場。光の妖精のように煌めくオーナメントと冬にだけ咲く赤い花が聖なる夜をロマンティックに彩ります ●時間：17：00～24：00 ●協賛：MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社



### ウェストウォーク イルミネーション

Date 11.16 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place ウェストウォーク2F 南側吹き抜けおよび回廊

ウェストウォークのツリーは、巨大なニットをモチーフにした、六本木ヒルズ初の“触れる”クリスマスツリーです。座ったり、寝転がったりすることができる家具のようなツリーは、ウェストウォーク各所に形を変えて出現。空間全体が暖かなぬくもりに包まれます



### けやき坂イルミネーション

Date 11月上旬 ~ 12.25 (TUE)  
Place 六本木けやき坂通り

クリスマスの六本木を彩るけやき坂イルミネーションは15周年。今年は「LIVEveil」をテーマに、都会的で洗練された光のヴェールが皆様をお迎えします。70万灯のLEDによる、きらめく光に包まれた特別な時間をお楽しみください ●時間：17：00～23：00 ●協賛：Galaxy



### Galaxy Studio Roppongi Hills

Date 11.15 (THU) ~ 12.25 (TUE)  
Place ヒルズカフェ/スペース

モバイルエンターテインメントパーク「Galaxy Studio」が今年も装いを新たに登場。話題のGalaxy新シリーズやイベントを無料で体験できるほか、オリジナルカフェやクリスマスギフトをご提供します ●時間：11：00～20：00 ●協賛：Galaxy ※内容は変更になる可能性があります

今年もクリスマスシーズンが到来です。各ヒルズでは、11月から趣向を凝らしたクリスマスツリーやイルミネーションが登場。12月に入ると、様々なイベントが目白押しです。ヒルズのクリスマスで心躍るひとときをお過ごしください。

## ★ ROPPONGI HILLS

### クリスマスコンサート

Date 12.22 (SAT) ~ 12.24 (MON)  
Place 六本木ヒルズアリーナ



この日にふさわしい美しいハーモニーや、アーティストたちのハートフルな歌声が聖夜の夜空に響き渡ります。清らかな歌声に込められた、温かな想いを感じる幸せな時間をお届けします ●特別協賛：ベントレー モーターズ ジャパン / 協賛：株式会社きんでん

### wish a wish

～大切な人へ、ハッピークリスマスのメッセージを～

Date 11.16 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place 六本木ヒルズ各所



大切な人へ、そして自分自身へ。六本木ヒルズ内で配布するオリジナルクリスマスカードにメッセージを書き、特設ポストに投函すると来年のクリスマスにカードが届きます。一年越しのハッピークリスマスを贈りませんか? ●協賛：シチズン時計株式会社

### MOËT CHRISTMAS MARCHÉ 2018

Date 11.30 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place 66プラザ



66プラザのイルミネーションとともに、世界でも愛されるシャンパン、モエ・エ・シャンパンの世界観を体験できるポップアップラウンジをオープン。日常を特別な瞬間に変えるシャンパンの魔法で、大切な人との忘れられない「#MOETMOMENT」をお過ごしください

### 天空のクリスマス 2018

Date 11.23 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place 六本木ヒルズ展望台 東京シティビュー



オープンエアの屋上スカイデッキに、“サイレント・クリスマス”がテーマの、柔らかな光のツリーとイルミネーションが登場。この期間は22:00まで営業延長。レストラン「THE MOON」でのディナーも合わせて、ロマンチックなひとときをお過ごしください

### もみの木ショップ

Date 11.23 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place ヒルサイド1F



本物のもみの木で本格的なクリスマスデコレーションに挑戦しませんか? さまざまなもみの木からお気に入りを見つけて、大屋根プラザのクリスマスマーケットでオーナメントを揃えたら、自分だけのオリジナルツリーが完成です ※11/25は夕方から。雨天中止

### 毛利庭園イルミネーション

Date 11.16 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place 毛利庭園



六本木ヒルズと森美術館の10周年を記念したジャン＝ミッシェル・オトニエル氏の作品「Kin no Kokoro」を際立たせ、ロマンティックな世界をお届けします ●時間：17：00～23：00 ●協賛：株式会社Tokyo Tea Trading

EVENT

edit & text\_Miho Matsuda

## きらめくヒルズのクリスマス

### ★ ARK HILLS

#### ARK HILLS WINTER 2018-2019

Date 11.16 (FRI) ~ 12.25 (TUE)  
Place アーク・カラヤン広場



「EVERGREEN Christmas」をコンセプトに、本物のもみの木のデコレーションでヨーロッパのようなオーセンティックなクリスマスを演出します ●時間：16：00～23：00 ●特別協賛：マセラティ ジャパン

#### サントリーホール クリスマス オルガンコンサート2018

#### パツハ・コレギウム・ジャパンのメサイア

Date 12.23 (SUN)  
Place サントリーホール 大ホール

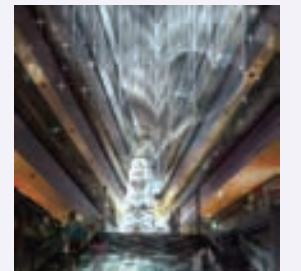


荘厳なオルガンが響き渡る今年のクリスマスコンサートは、「メサイア」を全曲演奏。ホテルオークラ東京のディナー付S席(24,000円)も発売中 ●時間：15：00開演 ●料金：S 9,500円、A 8,000円ほか ●問：0570-55-0017

## ★ OMOTESANDO HILLS

### OMOTESANDO HILLS CHRISTMAS 2018 with Panasonic Beauty

Date 11.7 (WED) ~ 12.25 (TUE)  
Place 表参道ヒルズ本館 吹抜け大階段



「都会に出現するオーロラ」をテーマにしたイルミネーションを実施。吹き抜け空間を包み込む光のカーテンと高さ7mのメインツリーが幻想的な世界に誘います ●時間：11：00～23：00 ●協賛：パナソニック ビューティ

### Google Pixel presents 表参道イルミネーション 2018

Date 11.29 (THU) ~ 12.25 (TUE)  
Place 神宮橋交差点～表参道交差点

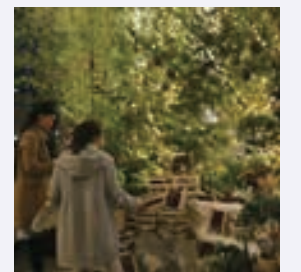


クリスマスで賑わう表参道を、約90万球のシャンパンゴールドの温かい灯りが彩ります ●時間：日没～22：00 ●協賛：グーグル合同会社 ●問：03-3406-0988 (表参道イルミネーション事務局 原宿表参道榎会内)

## ★ TORANOMON HILLS

### OUR PARKS TORANOMON HILLS CHRISTMAS 2018

Date 11.22 (THU) ~ 12.25 (TUE)  
Place 虎ノ門ヒルズ 2Fアトリウム ほか



今年の虎ノ門ヒルズには、これまで虎ノ門フラワーマーケットに参加した人気のフロリストたちが手がける、華やかなクリスマスデコレーションが登場します。洗練された大人のクリスマスをお楽しみください

HILLS IN FOCUS  
**CLOSE UP**

〈 @ROPPONGI HILLS 〉  
計算された仕立てで魅せるエレガンス



N.HOOLYWOOD



IPIUIUGUALE3



B'2nd roppongi



ennerre

六本木ヒルズが表現するのは、洗練されたモードの王道。「ワーク」や「ミリタリー」など、男らしいテイストをベースにしながらも、上質な生地やエレガントなシルエットで、モダンな仕上がりに。落ち着いた印象や知的なムードを演出するにはうってつけ。時代に流されない、大人っぽいラグジュアリーを堪能できる。

パッと目をひく、鮮烈なイエロー。今季はこのくらのヴィヴィッドな色が気分。ワークウェアをテーマに掲げた今シーズンは、ジップコートもポリウレタンに表現。しなやかで柔らかいウールゆえ、身に纏えば優雅なドレープが生まれる。¥72,000 (税込¥77,760) / N.ハリウッド (N.ハリウッド 03-6455-5011 / 六本木ヒルズ ウェストウォーク 4F)

クラシカルなローブコートを、リジッドデニムで仕立てること、適度にカジュアルな佇まいに。アームホール、ボディともに細身の作りで、子供っぽい印象は皆無。裏地は温かみある総ボアで、リッチに味付け。¥120,000 (税込¥129,600) / ウノピウ ウノピウ ウグァーレトレ (ウノピウ ウノピウ ウグァーレトレ 03-6721-1381 / 六本木ヒルズ ウェストウォーク 4F)

トルコのレザー専門ブランド「デサ」による一着。薄く鞣された裏革を用いているので、ムートンコートにありがちな堅苦しさはなく、見た目も着心地も至極軽やか。グレーのクランクレザーの質感も相まって、ミニマルな美しさを味わえる。¥218,000 (税込¥235,440) / デサ (ビーセカンド 六本木 03-6434-0314 / 六本木ヒルズ ウェストウォーク 4F)

創業から45年の時を経て、スポーツモードブランドとして生まれ変わった「エネーレ」。ウールのピーコートも、袖と肩周りをキルティングで切り替えて、スポーティな要素をプラス。スナップボタンの前合わせに、袖口やポケットにはジップを配して、機能性も加わった。¥98,000 (税込¥105,840) / エネーレ (エネーレ 03-5860-5801 / 六本木ヒルズ ウェストウォーク 4F)

今回はメンズアウターをピックアップ。端正なシルエットで大人っぽいムードを醸すコートから、旬なビッグシルエットで個性を表現したブルゾンまで、実に多彩。羽織るだけでコーデが決まる、主役級アウターで冬の装いをアップデート!

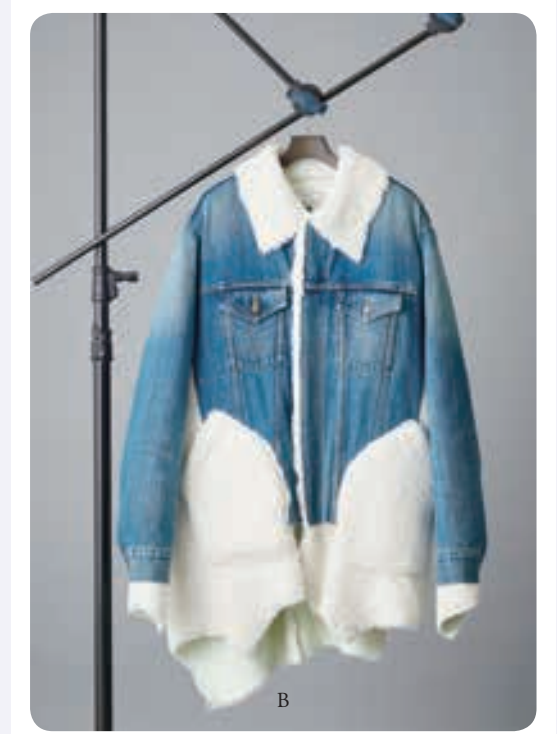
FASHION

photo\_Kazuya Aoki  
styling\_Keisuke Shibahara  
text\_Ryuta Morishita  
edit\_RCKT/Rocket Company\*  
**百花繚乱、アウター最前線**

〈 @OMOTESANDO HILLS 〉  
“今”を纏える、攻めのデザイン



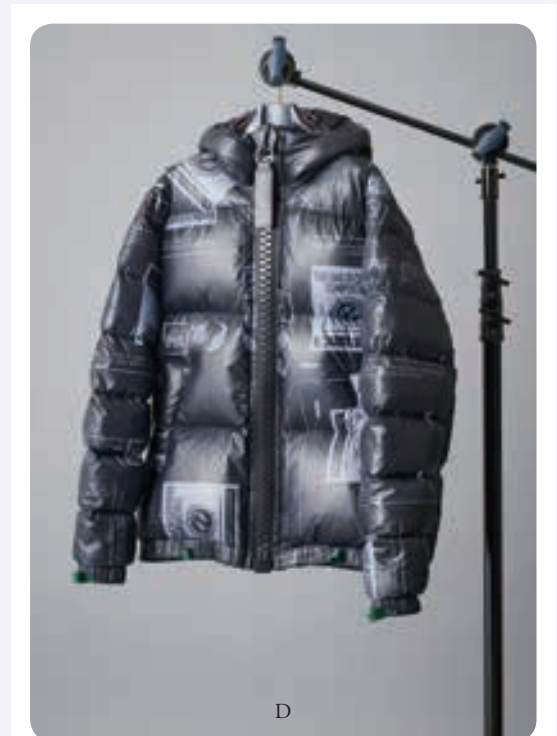
kolor



FACETASM



Edition



Maison MIHARA YASUHIRO

表参道ヒルズに出揃ったのは、“時代性”を強く感じさせる、最先端のモード。それはコレクションブランドなどで研鑽を積んだ、デザイナー独自の感性が宿ったアイテムたち。コラージュのような異素材 MIX、意外性のある色使い、ストリート感あふれるシルエットなど、今っぽい自由なムードを謳歌したい。

トレンドである異素材 MIX のダウンジャケット。肩から袖にかけては細軟のコーデュロイ、ボディはミリタリーを感じるグリーンナイロンで切り替え。オレンジのステッチやパープルの裏地など、随所にモードなバリエーションを散りばめた。タイトなフィット感がモダンなシルエット。¥94,000 (税込¥101,520) / カラー (カラー 03-3478-7440 / 表参道ヒルズ 本館 2F)

ムートンの上から G ジャンを重ねたようなデザインで、迫力あるシルエットが楽しめる。裾は切りっぱなしになっており、グランジっぽい雰囲気も。クリーンなホワイトとウォッシュドデニムの掛け合わせにより、ストリート×モードな緊張感漂う逸品。¥380,000 (税込¥410,400) / ファセットアズム (ファセットアズム 03-6459-2223 / 表参道ヒルズ 本館 2F)

ストリート畑出身のデザイナーが手がける「OAMC」。現在は「ジル サンダー」でも手腕を発揮する彼らしく、チェスターコートもモダンに料理。旬な英国柄をファンシーな色使いでいい意味で違和感を持たせた。ロング丈で歩くたび裾が優雅にたなびく。¥233,000 (税込¥251,640) / オーエーエムシー (エディション 03-3403-8086 / 表参道ヒルズ 本館 2F)

大量消費へのアンチテーゼとして、「海外のゴミ袋」を模したオリジナルプリントを全面に施したブルゾン。シグネチャーであるビッグジップに加え、素材は薄手ながら強度のあるナイロンを使用。ヘビークラスにも耐える。¥98,000 (税込¥105,840) / メゾン ミハラヤシヒロ (メゾン ミハラヤシヒロ 03-5770-3291 / 表参道ヒルズ 本館 B1F)

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

2012年に台湾で設立。エイピアの創立メンバーは、米ハーバード大学のAI博士号を持つハン・ユー氏を中心とする研究者集団で、台湾ではエンジニアが最もあごされるスタートアップとして知られる。アジア各地に拠点を構え、AI技術を応用したマーケティング・ソリューションを企業や広告会社に提供している。

「マーケティング畑の人材が多い業界にあって、AI研究者が率いる弊社は特異な存在。マーケットについて行くのではなく、1歩も2歩も先を行く技術開発を進めています」と、ショーン・チュウさん。

基盤となるプロダクトは「CrossX(クロスエックス)」。ログイン情報がなくても膨大なデータからユーザーが所有するデバイスを識別できるAIテクノロジーだ。これにより、ユーザーの行動パターンなどから、そのユーザーが使用するパソコンなど他のデバイスにも適した広告や情報を届けられるようになった。もう一つのプロダクト「AIXON(アイソン)」は、「CrossX」と高精度のアルゴリズム

を組み合わせ、ユーザーニーズの予測分析を実現している。「個人情報ではなく行動パターンの分析なので、プライバシーの問題がなく、顧客に煙たがられないように広告の掲載回数も個々に管理できる。いずれもAIでなければ難しいソリューションです」

「私たちのミッションは、企業のAI活用を容易にすること。使いやすさと丁寧なサービスを強みに、弊社ツールの導入企業を増やしていきたいと考えています」ショーンさんは大学卒業後、モトローラでエンジニアを務めた後、ウォール・ストリート・ジャーナルへ。さらにソニー・ピクチャーズ・エンタテインメントに移り、テレビのコンテンツビジネスなどに貢献。次の日本マイクロソフトではオンラインサービスの成長戦略に携わった。

「エンジニアの仕事も好きでしたが、もう少しビジネス寄りの仕事があったのと、昔から「メディアジャンキー」だったことからキャリアシフトしました。様々な現場を経て昨年9月にエイピアの

CSOに着任しました。テクノロジー、経済、企業経営、新聞、テレビ、オンラインメディアと、経験してきたことすべてを活かせる職場だと思っています」

時代の潮流がマーケティングからパーソナライゼーションへと移る中、同社は今年8月、次世代のマーケティングオートメーションツール「AIQUA(アイクワ)」を発表した。これにより潜在顧客のウェブ上の行動履歴をAIが分析することで、初訪問の旅行サイトにもかかわらず、今関心のある旅行先情報をトップページに出すといったことが可能になる。

「弊社が目指しているのは、AIを使った究極のパーソナライゼーション。「AIQUA」はそこに近づくプロダクトで、多くの企業から関心を寄せられています。人の行動パターンの分析に特化したAIテクノロジーをマーケティング以外の領域で活用する実験も進めています。詳細はまだ明かせませんが、未来を変える様々な挑戦に乞うご期待です！」

BUSINESS

「1歩先行くAI開発。目指すは究極のパーソナライゼーション」

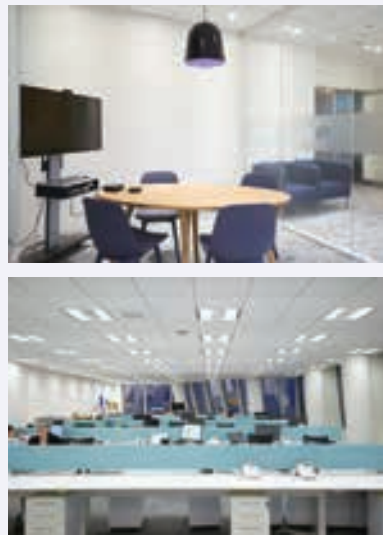
エイピアの基盤となるプロダクト「CrossX」

独自のAI技術によって、ユーザーが保有するデバイスを特定することが可能に。その結果、適切なタイミングをもってコンテンツを配信することにより企業のマーケティングを支援できる。

COMPANY PROFILE Appier Japan 株式会社 TYPE: AI/ハイテク PLACE: 愛宕グリーンヒルズ



ショーン・チュウさん(CSO=最高戦略責任者)。エイピアの成長戦略の策定と実施を担当。企業向けのAIの導入拡大に注力する。ソニー・ピクチャーズ・エンタテインメント、日本マイクロソフトなどを経て2017年9月より現職。



ミーティングルームの壁はガラス張り。「人の動き」や「見通しの良さ」を意識したオフィス設計。



事業の成長と社員の増加にともない昨年愛宕グリーンヒルズ26階から40階に拡張・移転した。照明などのインテリアのデザインコンセプトは本社と統一。「窓からの景色は最高。東京タワーが隣近に一瞥できます」

HILLS IN FOCUS EVENT CALENDAR ROPPONGI HILLS

edit\_Miho Matsuda



六本木ヒルズ www.roppongihills.com

Event calendar table with columns for Culture, Food&Drink, Entertainment Activity, and Culture. Events include 'ウイット・ボンニミット Smile展', 'カードキャプターさくら展', '藤子不二雄(A)展', 'フィンランドーナ ベストリープティック クリスマスケーキ', etc.



今年のクリスマスケーキをどうするか悩命中。「グランド ハイアット 東京」には、新作4種、全部で9種のケーキが登場するそう！悩みは深まるばかり……。

あなたのオススメの六本木ヒルズの過ごし方、ぜひ、わたくしにも教えてください！あ、手袋とマフラーも買いに行かなくちゃ。寒がりのヒルポックルでした。





HILLS IN FOCUS
EVENT CALENDAR
OMOTESANDO HILLS / ARK HILLS / TORANOMON HILLS

Table with 3 columns and 2 rows of event listings. Columns represent different locations: 表参道ヒルズ, アークヒルズ, 新たにヒルズにオープンします! (六本木ヒルズ). Rows represent event types: CULTURE and ENTERTAINMENT ACTIVITY.

Table with 3 columns and 2 rows of event listings. Columns represent different locations: 表参道ヒルズ, アークヒルズ, 新たにヒルズにオープンします! (六本木ヒルズ). Rows represent event types: FOOD&DRINK and ENTERTAINMENT ACTIVITY.

PRESENT

「HILLS LIFE DAILY」のページからお申し込みください。
https://hillslife.jp/magazine/
応募期間
11月1日(木)～15日(木)
六本木ヒルズ・森美術館15周年記念展
カタストロフと美術のちから展

10組20名様ご招待

絶えず私たちが興うカタストロフ(大惨事)。美術はどのように対峙し、その役割を果たすことができるのか。負を正に転ずる「美術のちから」と、その可能性を問う、国内外の現代美術の作品を紹介します。

INFORMATION

HILLS CARD ポイントキャンペーン開催!
11/8(木)～11/11(日)の期間中、ヒルズポイントが5倍、ヒルズカードMastercardのご利用でクレジットポイントが10%にUP!

ACCESS DATA

〈六本木ヒルズ〉
日比谷線「六本木駅」1C出口徒歩0分
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

〈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

〈アークヒルズ〉
南北線・銀座線「澁谷山王駅」13出口徒歩1分
南北線「六本木一丁目駅」3出口徒歩1分

〈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
丸ノ内線・日比谷線・千代田線
「麩ヶ町駅」A12出口徒歩8分

STYLES JOURNAL

Styles 六本木のクリーニングサービス

スニーカーを主軸とするセレクトで、最先端のスポーツファッションを提案する「Styles 六本木」がヒルズカード会員様向けの新サービスをスタート。その内容を新作アイテムとともにご紹介します。

SHOE CARE SERVICE

Styles独自のケアサービス

「オーセンティック・スポーツ・ファッション」をコンセプトに、六本木ヒルズから大人のスポーツミックス・ライフスタイルを発信する高感度ショップ「Styles 六本木」。上品でスポーティなスタイルを提案してきた同店がこの秋、ヒルズカード会員を対象とする新サービスをスタートします。



「SNEAKER LAB」

本サービスで使用するの、プレミアムシューケアブランド「SNEAKER LAB」。写真のクリーニングキット(¥2,400)をはじめ、店頭でも購入が可能。

クリーニングの流れ



Styles 六本木

03-6447-1782
六本木ヒルズ ウェストウオーク 4F
独自の視点からハイセンスなスポーツファッションを提案するセレクトショップ。各ブランドとのコラボレーションアイテムなども展開する。



サービスについて

「SNEAKER LAB」を使用した無料のクリーニングサービス。店頭でスニーカーをお持ちし、クリーニングが、お客様に差し上げます。

※イラストはイメージです。

NEW ARRIVALS
Styles 六本木発、秋の新作スニーカー



New Balance M990 EP4 (パープル) ¥29,000
ヘリテージシリーズの「made in USA」990に、今シーズンの新色が登場。定番の996などと同様のロードランニング用モデルにして、最高の機能性や履き心地を集約した注目の1足。

New Balance M990 HL4 (ベージュ) ¥29,000
往年の名作の魅力さをさらに高めたデラックスバージョン。しなやかなレザーアッパー、トゥにスバードや、ヒールにも「made in USA」が輝くなど、ブランドの誇りが感じられる。

adidas Stan Smith Premium (ホワイト) ¥15,000
往年の名作の魅力さをさらに高めたデラックスバージョン。しなやかなレザーアッパー、トゥにスバードや、ヒールにも「made in USA」が輝くなど、ブランドの誇りが感じられる。

UGG M Scuff (ブラック) ¥12,000
シューズキープブーツで人気のUGGが放つ、アイコン的なルームシューズ。アッパーにビッグスウェード、ライニングに天然ウールの組み合わせで極上の履き心地。クリスマスギフトにぜひ。

最先端のデザインと機能性、その飽くなき追求によって、シーズンごとに鮮やかな展開を見せるファッションアイテム、スニーカー。各ブランドが打ち出す今シーズンのコレクションから、オン/オフともにスタイリングしやすいデザインを中心に、新色やギフトにおすすめの注目アイテムをピックアップ。上質な素材感、絶妙なカラーリング、履き心地へのこだわりまで、それぞれのポイントをご紹介します。





GLISS MASTER WARDROBE AND MASTER DRESSING  
WALK-IN CLOSET— VINCENT VAN DUYSSEN  
D.156.3 ARMCHAIR— GIO PONTI

CHAIR MHC.3 MISS— TOBIA SCARPA  
VICINO TABLE— FOSTER + PARTNERS  
RANDOM CARPET— PATRICIA URQUIOLA



32 六本木ヒルズレジデンス

# MORI LIVINGへの招待

六本木ヒルズのサービスアパートメントが  
ニコラ・ガリツィアのデザインでリニューアル。

photo\_ Shota Matsumoto  
text\_ Naoko Aono  
edit\_ RCKT/Rocket Company\*

ホテルのように細やかなサービスを受けながら、家のようにくつろげる MORI LIVING のサービスアパートメント。部屋にベーシックな家具や家電、キッチン用品が備え付けられているので、チェックインすればすぐに快適な暮らしを始められる。エントランスロビーにはバイリンガル対応のフロントスタッフが24時間常駐、セキュリティも安心だ。週2回のハウスキーピング、朝食、ジム・プール・エステを備える会員制「ヒルズスパ」を利用でき、水道光熱費も賃料に含まれている。長期出張や赴任時に、またセカンドハウスとして利用している人も多い。

MORI LIVING では六本木ヒルズ、愛宕グリーンヒルズフォレストタワー、アークタワーズ、ブルデンシャルタワーレジデンスの4物件でサービスアパートメントを展開している。今回、このうちの六本木ヒルズレジデンスDの一部がリニューアルされることになった。デザインを担当したのはミラノを

拠点に活躍しているニコラ・ガリツィアさん。リニューアルにあたっては「暖かい“ホーム”の雰囲気を感じられるよう、意識しました」という。「このサービスアパートメントはいろいろな方が利用されるので、ニュートラルなデザインを心がけました。誰にとっても自分の家に帰ってきた、と感じられるようなインテリアです。そのために色彩のトーンを統一し、控えめかつシンプルにまとめました」彼がもっとも重視したのは光だそう。母国イタリアの建築や絵画だけでなく、日本の光や空間のとりえ方からも大きなインスピレーションを得ている。「谷崎潤一郎『陰翳礼讃』にはとくに感銘を受けました。日本には形や実体のない光や空間に対する鋭敏な感受性があります。イタリアでも中世に建てられた教会の中に入ると、最初は暗くてよく見えないのですが、目が慣れてくると少しずつ、豊かなディテールが見えてきます。レオナルド・ダ・ヴィンチ

Nicola Gallizia  
ニコラ・ガリツィア  
(建築家)

イタリア・ミラノ生まれ、ミラノ工科大学建築学科で学ぶ。2003年、イタリアの有名家具メーカー、Molteni&Cのアートディレクターに就任、イメージと製品開発のコンサルタントを務め、ミラノの5星ホテル“ME Milan Duca Hotel”のインテリアデザインにも携わる。2005年にはインテリアデザインスタジオ CZ36 を設立した。



の絵では繊細なグラデーションなどがまとまって一枚の絵になる。このインテリアでも照明などに工夫して、光の調和を考えた空間を目指しました」

家具もガリツィアさんがセレクトまたはデザインした Molteni&C のものだ。「ダイニングテーブルは食事だけでなく、ちょっとした仕事もできるようなサイズや高さにこだわりました。少し高めベッドは横になったときに室内や窓越しの景色がきれいに見えて、下は収納としても使えます」

壁にはアートワークが掛けられている。この部屋の雰囲気に合うようにガリツィアさんが選んだものだ。ここだけでなく、彼はいつも自分がデザインした空間には自らアートワークを選んでる。ここでは色をインテリアに合わせて、アートワークもグ

レーやベージュといった色味を中心にした。

ガリツィアさんは自分がここを利用するなら日本の友人を招待して料理を振る舞いたい、という。「ホテルの快適さと長年、住んでいる自宅のような雰囲気の両方を味わえるのがサービスアパートメントのよさだと思います。ここにはキッチン周りの家電やツールも揃っていますし、近くにいいスーパーや食料品店もあるので、料理を作って友人たちに自分の国の文化を紹介するようなことができたらいいですね。ニュートラルなデザインをめざしたのはそのためでもあります。デザインが主張するのではなく、そこに暮らす人が自分らしくいられること、いろいろなことが自由にできることが本当のラグジュアリーではないかと思うんです」

左：リビングと仕切られるベッドルーム。やや高めのセッティングで、眺望も楽しめる。右：バスルームにはアメニティが揃う。



サービスアパートメントを選ぶ  
MORI LIVINGならではの理由



ヒルズスパを利用可能。六本木ヒルズではプール、ジム、トリートメント施設を備える。



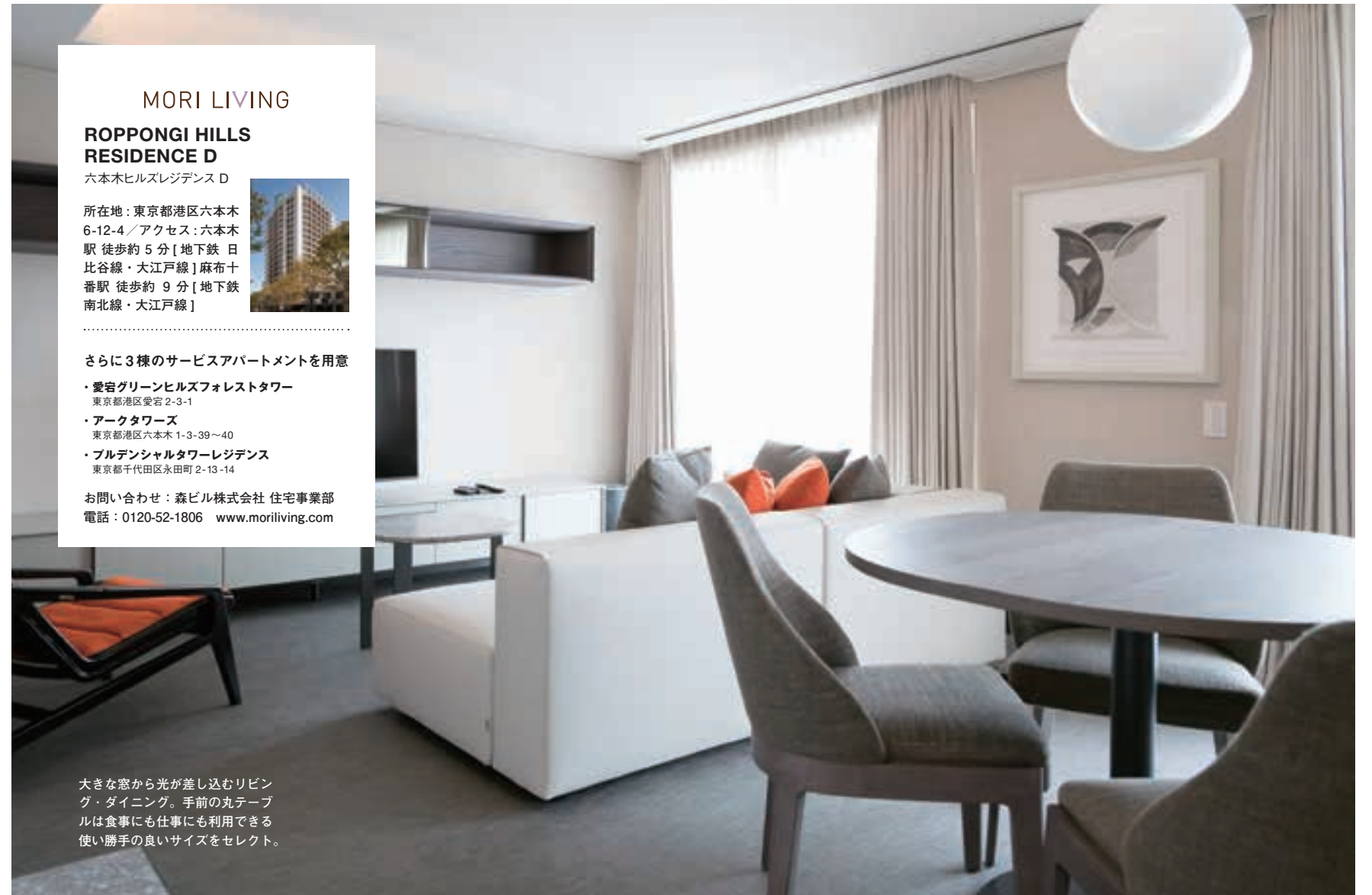
六本木ヒルズスパのラウンジでは、朝食サービスのほか、多彩なメニューを毎日提供。



専門スタッフがクリーニング、リネン交換などのハウスキーピングサービスを週2回提供。



室内をやさしく照らす照明は、夜もくつろいだ時間を演出してくれる。キッチンはコンパクトな設計だが、本格的な料理を楽しめる。



MORI LIVING

ROPPONGI HILLS  
RESIDENCE D

六本木ヒルズレジデンス D

所在地：東京都港区六本木  
6-12-4 / アクセス：六本木  
駅 徒歩約 5 分 [ 地下鉄 日  
比谷線・大江戸線 ] 麻布十  
番駅 徒歩約 9 分 [ 地下鉄  
南北線・大江戸線 ]



さらに3様のサービスアパートメントを用意

- ・愛宕グリーンヒルズフォレストタワー  
東京都港区愛宕 2-3-1
- ・アークタワーズ  
東京都港区六本木 1-3-39~40
- ・ブルデンシャルタワーレジデンス  
東京都千代田区永田町 2-13-14

お問い合わせ：森ビル株式会社 住宅事業部  
電話：0120-52-1806 www.moriliving.com

大きな窓から光が差し込むリビング・ダイニング。手前の丸テーブルは食事にも仕事にも利用できる使い勝手の良いサイズをセレクト。

その美しさは、  
変わらない。

Lead the world in quality

シーザーストーンは、美しさと耐久性、機能性を  
兼ね備えた、キッチンのカウンター材として最適な素材です。

 caesarstone®

X

**G:101**

「G:101」は上質感と高級感を極限まで追求し、  
従来の厨房商品とは一線を画したフラッグシップモデルのドミノ式コンロです。

Produced by Rinnai | rinnai.jp/g



# 特別な瞬間 それはきっとモエ・エ・シャンドン MUST BE MOËT & CHANDON



FONDÉ  EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE  
★

お酒は 20 歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。  
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。



お話を伺いました—

## 藤子不二雄(A)さん 漫画家

1934年富山県氷見市生まれ、84歳(2018年11月現在)。1951年より漫画制作を始める。主な著作に『忍者ハットリくん』『怪物くん』『プロゴルファー猿』『魔太郎がくる!』『笑ウセえるすまん』など多数。1990年自作マンガをもとに映画『少年時代』を製作。日本アカデミー賞他多数受賞。2005年文部科学大臣賞受賞、2008年旭日小綬章受章。



## 漫画がなかったらどんな人生になっていたんだろう?

# (A)'s AMAZING DESTINY

六本木ヒルズ展望台 東京シティビューにて待望の展覧会が開催中の藤子不二雄(A)さん。1951年から60年以上にわたってなぜ日本中の誰もが知る漫画作品を描き続けることができたのでしょうか?

— 最初から大きな質問になりますが、先生にとって「漫画」とはどういうものですか?  
藤子不二雄(A) (以下藤子(A)) 18歳の高校2年生でデビューして、いま84歳のおじいさんになっちゃいましたけれど、その間、幸い横道にそれることなく60年以上漫画家をやってこられたことはほく自身にとっても奇跡ですよ。賢沢にもほくは努力したことがまったくなくて、好き放題漫画を描き続けて今日まで来られた。漫画がなかったらどうなっていたか。不思議な気持ちでいっぱいなんです。  
もともとほくは900年続いたお寺の息子として生まれて、本来なら和尚さんになっていたはずなんです。それが小学校5年のときに父が突然亡くなった。大きな寺ですから、新しい和尚さんがくるとほくらは寺を出ていかなきゃならない。それで富山県の氷見から伯父のいる高岡に引っ越すことになった。当然小学校もかわって転校した。そのクラスにいたのが藤本弘(藤子・F・不二雄)くんだったわけです。あの時、父が死んでいなかったら、今頃ほくはエライ大僧侶になっていたかもしれないけれど、まったく別の人生を送っていたことになりそうです。  
— 「怪物くん」から「笑ウセえるすまん」まで誰もが知る代表作とともに先生は、漫画家をめざすご自身と藤子・F・不二雄先生が歩んだ軌跡を『まんが道』に描かれています。この作品は漫画家をめざす人たちのバイブルとしても読み継がれていますが、1970年の連載開始当時こうした自伝的な作品は極めて稀でしたが、なぜ描こうと思われたのでしょうか?  
藤子(A) もとはといえば「週刊少年チャンピオン」から4ページで「マンガ入門講座」をやってくれといわれたんですよ。でも4ページ全部を漫画の描き方にするのはもったいないと思って、2ページを

藤子不二雄(A)展「A」の変コレクション—



会期: ~2019年1月6日(日)  
会場: 六本木ヒルズ展望台  
東京シティビュー(六本木ヒルズ森タワー52階) 開館時間: 10:00~22:00(最終入場21:30) 入場料: 一般1,800円、学生(高校・大学生)1,200円、子ども(4歳~中学生)600円、シニア(65歳以上)1,500円 詳: tev-fujiko-a-ten.roppongihills.com

©藤子スタジオ

それにあて、その後に藤子・F・不二雄氏とほくが手塚治虫先生の『新宝島』という漫画を見て圧倒されて、それで漫画家に憧れて上京したという話を一種の自伝漫画としてシャレでね、描きだしたんです。そしたらそっちの方がだんだん人気が出はじめて、途中から『まんが道』というタイトルで正式にスタートすることになり、結局、媒体を変えながら43年間にもわたって描き続けることになったんですね。だいたいほくは飽きっぽいので、ひとつの漫画を長く描くことはないんですよ。そんなほくにとって唯一、長く描き続けることのできた自伝漫画でした。— その中で印象的なのが、初月給をはじめお金をめぐる苦労や喜びがたくさん描かれていますが、あは意識されていることなのですか?  
藤子(A) たとえば手塚先生は、漫画家としてデビューした頃から「来るべき世界」や「メトロポリス」など、SF的なスケールの大きな漫画を描かれたわけですね。逆にほくは「忍者ハットリくん」にしても「怪物くん」にしても、異次元から現実の世界へとキャラクターが入ってくる漫画を描いてきていて、実は『まんが道』もそれと同じ流れにあるんですよ。  
つまり、主人公が月給をもらってうれしい気持ちで家に帰る姿とか、月給の中身や金額といったことをきちんとリアルに描くことで、読者の心にも自分の体験が蘇ってくる。ほくには非常に細かく日記を書く癖があってね、毎日いくら使ったかなど、トキワ荘の頃からずーっと書き留めていたんです。いまその日記を目にすると自分の中にリアルなかたちで昔が蘇ってくるのと同じでね。読者が、自分が主人公のような気持ちになれるんじゃないかと思って、意識してディテールを描いているんです。  
— これまで描いてきた中で、これは自分に似てい

るなど感じるキャラクターはありましたか?  
藤子(A) あらゆるキャラクターが自分の分身だと思うんですね。ほくはいろいろなジャンルの漫画に挑戦することが描くことの楽しみのひとつだったけれど、逆な言い方をすると、ひとつの路線をずっと描いていると飽きちゃる。長く続ければ技術的にはどんどんうまくなるけれど、気持ちが離れて情性で描いていることが読者に伝わるんですよ。  
ほくのパートナーだった藤子・F・不二雄氏は、「ドラえもん」を40歳になっても50歳になっても描けた。それは彼がほくと違って遊びもしない、ゴルフもしない、お酒も飲まないという本当にまじめな人だったから。いくつになっても童心を持ち続けられた。一方ほくはといえばいろいろと悪い遊びを覚えたり、お酒を飲んでバカっぽかりやっていたから(笑)。このままでは遅かれ早かれ児童漫画は描けなくなるとして徐々に違う方向に手を伸ばしていったんですけどもね、それがたまたま新しい世界を開拓し続けるきっかけになったわけですね。父の死や藤本くんとの出会いもそうだけれど、なにが運命がね、自分に漫画を描き続けさせてくれたんだという喜びがっねにあって、とにかく天に感謝しているというのが今の気持ちですね。



その人の時計は、  
クロスシーでした。

シチズンだけの特別な色  
「サクラピンク®」×「エターナルプラチナ」



**CITIZEN**  
BETTER STARTS NOW

エコドライブ電波時計 ティタニアライン ハッピーフライト 左:EC1165-51W 78,000円+税 右:EC1164-53W 78,000円+税  
シチズンお客様時計相談室 0120-78-4807 受付時間/9:30~17:30(祝日を除く月~金) シチズン時計株式会社

※3~10万円の女性用腕時計ブランドにおいて、2017年における日本国内小売店での販売数量ベース。2018年3~4月ユーロモニター・インターナショナル調べ。 サクラピンクはシチズン時計株式会社の登録商標です。

HILLS  
AREA  
WALKING  
GUIDE (26)



今回のルート 新虎通りCORE 周辺

CURATOR'S CUBE 樹村旅人さんの  
新虎エリア味わい散歩

新虎通りの「CURATOR'S CUBE」は、クリエイターたちにユニークな発想をもって新しい視点を見つけてもらうための展示空間。そのキュレーションを手がける樹村旅人さんが、朝昼夕を問わず新虎通り周辺を散歩しながら立ち寄るネイバーフッドなスポットとは？

illustration\_Natsuki Camino map\_Ryoko Yamasaki

**A NHK放送博物館**  
日本初のラジオ本放送は愛宕山から発信された  
「東京23区内の最高峰にエレベーターで登るアプローチがユニークで新鮮。日本放送史を見て聞いて触って知ることができ、地味ながらしっかりとひとまわり感覚をたらせてくれることを実感できる博物館。もちろん愛宕神社の出世の石段を登ってからの入館もよし」  
●場所: 港区愛宕2-1-1 ●時間: 9:30~16:30 ●定休日: 毎週月曜(祝日の場合は翌日) ●入館料: 無料 ●問: 03-5400-6900 ●詳: www.nhk.or.jp/museum

**B 虎ノ門 岡笠泉 本店**  
豆大福の人気は都内随一。朝から並ぶかご予約を!  
「風の抜けがスムーズな桜田通。朝は薄めのお茶と大福でカロリーチャージ。柔らかなつきたてを朝一番でどうぞ。大福は本日のお持たせにも最適ですし、明日以降のご用であれば茶通も放っておけません。お店の方々の対応もスマートで、さすが老舗の安定感です」  
●場所: 港区虎ノ門3-8-24 ●時間: 月~金9:00~17:00、土9:00~12:00 ●定休日: 日曜・祝日 ●問: 03-3433-5550

**C 虎ノ門大坂屋砂場**  
明治5年(1872)創業。建物は登録有形文化財  
「砂場の誕生は、豊臣秀吉の大坂城築城に端を発しているとか。清らかに律儀な空気漂うホールには多めに仲居さんがいて、なんとも健康的な余裕として目に映ります。100年後もきちんと通えるお蕎麦屋さん。暮らしのリズムはこの程度が最も心身に心地よいかな」  
●場所: 港区虎ノ門1-10-6 ●時間: 月・火11:00~20:00、水~金11:00~21:00、土11:00~15:00 ●定休日: 日曜・祝日・第3土曜 ●問: 03-3501-9661

**D 虎ノ門 升本**  
居酒屋の中のザ居酒屋。お酒も料理もすべてが◎  
「一片の淀みなく流れる酒の香。改めて、どの日常も特別ななど感じさせてくれる、一級河川的大衆居酒屋です。いい店は体にも優しく、22時過ぎには帰られます。揺るぎなく正しき道草スポット」  
清酒の定番は「虎ノ門(300円)」と「霞ヶ関(350円)」の2銘柄。  
●場所: 港区虎ノ門1-8-16 ●時間: 月~金16:30~22:00 ●定休日: 土曜・日曜・祝日 ●問: 03-3591-1606

**E 新虎通りCORE**  
新虎通りと日比谷通りの交差点に10月18日にオープンした地上15F・地下1Fの複合施設。最新スペックのオフィスやレストランのほか、1Fにはカフェイベントスペースが設けられ、多様な人たちが集う新たなコミュニティの場に発展することが期待されている。

**F ニューニコニコ**  
戦後の闇市時代に創業。新橋の生き字引的老舗  
「70年前の闇市だった頃から続く物語のような居酒屋兼食堂。今日も永遠の看板娘が焼き場を守っています。新橋あたりの企業卒の方々の小ぶんな同窓会に遭遇するたびに、ささやかで最高に幸せなひと時のお福分けを頂きます。夕方早めに立ち寄るのがぴったり」  
●場所: 港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビルB1F ●時間: 月~金11:30~22:00、土11:30~18:00 ●定休日: 日曜・祝日 ●問: 03-3501-6667

**G 鳥森神社**  
芸能の神「天鈿女命」を祀る数少ない神社です  
「近所を通るたびに一つ一つご挨拶してしまおう僕のパワースポット。あたりの路地に思いつく様々な暮らしを、あたたかく包み込む大黒柱感がひびひと伝わる。福森神社(日本橋)柳森神社(神田)と併せ、江戸開拓の祖・太田道灌が定めた「江戸三森」のひとつ」  
●場所: 港区新橋2-15-5 ●問: 03-3591-7865 ●詳: karasumoriinja.or.jp

**H ビーフン東**  
皇室から文化人までファン多き、町の中華の名店  
「いつも見ても整った皿の並びを横目に、いつものオーダー。声をかけて3分で、テーブルは微笑みを誘う香りに包まれます。社長の佇まいに昭和の野太い声を感じ、巻のせせこましさを忘れさせてくれるおまけ付き。ビーフンとパーツァン(ちまき)はマストです」  
●場所: 港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館2F ●時間: 月~金11:30~14:00(L.O.13:45)、17:00~21:00(L.O.20:30) / 土11:30~13:30(L.O.13:15) ●定休日: 日曜・祝日 ●問: 03-3571-6078 ●詳: www.bi-fun.jp

**I 長屋 本店**  
見て楽し、食べて美味し。いわし料理の専門店  
鳥森神社参道を入り一つ目の路地を左へ。「すれ違う者同士の肩が触れ合ってワクワク、戸の手を掛けてカラカラッ。小路の中頃に佇むいわし料理屋さん。良質のいわしが全国各地から季節に応じて届きます。うまいんだなあ。とにかく普通に感じがいいんです」  
●場所: 港区新橋2-15-13 ●時間: 月~金17:00~24:00 ●定休日: 土曜・日曜・祝日 ●問: 050-5590-8755、03-3591-5920

「新虎通りCORE」の詳細: toranomonhills.com/area/shintora-dori\_core/

# POWER OF STYLE.

美しさを、鍛え抜け。



駆けぬける喜び

## THE ALL-NEW BMW X4.

ニューBMW X4は764万円から。インテリジェント4輪駆動システム、BMW xDrive搭載。

New BMW X4 xDrive30i 7,640,000円	New BMW X4 xDrive30i M Sport 8,140,000円	New BMW X4 M40i 9,770,000円
---------------------------------	---	----------------------------

**3年間の安心を、無償で。BMW サービス・インクルーシブ・プラス。** 主要項目のメンテナンスなどを含むサポート・パッケージにプラスして、バンクの際のタイヤ交換や長距離のお出かけ前に点検が受けられるなど、3年間無料の手厚いサポートをBMW全モデルに標準付帯しています。

※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。販売価格はBMW正規ディーラーで各自定めておりますのでお問い合わせください。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X4 M40i (ボディカラー:フラメンコ・レッド)9,770,000円。一部日本仕様とは異なり、またオプション装備等は表示の価格に含まれません。※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10月4日現在のものです。

【お問い合わせ】 BMW カスタマー・インタラクティブ・センター 0120-269-437 平日9:00~19:00、土日祝9:00~18:00、年中無休。

[www.bmw.co.jp](http://www.bmw.co.jp)