

[サファリ]

いくつになっても冒険野郎!

Safari

2011
MARCH 3
780yen

Safariとは?

サファリというとアフリカの探検隊を想像しようが、実はこの言葉、1960~70年代のサーフブームで使ったものなのです。それは"Surfing Safari"。こちらは「未知なる波を探し求める旅」を意味した。そこで本誌は、皆さんと「新しい世界を」に出かけたい」と考え、Safariと名づけたのです。

COVER

Adrian Grenier

エイドリアン・グレンニア

セレブたちは絶対プレッピー風には穿かない!
LA流チノパンの
こなし方!

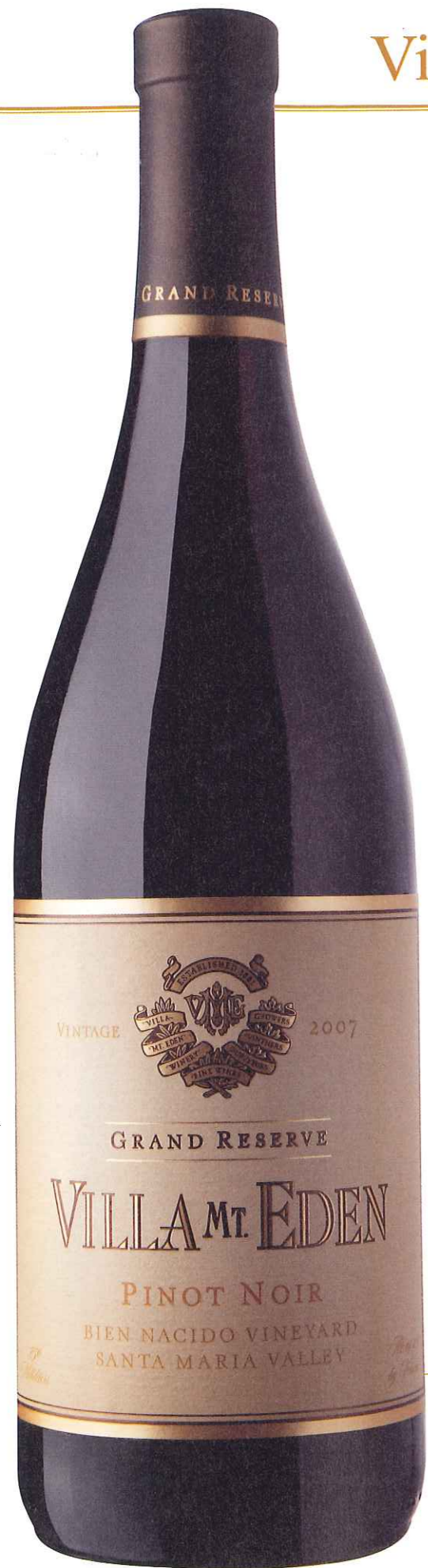
ハリウッドで流行中のアイテムや最新テクニックをリサーチ!

LAセレブの “魅せ”お洒落!

クルマ選びにそれぞれの個性が出る
セレブに人気のスポーツカーを追え

オアフ&ハワイ島にステイして贅沢に遊ぶ
気分最高なのは
やっぱりリゾートゴルフ

こんなコーディネートがハリウッドの常識!
春は“薄色レザー”に
テロTでセレブ流



Villa Mt. Eden Grand Reserve Pinot Noir Bien Nacido vineyard

ク料理が用意されているのもうれしい。これらの料理を手がけるイアンさんは、日米の料理界で25年以上活躍している名シェフだ。良質の素材をシンプルで深い味わいに仕立てる彼の料理は、日本人・外国人を問わず多くの人に愛されている。ワインもイアンさんが信頼する業者から仕入れており、リストに載る約80種はすべて新世界のもの。グラスワインも13種類と豊富で、いろいろな味を楽しめる。「ヴィラマウントエデンのピノ・ノワールは、エレガントな酸味とコク、ベリー系の豊かな香りが魅力。一方、マスタードやハーブの衣をまとったラムチョップは、力強くパンチの効いた味わいです。この両者が口の中で描き出す、味覚のコントラストは絶妙。さらに、赤ワインと相性抜群のダークチェリーソースが加わることで、味と香りの膨らみを一段と高めてくれますよ」とイアンさん。

日本にいながら、まるで外国にいるかのようなお店の雰囲気と本場の料理を、時間をかけて変化させるワインとともに、ゆっくりと味わいたい。



Menu

**ヴィラ マウント エデン
グランド リザーヴ ピノ・ノワール
ビエン ナシード ヴィンヤード**

品種
Variety
ピノ・ノワール

アペレーション
Appellation
サンタ・マリア・バレー

ヴィンテージ
Vintage
2007

生産者
Producer
ヴィラ マウント エデン

価格
Price
ボトル8000円

グラスの中で刻々と 変化する味わいが銘酒の証

ヴィラ マウント エデンは有力ワイン評価誌で、繰り返し年間トップ100に入賞している優良生産者。安定した高品質と手頃な価格には定評があり、日本でも人気が高い。その看板商品のピノ・ノワール ビエン ナシードは、サンタ・マリア・バレー最高の銘醸畑、ビエン ナシードのブドウで造られる逸品だ。「ブルゴーニュスタイルの華やかな香りとエレガントな味わいが、このワインの魅力。グラスに注いだあと刻々と表情が変化するので、じっくり楽しめます」と、イアンさん。



エグゼクティブシェフ
イアン・トーマーさん

@ ROTI ROPPONGI



California, Some Wine!

美 味しい料理やワインに加えて、海外旅行感覚まで気軽に楽しめる。そんなレストランが近くにあれば、きつと行きたくなるはず。それを実現してくれるのが、今年10周年を迎えたロティ六本木だ。店があるのは六本木ヒルズを目前にする場所で、入り口を一步入れば、スタッフはもちろんお客も8割が外国人という異空間が待っている。

その店内はアメリカのモダンブラッセリーさながらの雰囲気、カジュアルかつスタイリッシュ。メインダイニングは食事と会話を楽しむお客で活気に満ち、暖かい日はテラス席も大にぎわいとなる。もちろん、料理も本格派のアメリカン・キュイジーヌ。ことに看板のロティサリ&グリル料理は、ボリューム満点の肉や魚介を遠赤外線の炎で焼き上げた逸品だ。そのほか、新鮮な野菜をふんだんに使ったサラダは女性に大人気。中南米、アジア、アラブといった世界のエスニック料理が用意されているのもうれしい。

ピノ・ノワールは、その類い希な芳香と高貴な味わいから、しばしば赤ワインの最高峰と称される。そんなピノ・ノワールの傑出した産地の一つとして知られるのが、LAの北、サンタバーバラ郡のサンタ・マリア・バレー。今回ご紹介するヴィラ マウント エデンは、サンタ・マリア・バレー産のピノ・ノワールの魅力を満喫できる1本。ジューシーに焼き上げたラムチョップとのマリアージュは、至福の時をもたらすはず。

写真=川上 守 文=高島英治
photo: Mamoru Kawakami text: Eiji Takashima



ラムチョップ

ジューシーなラム肉と甘酸っぱいソースが奏でる絶妙のハーモニー

肉のボリュームといい、ジューシーな焼き加減といい、まさにラムチョップの真髄を味わえる一皿。主役のラムは、数ある産地の中からそのとき一番良質なものを厳選。さらに、最上等の部位である鞍下の骨付き肉を使用する。肉は余分な脂を丁寧に除いたあと、バルメザンチーズとマスタード、ハーブの衣をつけて遠赤外線ですばやく焼く。熟練の技で見事な歯ごたえに焼き上げる。これだけで十分美味しいラムの味を一段と高めているのが、ワイルドベリーを赤ワインで煮込んだソース。豊潤なラムと甘酸っぱいソースが奏でる味わいの妙は必食の価値ありだ。2800円。



ロティ 六本木 (六本木)
①東京都港区六本木6-6-9 ビラミデビル1F
営業11:30~23:00 (L.O.22:00/全曜22:30)
無休 ☎03-5785-3671 www.roti.jp