

gooddays

Vol. **26**

around KANDA NISHIKI - CHO
New Culture & Alternative Lifestyle

2021 AUTUMN ISSUE
PRICE 0 YEN



神田で
「異国グルメ旅」



around KANDA NISHIKI - CHO

Special Issue (26) Summer '21

神田で 異国グルメ旅

TEXT・Runa Kitai / PHOTO・Yuta Suzuki

神田警察通りを歩いていると、ふと目に留まるシャンパンゴールドに輝く建物。ここでは、ミシュランガイドで12個の星を獲得した、世界的に活躍するフレンチシェフ・岸本直人氏の新店。江戸小紋に、フランスの伝統的な文様を融合させた外観パネルが、趣きある神田錦町の街並みに新たな華を添えています。

一見、神田というと“下町風情が漂う日本らしい街”という印象がありますが、最近では本場を極めた外国料理のお店が点在する、穴場的スポットとしてもメキメキと成長を遂げているのです。

今回ピックアップしたのは、都内で唯一ここだけというベルギー料理が味わえるお店や、高級ホテル仕込みの南インドカレーのお店、30回以上も現地を訪ねて本場の味を追求し続けているというシンガポール料理のお店など、専門店の多い神田らしいユニークな顔ぶれ。

海外旅行ができない今だからこそ、旅行気分を味わいたい！ かつて食べたことのない世界の味を楽しむに、ぜひ神田でプチ世界旅行を楽しんでみてはいかがでしょうか？



GOOD DAYS STORY
Vol.
29

Message from
Naoto Kishimoto



これまで、青山で10年、広尾で3年、「L'EMBELLIR」という店を構えて、私の考える日本のフランス料理を突き詰めてきました。いわば、高級店のメッカのような地域で勝負をしていましたが、常におしゃれであることが求められ、土地柄、家賃も高い。本当に自分がやるべきこととはなにか、お店の営業もままならないここ何年かの間、今までのスタイルに違和感を感じるようになりました。これからは、これまで以上にいい食材を使って、お客様と落ち着いて向き合いたい。思い切って新天地に店を開こうと決意して、さまざまな経験が重なった、ここ神田錦町に「naoto.K」をオープンしました。

naoto.Kでは、『日本人が作るフランス料理』、『世界に誇れる日本の素材』をベースに料理を提供したいと思っています。高級ホテルに行かずとも、ジャケットを羽織らずとも、よりカジュアルに日本が世界に誇れる最高の料理を楽しんでいただきたい。フランス料理では珍しいカウンタースタイルで、できたて感をお届けするとともに、説明せずとも料理の魅力を五感で感じてもらえたらと思っています。食材は日本各地で旅をして出会った、魂を感じられる生産者の方からいただく特級品を

日本の大地を感じるフランス料理を、
カジュアルに楽しんでもらえれば

厳選。それはあくまで“値段”ではなくて、我々が考える日本の風味だったり、田舎をイメージできる香りだったり。“現地に行くことではじめてわかること”を、フランス料理の魅力であるソースや味を重ねたときの複合性によって、器に届けたいと思っています。

高級店が特別多くはないこの神田というエリアで私たちがどこまでできるのか、非常にワクワクしています。私たちは新参者ですから、まずは地元の方々とのお付き合いを、お祭りなどを通じて育んでいきたいです。神田には老舗のお店がたくさんあるので、将来的には神田のスペシャルな方々とつながって、更なる高みを目指していきたいと思っています。



実の弾力と甘みと香りが圧倒的な、赤ゼビを生きのまま調理した一品。写真は季節の一品。

千代田区神田錦町2-1-1
(ディナー)18:30より一斉スタート

岸本 直人 Naoto Kishimoto

naoto.K オーナーシェフ

<料理の鉄人>として名高い「ラ・ロシェル」の坂井宏之氏に師事、1994年に渡仏。ロワール「ラ・プロナード」、パリ「フォーシェ」など各地で腕を磨く。1996年に帰国後、銀座「オストラル」をスーシェフとして立ち上げ、2001年より同店シェフに就任。2006年には南青山にて「L'EMBELLIR」をオープン。2017年には広尾に移転。ミシュランガイド12個の星を獲得し、2021年8月、神田錦町に「naoto.K」をオープン。



神田で味わう 世界の料理

松記鶏飯 (SONG KEE JEE FAN) 



海南鶏飯(並) ¥950



年に1度はスタッフ全員で現地を訪ね、今もアップデートし続けているというお店の料理。
2番目の写真は、店の自慢のコナッツスープ麺のラクサ。干しエビの出汁を丁寧に作ったスープが滋味深い。



30回以上現地へ赴いた、本格シンガポール料理

「オフィス街でも1本路地を入れればおいしいお店がたくさんある。そんな神田の街並みがシンガポールの裏路地に似ているなと思い、ここでお店を始めました。看板メニューは、なんといっても「海南チキンライス」。主役の鶏肉はプリッとしていながら、食感はしっとり柔かく職人の技が光る1品。「アジアはいろんな土地を旅しましたが、シンガポールは抜群に料理がおいしい土地でした。長年かけてひとつのメニューをたどいたすら極めて、そんな素晴らしいお店がたくさんあります。だから何度も通い続けてしまうんです」。夜はアジアのお酒や自然派ワイン等お酒がすすむ料理も多数。ディナータイムも必食です！



東京都千代田区神田町2-15-1
パレマツジマ102
ランチ11:30~14:00(L.O.13:30)
ディナー18:00~23:00(L.O.22:00)
日祝休(海外研修の為に年数回ほど、1週間以上の休みあり)
03-5577-6883



海外旅行もままならないこのご時世。本格的な世界のグルメが食べたいというあなたに、神田の外国料理のお店をご紹介します。



SPICE BOX 



Spice Boxランチ
(2種類カレーの盛り合わせ) ¥1,500



短いランチ休憩でもサクッといただける、南インド2種カレーセット。写真はケララ州特有のマサラミックスを使用した「チキンカレー(辛口)」と野菜のみみたっぷりの「野菜とダル(豆)のカレー」。羽釜で炊き上げたお米も絶品！



高級ホテル仕込みの健康的な南インドカレーに舌鼓

オーナーシェフの斗内暢明さんは南インド・ケララ州の五つ星ホテルで腕を磨いた実力派。Spice Boxでは、現地でもスペシャルなときに食べるカレーを提供しています。スパイスボックスのカレーは、砂糖・化学調味料・添加物一切不使用で、原材料の9割以上が植物性。毎日食べられるほどあっさりとした味わいで、健康がやみつきに。「私は元サラリーマンで、働く人を応援したいという思いからこの神田の地にお店を開きました」。夜は本格的な南インド料理のミールズやピリヤニの他、お酒とともに楽しめるアラカルトもご用意。神田のビジネスワーカーの健康を担うお店です。



千代田区内神田1-15-12
ランチ11:00~14:15(L.O.13:45)、
ディナー18:00~21:00(L.O.20:30)
日祝休
050-5592-6518

シャン・ドゥ・ソレイユ



牛ホホ肉のベルギービール煮込み ¥2,800



現地では「カルボナード」と呼ばれる郷土料理。修道院で醸造された神聖な黒ビールでじっくり煮込んだお肉はほろほろ。ビール本来の芳醇な香りや苦味に加え、たっぷりの玉ねぎとりんごのコンポートで甘みをプラスしたなんとも絶妙な味わい。

デニーロ 神田店



ズワイガニの
リングイネマトクリームソース ¥2,200



創業当時から1番人気の名物パスタ。ここにしかない味を求めて全国からお客様が来店。おいしさの秘訣は『とにかく良質なズワイガニの身をたくさん使うこと』。殻なしで食べやすいのもうれしい。



「美食の王国」ベルギーの郷土料理が味わえる店

「国民一人当たりのレストランが、世界一多い国」として名高い「美食の王国」・ベルギー。シャン・ドゥ・ソレイユでは、ベルギーの首都・ブリュッセルの三ツ星レストランで修行した、シェフ・原田延彰さんが作る本格的なベルギー郷土料理が味わえます。「ここはもともと親戚が営んでいた印刷会社の跡地でした。ベルギー料理といえば、ムール貝のワイン蒸しやベルギー発祥のポテトフライなども定番です。好きなものを格好つけずに存分に味わう、そんなスタイルがベルギー料理の魅力のひとつですね」。店では常時80種類以上のベルギービールをご用意。現地ベルギー人のファンも多いお店です。



千代田区内神田1-10-6
一會館ビル
(ランチ)11:30~15:00(L.O.14:00)
(ディナー)17:00~22:00(L.O.21:00)
日祝休
www.champdesoleil.com



良質な素材の旨みが堪能できる、洗練されたイタリアン

1990年に茅場町でオープンし、縁があって神田錦町に2号店を開いたという老舗のトラットリア。店主の今村慎一さんはかつて銀座にあったイタリアンの老舗「サバティエーニ・ディ・フィレンツェ」で腕を磨いた敏腕シェフで、フィレンツェの本店でも料理を学んでいたそう。「長年イタリアンをやってきて行き着いたのは、いいオリーブオイルといい塩を使って素材を生かす調理法。それが結局おいしいし、身体も喜んでくれるはず」。野菜は主に減農薬や無農薬のものを、牛肉やバターはニュージーランドやオーストラリア産のグラスフェッド(放牧飼育)のものを採用。食材本来の味を追求した名店です。



千代田区神田錦町3-14-3
錦町ビル1F
月~金、祝前日 11:15~15:00(L.O.14:30)、17:30~20:00(L.O.19:00)
土 11:15~14:00(L.O.14:00)
日祝休
<https://denirojinboutyou.owest.jp>

PHOTO WALL Vol.08

テラススクエアでは、パブリックスペースを活用したフォトエキシビジョンを開催中。

写真家がとらえた一瞬、そして街の様子とは。

テラススクエアフォトエキシビジョン

2021/11/22(月) ~ 2022/2/18(金)

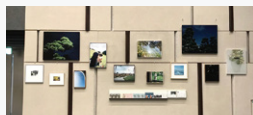
開館時間8:00-20:00

休館日 土日祝

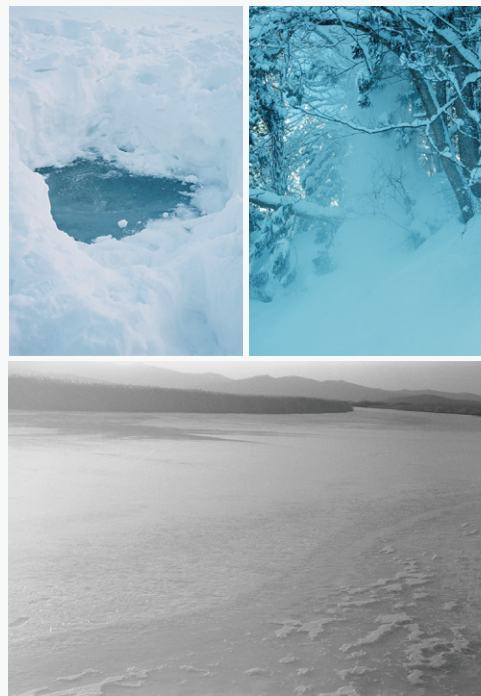
Does the river flow horizontally or vertically?

KOJI HONDA,
KOHEI YAMAMOTO,
TAKASHI KATO

タイトルは直訳すると「川は水平に流れるのか？それとも垂直に流れるのか?」。もの見え方は見る角度や視点によって異なるという意味が込められています。展示される作品は3人の作家が、雪や川、木々たちをテーマに撮影したもの。それぞれの時間と異なる状況の中で撮影した写真を見比べながら、思い思いの時間をお楽しみください。



テラススクエア
東京都千代田区神田錦町3-22



本多康司 Koji Honda

長野博文氏、泊昭雄氏に師事後、2009年に独立。商業フォトグラファーとして広告、雑誌、ウェブ、ブランディングやプロジェクトなど、さまざまなジャンルで活躍の場を広げる。

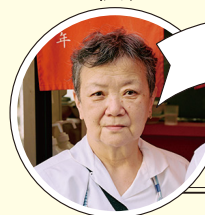
山本康平 Kohei Yamamoto

2016年フォトグラファーとして独立。東京・京都を拠点に、広告、雑誌、ウェブ、ブランディングやプロジェクトなど、さまざまなジャンルで活躍の場を広げる。

加藤孝司 Takashi Kato

ジャーナリスト/フォトグラファー。東京生まれ。デザイン、アート、クラフトなどジャンルを横断した活動を展開する。写真展に『Landscapes seen by someone』がある。

伊峡



神田ばとんりれえ

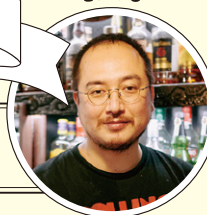
KANDA BUTTON RELAY
... 第4回 ...

老舗ラーメン店がおすすめする！
神保町でおすすめの老舗喫茶店

沢木佳代子さん

伊藤雅史さん

さぼうる



店長



「モーニングを食べたり、仕事帰りに一息ついたり。さぼうるさんで過ごす時間が、一日で一番ホッとします。いつもはコーヒーや紅茶を頼むことが多くて、小腹が空いているときはピザトーストを頼むことも。おいしいのはもちろん、お店の雰囲気もいいでしょう？古いものを維持することは本当に大変なことだろうなと思います。また、店長さんをはじめ従業員の方もみなさん本当にいい方。ここにきてお話す時間がとても楽しいです(沢木さん)。

伊峡

「半ちゃんラーメン」の聖地とも慕われる、昭和41年創業のラーメン屋。うまい、安い、早いをモットーに営む、家族経営のアットホームなお店。

千代田区神田神保町1-17-6

03-3294-0279

11:00~16:00

日休休

「伊峡さんには家族で本当によくしてもらっています。8歳の息子が伊峡さんのラーメンが大好きで、休みの日には家族でよく食べにいきます。伊峡さんのラーメンはシンプルで変わらない、そこがいいところ。さぼうるも昔からコーヒーはブレンド一択。昔を知っているお客さんに変わらないお店だね、といわれることがなによりうれしいです。伊峡さんと話していると、自分たちも頑張ろう！いつも刺激をもらえますね」(伊藤さん)。

さぼうる

神保町の言わずと知れた老舗喫茶店。味わい深く、芸術的な内装は唯一無二。人気のメニューには、コーヒーの他、生いちごジュースやクリームソーダなどがある。

東京都千代田区神田神保町1-11

03-3291-8404

11:00~20:00(L.O.19:30)

日休休

2015年に完成した複合オフィスビル「テラススクエア」。
ビルの一部には、もともとの場所で100年と歴史を紡いできた、
博報堂の旧本館が復元されています。ここでは博報堂時代の歴史や、
復元されたビル内について詳しくご紹介。

テラススクエア

神田錦町の街並みに溶け込む、
博報堂旧本館の歴史とこれから。



1 1895年、教育雑誌の広告取次の事業を軸に創業した「博報堂」。1930年に建設された博報堂の旧本館は、「様式の天才」と称された岡田信一郎氏の最晩年を代表する作品のひとつとして知られ、創業100周年の本社移転に至るまでたくさんの人々に愛されてきました。

空襲で神田地区一帯が焼け野原となった、1945年2月。当時の様子を記した保存資料には、『荒涼とした焼跡の中にボツンと残された建物を見た時は、まったく感慨無量』という社員の言葉が記録されていました。当時の社員たちにとって、誇るべき立派な社屋であったことは明らかといえるでしょう。

現在復元されている博報堂旧本館内では、博報堂グループとプロントコーポレーションが共同で運営する、「HASSO CAFE with PRONTO」が営業。『発想をするための場所』をコンセプトに、会社でも自宅でもない「サード・スペース」としてオープンしました。内装は博報堂旧本館を忠実に再現した昭和モダン建築の持ち味が活かされており、飲食を楽しみながら図書館のように利用できる、自由に集える公共的な場づくりがなされています。

今と昔を写真で比較

昔の写真は1946年頃のもの。塔屋の直線的で繊細なアール・デコ調ともいべき装飾は圧巻。



HIGHLIGHTS

神田錦町



カフェ内には錦町三丁目町会の立派な大神輿が鎮座。

店内の一角には、昭和8年に作られたという錦町三丁目町会の御神輿が格納されている。戦時中、先達が疎開させてまで守りぬいた町会の至宝。令和の天皇陛下ご即位の際にも担がれたものなのだろうか。

HIGHLIGHTS

神田錦町

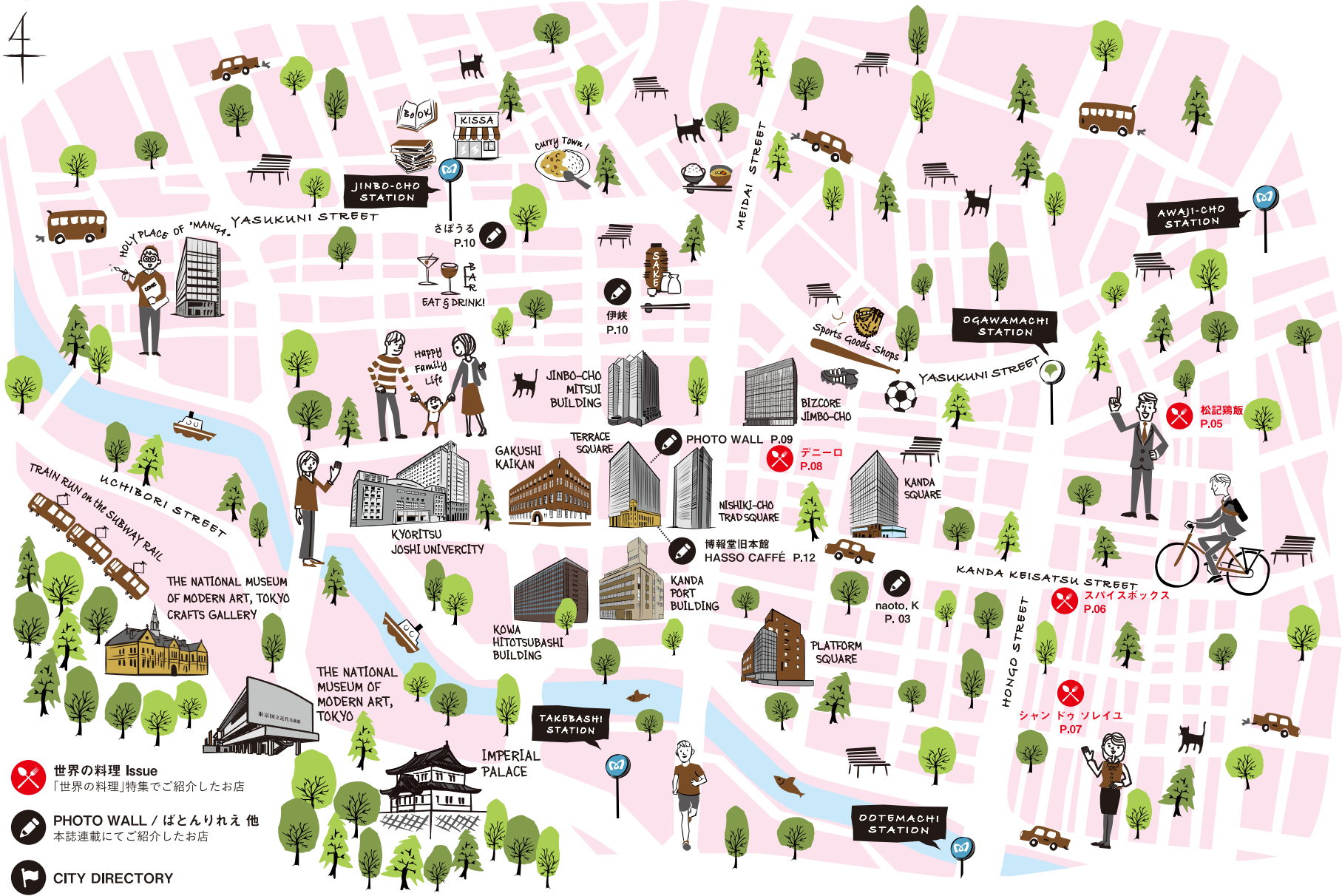


発想を刺激する多彩な展示や企画展も必見！

入り口正面の壁面では、訪れた人の発想を刺激する展示や様々なアートの企画展も実施。現在は唯一無二の魅力を持った作家、アーティスト、偉人たちの書籍を紹介する『異能の本』の展示中。(12月24日まで)

テラススクエア

東京都千代田区神田錦町3-22



AREA MAP



世界の料理 Issue
「世界の料理」特集でご紹介したお店



PHOTO WALL / ばとんりれえ 他
本誌連載にてご紹介したお店



CITY DIRECTORY

