

NILE

Nile's
DESIGNING FOR HIGH LIFE
No.323 October.2024
ナイルスナイル



結界を飛び越えて

DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO.323
OCTOBER. 2024

Table & Company Inc.

世界一長い歴史を持つ100%ハンドメイドのボックス
価値ある商品は価値あるBOXに

アイダ(フィリップ・ウルフ二世の妻)がトランクを持ってスカンジナビアを横断した旅行からインスピレーションを受けました。IDAは、豪華な落ち着いた色調のリサイクルキャンパスの外装と、トップグレイズレザーのトリムと引き出しの取っ手を備えたトランクスタイルのジュエリーボックスです。

IDA トランクジュエリーボックス 190041
¥202,800(税込)



WOLF

ESTD 1834

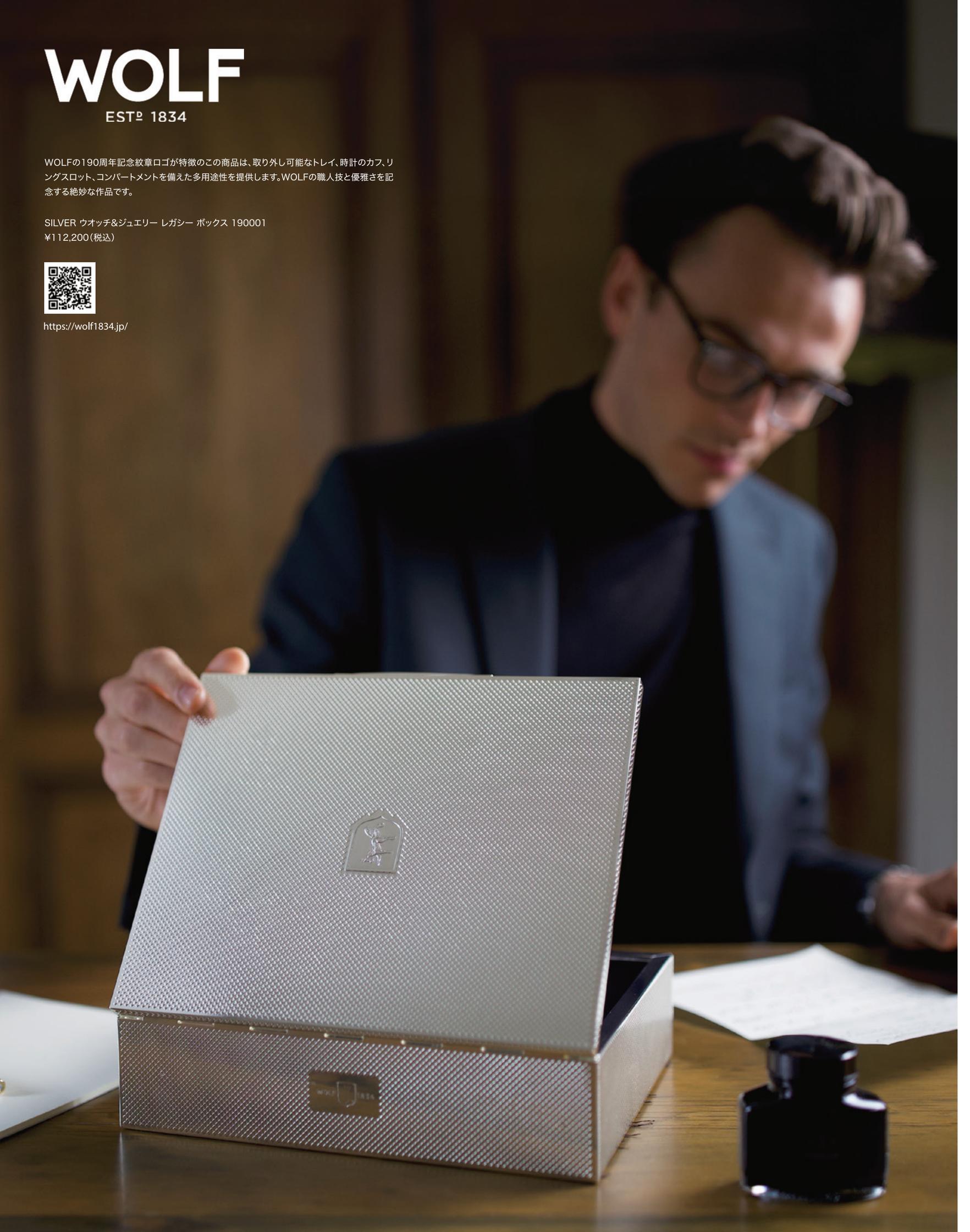
WOLFの190周年記念紋章ロゴが特徴のこの商品は、取り外し可能なトレイ、時計のカフ、リングスロット、コンパートメントを備えた多用途性を提供します。WOLFの職人技と優雅さを記念する絶妙な作品です。

SILVER ウォッチ&ジュエリー レガシー ボックス 190001

¥112,200 (税込)



<https://wolf1834.jp/>



LUXURY NMN 15000

かつてない実感力

最先端細胞老化科学による独自の成分配合



【販売店舗情報】伊勢丹新宿店 B2F/銀座三越 7F/阪急うめだ本店 B1F など全国13店舗にて販売中

LUXURY NMN 15000 120粒 88,560円(税込)

株式会社welabo 東京都中央区銀座2-8-18 8F お問い合わせ info@welabo.jp





COLUMN

- 007 NILESTONE 1-GOURMET おいしいということ
- 009 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 「選ばれるべき者」がないのにどうやって選ぶのか？
- 011 NILESTONE 3-WATCH ジュネーブ・ウォッチ・デイズで発表されたチャイキンの驚愕モデルと銀座でいつ会える？
- 013 NILESTONE 4-CULTURE 最新ガストロノミーの読み解き方を指南する

SPECIAL FEATURE

- 014 **結界を飛び越えて**
- 016 渓谷のサンクチュアリへ エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍
- 022 天空から愉しむ「寂」の美 天ノ寂
- 024 富士山の麓に泊まる 富士スピードウェイホテル
- 026 違いのわかる旅人向けの“洋上の住まい” エクスプローラ ジャーニー
- 029 自然と調和する新たなヴィラが誕生 箱根リトリート före & villa 1/f
優美な自然に心癒やされる休日 マリッサリゾート サザンセット周防大島
- 031 五感を刺激する新たな京都旅 バンヤンツリー・東山 京都
山に湧く名湯と大自然を堪能 界 奥飛騨

金を始めるなら ゴールドリンク。

事業内容

- 金貨・金地金販売(資産の保全・分散)
- 純金積立(金保有の大衆化)
- 金工芸品販売(金製品)
- 精錬加工(小口化・相続対策)

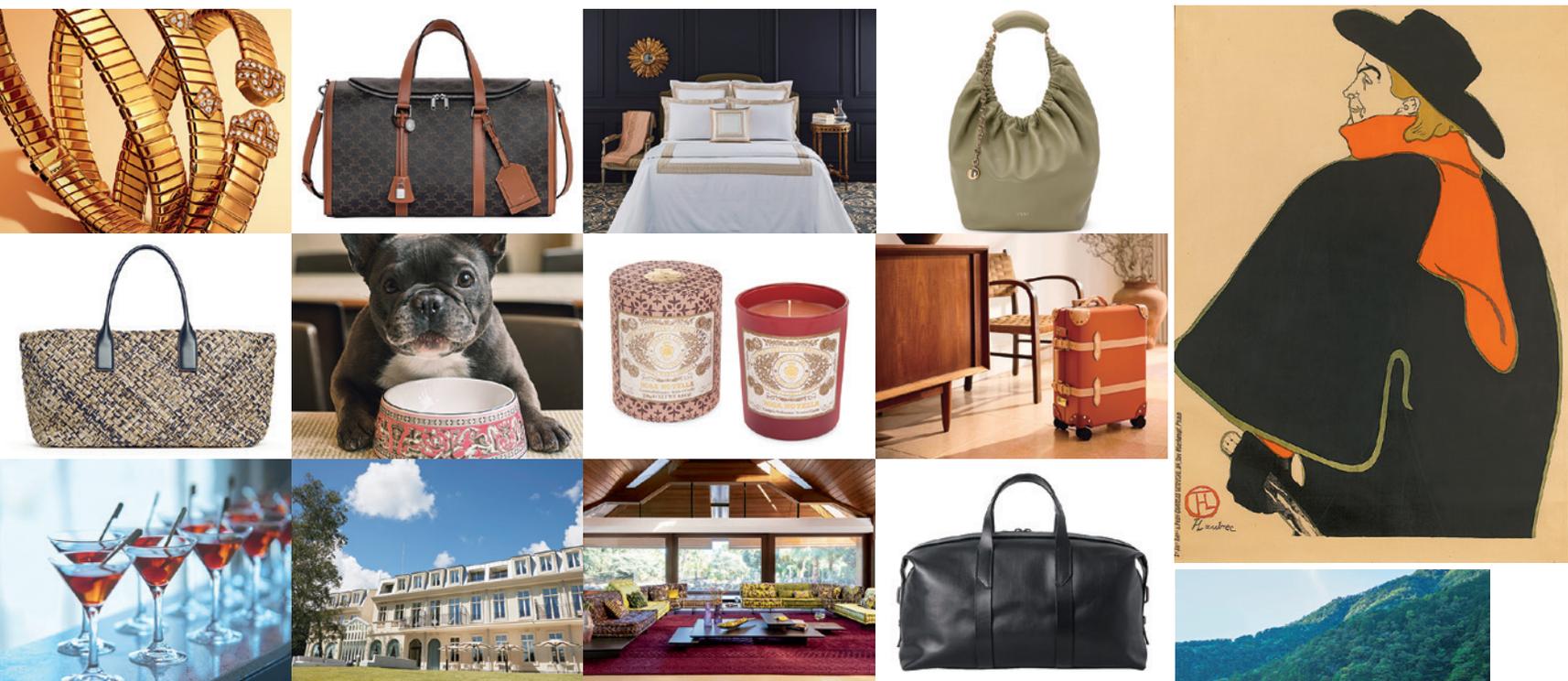
✓ 資料請求はこちら

株式会社 ゴールドリンク

☎0120-077-565

(10:00~18:00 / 土日祝休み)





SPECIAL CONTENTS

032 **ロートレックとその時代**

034 フランス邸宅の“日常”を夢科で過ごす ホテル ドゥ ラルパージュ

STYLE

- 036 野望の結実 小林圭
- 038 未来に寄り添う“本物”の追求 高島屋 サロン ル シック セレクト
- 040 シングルモルトの魅力を探る グレンドロナック
- 042 静寂を追い求めて アクユフェーズ
- 044 新型モデルにみる新たなステージ ベントレー
- 047 中高年の肌の乱れは翌日にあらわれる rondo

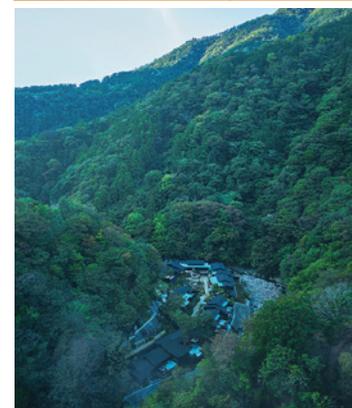
GIFT & GIFT

051 **秋を行く 刻露清秀**

**BVLGARI / FENDI / CELINE / Damiani
 LOEWE / BOTTEGA VENETA / Tiffany & Co.
 NORQAIN / ETRO / LANVIN COLLECTION
 THE FUTURE ROCKS / HERGOPOCH
 GLOBE-TROTTER / Leica / TATRAS
 Johnstons of Elgin / Armani / Casa
 Yves Delorme / Roche Bobois
 Santa Maria Novella / Don Julio / TSUTSU
 THERMOS / WEDGWOOD**

NEWS

- 060 毎日を彩る新作バッグ テルヴォー
ライフスタイルに調和するピアノ カシオ計算機
- 061 旗艦店が銀座にオープン ニーシング
上海蟹を贅沢に味わう限定コース ザ・キャピトルホテル 東急
- 048 Reader's Club 049 Catalog Today 063 On the Scene



Cover/エスバシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍
 2024年7月、箱根・宮ノ下の静謐な渓谷に、アートミュージアムホテル「エスバシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」が誕生。客室となる9棟のヴィラは邸宅を彷彿とさせる完全なプライベート空間で、各棟には箱根四神を表現したアート作品が飾られている。箱根七湯のなかでも希少な堂ヶ島温泉を堪能し、豊かな自然の恵みを生かした料理を食する。心身ともに癒やされる、誰も味わったことのない贅沢な時間を体験できる「箱根に抱かれる邸宅」をぜひ訪れてほしい。詳しくはP16～21。Photo Kentauros Yasunaga

Publisher & Editor in Chief
Toshio Aoyama
 Editor
Naoko Ito
Megumi Hasegawa
Mizuki Ono
Rie Nakajima
 Art Director
Hikomichi Watanabe
 Design
Kazuo Watanabe
Takayuki Yanai
 Printed by
Heeroes, Inc.
 Published by
Table & Company Inc.
 〒107-0062
 東京都港区南青山7-1-5
 &CALM minamiaoyama 408
 TEL03-5774-0881 FAX03-5774-0882
 E-mail : info@web-nile.com
 © Table & Company Inc.
 本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。
 価格は税込み表記です。
 Nile's NILE No.323 2024年10月1日発行

続けやすい、
2ステップで、
男前な肌へ

M

DIANAGE
MEN



step2

All in one serum

ディアナーージュ メン
オールインワンセラム(美容液) 50mL
¥7,370(税込)



step1

Face Foam

ディアナーージュ メン
フェイスフォーム(洗顔料) 90g
¥4,950(税込)

皮脂量やホルモンバランスなど、男性特有の肌環境に着目。
フェイスフォームは皮脂汚れをしっかり吸着し、すっきりクリア
に洗い上げます。オールインワンセラムは化粧水・美容液・
クリームの機能を1本に。シェービング後のケアにもおすすめ
です。ムスクの香りで大人のエチケットにも。



▲詳しくはコチラ

ダイアナ公式サイト www.diana.co.jp カスタマーセンター(ご相談窓口) ☎0120-22-8866

製造販売元 株式会社ダイアナ 〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷1-35-23 3F

©株式会社ダイアナ 美しくなる人生。豊かなる人生。

食語の心 第129回 柏井 壽

おいしいということ

食を表現するのに、「おいしい」という言葉は不可欠であり、すべてに優先するものだと思っていた。もちろん人によって、おいしさの基準は異なるだろうし、Aという人が「おいしい」と思うものを、Bという人がおいしくない、と思うのはまああることだ。ではあるが、AもBも、その食に価値があるかどうかを判断するのに、「おいしい」という言葉を使うのはおなじみである。

古くは女性だけが使う言葉だったようで、男性はもっぱら「うまい」を使ったようだが、その意はおなじみである。「おいしい」という日本語は万人共通で、食べるという行為において、好むか好まないか、の判断基準になるべき言葉だと思ってきたのだが、それはさして重要ではない、という考え方を述べる美食家が出て、驚きを禁じ得なかった。

人はなぜ食べるかと言えば、それは生きるためであって、生命を維持するために食べるのである。そしてどうせ食べるなら「おいしい」方がいい、となった。生きるためだからといって、まずいものを食べるのはつらい。そこで人類はおいしさを追求し始めたのだ。

有史以来、人類の寿命が延びてきたのは、もちろん医学の発達などの要因もあるだろうが、「おいしい」食が増えてきたこともその一因だと思っている。たとえば本能に基づく欲求だとしても、「おい

しい」という要素が加わることによって多幸感が得られ、進んで食べるようになったのだ。

その「おいしい」を軽視する美食家の言では、「食の価値において、おいしいかどうかは大した問題ではない。選び抜かれた食材で、優れた料理人の手によって作られた料理でなければ価値はないに等しい」となるのである。

美食ブームはとうとうここまで



きてしまったのかと、感慨さえ覚えてしまう。何年か前からその予兆はあった。このコラムでも再三指摘してきたが、食に対する過剰なほどの知識を食べる側が競い始めたことが、今日の知識偏重につながっているのは間違いない。

はじめは食材だった。たとえば肉。かつてはせいぜい産地やランクくらいだったのが、いつし

か熟成期間だとか、温度管理、ついにはそれを扱う精肉商の「手当て」うんぬんまで言及するようになった。

あるいは魚介。ここでもまた、カリスマと呼ばれる鮮魚商への過剰なまでの賛美。テレビまでもがプロフェッショナルの極致として絶賛するのだから、いつの間にか神格化されても当然なのだろう。

調理法もまたおなじ経過をた

どってきた。どんな調理法で、調理温度はかくかくしかじかで、秒単位の調理時間にまで言及する。それらはしかし、食べる側が解明したようなことではなく、すべてが料理人の言によるものなのである。

その舞台となっているのは、近年大人気のおまかせコース一本やりの割烹店。予約困難をありが

たがる客を前にして、料理人は先に書いたような、食材やら調理法をとうとうと語り、料理に箔を付ける。予約困難店に絶対的価値を確信しているうえに、食べる前からさんざん予備知識を与えられるのだから、客は「おいしい」かどうかを冷静に判断する能力を失っているに等しい。

ここで冒頭の美食家の言につながる。「おいしい」かどうかより、箔付けされた料理の価値がだいじだと、食べる側の客が思ってしまうのだ。

そもそも料理人がこと細かに料理の内容を、食べる直前に語る必要があるのだろうか。

もう20年近く前のことだが、人間国宝にも認定されている、とある日本画家にインタビューしたことがある。込み入った質問にも穏やかに答えていられたが、どんな絵筆や絵の具を使っているのかと問うたとき、急に表情を陰しくされた。

「どんなもんを使うて絵を描くかてなこと、絵を見る側は知らんでよろしい。虚心坦懐に味おうたらええので、道具や技法を知ったら、素直な鑑賞の妨げになります」

そうおっしゃったことを今も思い出す。

「絵心という言葉がありますやる。絵は道具やのうて、心で描くもんなんです」

語り過ぎる料理人や美食家たちに聞かせたい言葉である。

家のある幸せを、
あなたにも知ってほしいから。

だれもが、



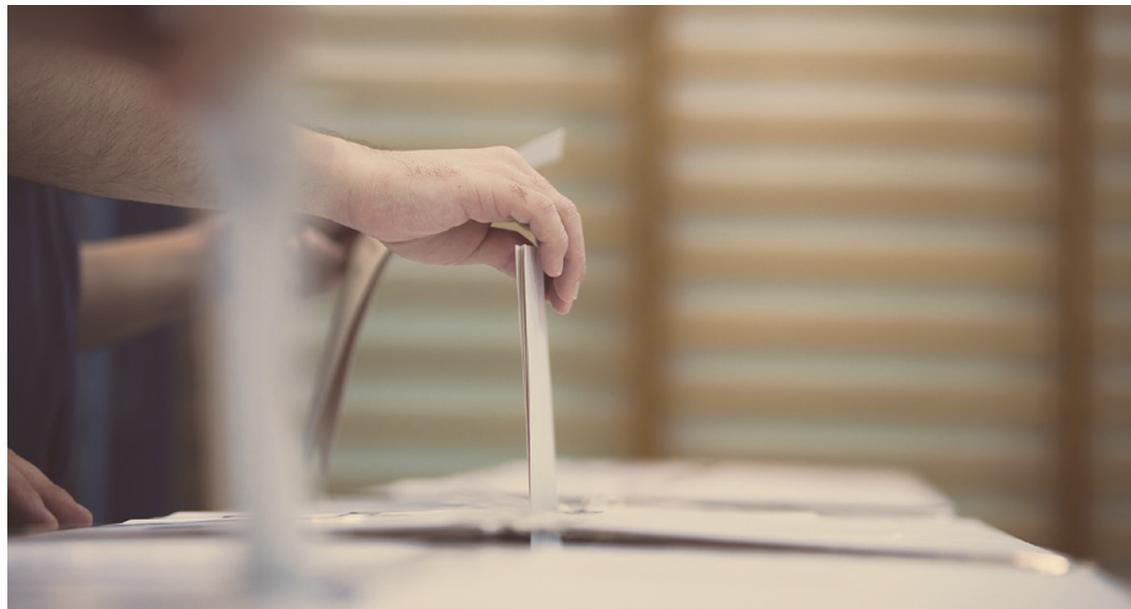
を持てるように。

時代を読む——原田武夫 第129回

「選ばれるべき者」がないのにどうやって選ぶのか？

「集団として物事を決めなければならぬのであれば、皆で手を挙げ、多数をもって決すれば必ず正解が出てくる」——私たちはそう、学校で教わってきた。いわゆる「民主主義のルール」である。しかし、今私たち全員がこのルール、別名「多数決のルール」こそが道を誤る元凶なのではないかということに気がつく。なぜなのか。

我が国だけではなく、米国を筆頭に世界中で選挙が続いているわけだが、そうした中で「選ばれるべき者がない」という状況にいずれの国々も陥っているからである。例えば本稿執筆時点(2024年8月末)にやかましく報じられている我が国の「自民党総裁選」。「いつもの名前が出ています」といった候補が「政治家としての最終決算のつもりだ」と叫べば、他の候補たちは「世代交代を実現させて党の信用を取り戻す」と叫び返している。しかし誰一人として、冷え込んだ街角景気を取り戻す「秘策」を述べる者はおらず、ましてや「暑すぎる夏」が今後ますますひどくなるのが必至の気候変動問題を焦点とする者もないのである。そして多くの国民は同党の党员ではない中、そこで決められた者が次の内閣総理大臣になるというわけなのだから事態はややこしい。「選ばれるべき者がないのにどうやって選ぶのか」という以前に、「選ぶ権利すらないのに、なぜそこで選ばれる者を事実上、自動的にリーダーとして追認しなけれ



ばならないのか」が全くもって釈然としない。

目を米国に転じたとしても全く同じである。「高齢」を理由にバイデン現米大統領が追い出されたのはまだ分かる。しかし対するトランプ元大統領であってもたかだか4歳しか年下ではないのである。なぜ「自分だけは高齢とは言えない」と言い切ることができるのだろうか。また、対するハリス副大統領についても、副大統領時代に何らの目立った貢献がなかったのに「事実上の禅譲」を受けるといふのだから難しい。しかも「人種問題」を前面に出す戦略を取っている同副大統領は、副大統領職に選出された時、確かに「黒人の血統」であるのと同時に、「インド系でもある」ということを前面に打ち出していた。米民主党は全ての人種・利益団体に対して総掛かりで(ある意味、その場限りの約束をするという)「アウ

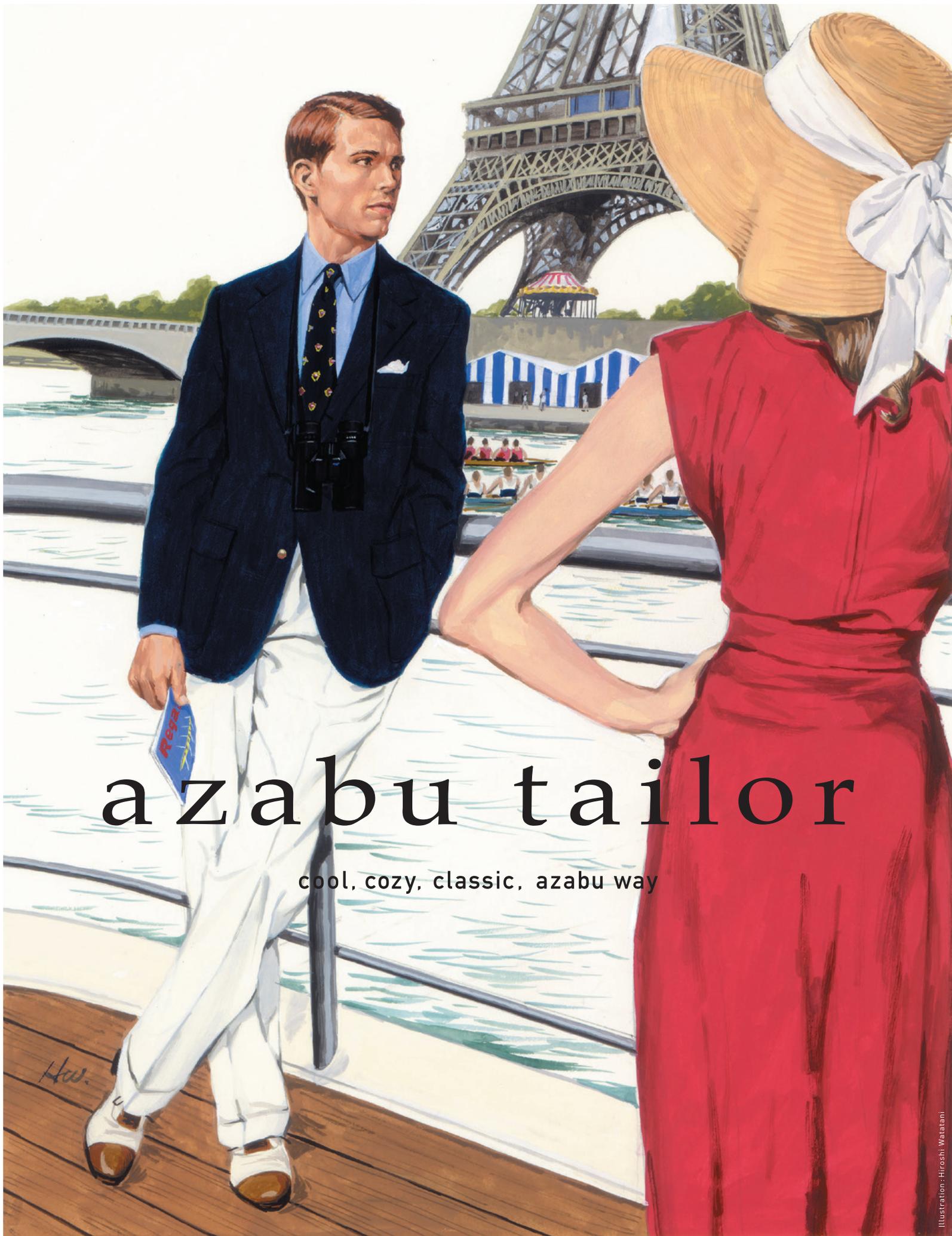
トリーチ」をもって有権者に対する投票行動を行うことでよく知られている。しかし今回については、トランプ元大統領がとあるイベントで黒人の有名記者からの質問に答える中で、「ハリス副大統領はインド系ではなかったのか?」といぶかしげに語ったことにどうしても納得してしまう自分がある。かといってトランプ元大統領の「勝つためには何を言ってもいいのだ」という乱暴な姿勢にはもっと距離を覚える。要するに、米国においてもここ一番であるというのに「選ばれるべき者がないのに選ばなければならない」という、悲劇的な事態が深まっているというわけなのである。

「合成の誤謬」という言葉がある。少し脚色して説明をするならば、「お互いに良かれと思ってしたのだが、それらが合わさった結果、かえって事態を悪くしてしまった」といった場合に使う言葉で

ある。今回、全世界で起きているのは「民主主義」という不磨であるはずのルールを適用すればするほど、本当の問題の解決から人類社会全体が遠のいてしまっているという現実なのである。

しかし「民主主義」は第2次世界大戦におけるファシズム・全体主義に対する究極の兵器(lethal weapon)として語られ、これまで喧伝されてきたのである。まさかこれこそが問題の元凶なのだといふと、誰が言うことができようか。

事ここに及んでしまっただけではやるべきことはただ一つ。「民主主義」という量の次元から、質の次元へとルールを変えることだ。しかしそれがどうやったならば可能なのか。いよいよ私たち人類がホモ・サピエンスから次の「ホモ」へと進化するに当たって課されている本当の試練は、そこにあるのかもしれない。



azabu tailor

cool, cozy, classic, azabu way

How.

Illustration: Hiroshi Watanabe

不朽の価値 第20回 まつあみ靖

ジュネーブ・ウォッチ・デイズで発表された チャイキンの驚愕モデルと銀座でいつ会える？

新作タイムピースの発表やシンポジウム、チャリティーオークションなどからなるイベント、ジュネーブ・ウォッチ・デイズ(略称GWD)が8月29日から9月2日までの日程で開催された。GWDは、コロナ禍でパーゼルワールドとウォッチズ&ワンダーズの2大エキシビションが中止を余儀なくされた2020年8月、ブルガリCEOのジャン-クリストフ・ババン氏が音頭を取り、ブルガリ、ブライトリング、ジラルール・ペルゴ、H.モーター、MB&F、ドゥ・ベトゥーンの6ブランドが参加しスタートした。ジュネーブのパレクスポのような大規模展示会場ではなく、市内のブティックやホテルなどで新作発表やプレゼンテーションを実施。当初はコロナ禍における窮余の策とも映ったが、会場を分散させ、ジュネーブ州の後援を受けつ

つオープンな市民参加型とするコンセプトなどに、新たな可能性が秘められていた。

5回目となった今回は、なんと52ブランドが参加。いわゆるメジャーなメゾンの参加は限られつつも、ブレゲ、ブランパン、グラスヒütte・オリジナルというスウォッチグループのハイエンド3ブランドも名前を連ねた。おそらく出展コストが抑えられていることから、個性派マイクロメゾンも多数参加。オークションハウスのフィリップスによるチャリティーオークションも開催されるなど、GWDが今後の新作発表のあり方に影響を及ぼすことは間違いなさそうだ。

さて今回のGWDでの注目すべき新作として、ロシアの独立時計師、コンスタンチン・チャイキン氏が発表した「ThinkKing」を挙げ

たい。チャイキン氏は工学系エンジニアとしてキャリアをスタートさせ、地元で開催された「ブレゲ展」に感銘を受け03年から独学で時計製作を開始。時分表示が目、ムーンフェイスが口を思わせるユーモラスな顔のようなデザインのレギュレーターウォッチ「リストモン」シリーズの第1弾「ジョーカー」を17年に発表すると一躍話題に。以降、このコレクションをアイコン的な存在として進化させてきた。

今回の「ThinkKing」は、目に相当する部分に時分表示、口に当たる部分にロゴを配し、顔ぶうのデザインを踏襲。超薄型バレル、機能を分散させたダブルバランスホイール機構など三つの特許や、メインプレートとケースバックとを一体化する構造など、独自の発明により世界最薄を実現した。

前回の当連載で、銀座の時計ブティック注目の動きを取り上げたが、日新堂銀座本店4階フロアに世界初となるコンスタンチン・チャイキンサロンが5月末にオープンしたことも話題。これに合わせて初来日したチャイキン氏は、筆者にこう語ってくれた。

「銀座にはスケール感やグローバルなアプローチがある。創業130年以上の歴史がある日新堂には信頼感があり、受け入れ態勢も整っている。サロンの内装にも満足している」

遠からず、ここで世界最薄モデルと対面できるのを待ちたい。ちなみに、このサロンには、チャイキンのパートナーでもあるロシアンブランド、ゲルフマンのコーナーも併設されている。世界初のニクシー管腕時計も興味をそそるに違いない。



1. 厚さわずか1.65mm、これまでの世界最薄記録を更新。13.3gと超軽量。まだプロトタイプ段階だが、製品化が待たれる。コンスタンチン・チャイキン「ThinkKing」自社製手巻きキャリバーK.23-0搭載、ケース径40mm、SSケース×アリゲーターストラップ、価格・発売時期未定。
2. 2時から3時位置にかけて分、9時から10時位置にかけて時、6時位置にムーンフェイスを備え、顔を模したデザインにまとめたアイコンックコレクション「リストモン」シリーズの「ジョーカー クラシック グリーン」。自動巻き、ケース径40mm、SSケース×アリゲーターストラップ、3気圧防水、限定99本、価格要問い合わせ。
3. コンスタンチン・チャイキン。1975年、ロシア・サンクトペテルブルク生まれ。工学系エンジニアとしてキャリアをスタートさせ、地元で開催された「ブレゲ展」に感銘を受け2003年から独学で時計製作を開始。08年独立時計師アカデミー(AHCI)会員候補、10年より正会員。16～19年に同会代表を務めた。18年ジュネーブ・ウォッチ・グランプリ オーダシティ(大胆さ)部門でグランプリ受賞。日新堂銀座本店4階に世界初の彼のサロンがオープン。東京都中央区銀座7-9-13(銀座7丁目中央通りヤマハ隣り)TEL03-3571-5611
4. チャイキンサロンに併設されたゲルフマンのコーナーには、世界初のニクシー管腕時計「IN-16Nixie」も展示。クォーツ制御によるニクシー管発光表示機能、サイズ47.8×45.9mm、SSケース×ラバーストラップ、限定999本、1,760,000円。

問い合わせ ANDOROS TEL03-6450-7068



Invented for life

Bosch Built-in Appliances



Boschは130年以上の歴史を持つ世界的な総合家電メーカーです。
食器洗い機は1964年に販売を開始し、世界売上No.1。
47カ国で愛される家電ブランドです。

※ ユーロモニター調査 2023年販売実績に基づく



※ 画像は一部日本仕様のモデルと異なる場合があります、イメージ画像も含まれます。

本の食べ時 第2回 君島佐和子

最新ガストロノミーの読み解き方を指南する

この本は「おわりに」から読むことをお勧めしたい。著者・浜田^{たけふみ}岳文さんの人物像を把握した上で読むほうが、説得力も面白みもがぜん増す。

浜田さんはフーディーである。フーディーとは「世界中を飛び回り、現地の美味しい店で食べる、これを日常的に繰り返している人たち」(本書より)。南極から北朝鮮まで、世界127カ国・地域を食歩^ふ歩いてきた。1年のうち5カ月を海外、3カ月を東京、4カ月を地方で。「自分が興味ある特定少数のこと以外に全くお金を使わない」「知的好奇心の奴隷」と自らを語る。1974年生まれの独身、住まいは家具家電付き・清掃サービスありのサービスアパートメントという徹底ぶりだ。世界の食通の投稿から成るレストランガイドOAD (Opinionated About Dining) のレビューランキングで2018年から6年連続1位と聞けば、副題「世界一の美食家が知っていること」に得心がいく。

美食の思考法、美食入門、世界の料理総まとめ、グルメ新常識、一流料理人の仕事、美食の未来予測の全6章に加えて、いい客になるための美食講座を差し挟んだ392ページ。世界のガストロノミーの最前線を俯瞰的に描きつつ、実践的でもある。全編に一貫するテーマは「鑑賞」。

「僕にとって、食も音楽も、ひいてはビジュアルアートや演劇も、すべてが芸術です。特に区別なく、同じ目線で楽しんでいきます」、さらに「正直、僕の中では喉元を通れば食事という鑑賞行為は終わっているので、胃に入らないでほしい(お腹が膨れるので)と思うくらいです」には実感がこもる。

私がガストロノミーレストランとはもはや食事の場ではなく鑑賞の場であると痛感させられたのが2010年代後半。東京の現・三つ星店にディナーの予約を入れた時のこと

だった。17時スタートを提示された。その時間はまだ仕事だからと19時スタートに変えてもらったものの、釈然としない。9時-5時という言葉があるように、生活時間帯の常識からすれば仕事終わりギリギリのタイミング。移動時間も含めたなら間に合いようがない。そんな時間になぜ? しばらく考えて、気付いた。私が予約したのは食事ではなく鑑賞だからなのだ。音楽家の演奏会が17時からに設定されて疑問に思う人はいない。17時開演なのだと思うだけだ。プログラムに注文を付ける人もなく、用意された曲目に耳を傾ける。それと同じ。提示された時間に着席し、用意されたおまかせコースを味わう。ガストロノミーレストランは完全に鑑賞の場になった。食事と思っ^てはいけ^{ない}。

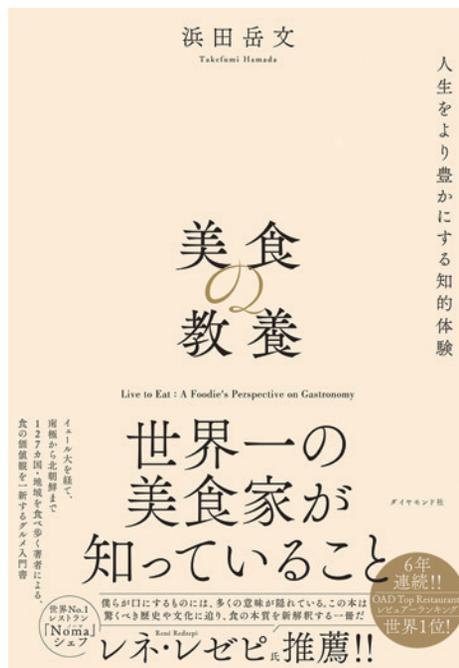
鑑賞に当たって、浜田さんは次のような注意を喚起する。「好き嫌い」と「良い悪い」を混同してはいけ^{ない}。国による味覚の違いは

リセットして臨むように。その上で料理と向き合い、「どれだけ考え抜かれているか」「考えをどこまで体現できているか」を見いださない。『「関ジャム」的に食べる』というたとえは分かりやすい。

音楽やアートと同じ目線で楽しむがゆえに見えてくるものは多い。「ビジュアルアートが最も先鋭的で、続いて音楽、そして食は最も保守的にならざるを得ません」、このフレーズを読んで、川久保玲の言葉を思い出す――「よかったですね、きれいだったですね、と全員から評価を受けたとしますね。それはもう不安です。そんなにわかりやすいものを作ったのか、と自己嫌悪に陥ってしまう」(『アンリミテッド: コム デ ギャルソン』平凡社/2005年)。アバンギャルドを貫く強烈な意志には憧れるが、食では無理だ^なと思う。浜田さんは次のように書く、「食は、口に入れるという時点で大きな制約が課せられています。いくらメッセージ性が素晴らしくても、体に悪いものを口に入れると、下手すれば死んでしまう」

グローバリズムの進行と共に、ガストロノミーは加速度的に進展と拡張を続けている。中米、中国、アジア、中東の台頭は本書にも詳しい。現地へ行かなければ体験できないのが鑑賞としての食だ。以前、あるジャーナリストが言っていた。「アートは現物を見て購入する。ファッションは試着して買う。しかし、レストランの予約は賭けだ。だからガイドが必要なのだ」。OADのレビューランキング1位というタイトルは、浜田さんの鑑識眼の確かさを物語る。

「10年前の僕は、今の僕から見たら何もわかっていなかった。ということは、10年後の僕は、今の僕を見て何もわかっていなかった、と振り返ることになるのが目に見えている」との締め括りに次作への期待がいや増す。



『美食の教養』

浜田岳文著/ダイヤモンド社/2024年6月刊/1,980円



ホテルが好きだ。しかし、何度訪れてもホテルのロビーに足を踏み入れた瞬間、「ドキドキ」する。ぎっと、その顔であるロビーは、常にゲストを迎え入れる準備が万全で、いい意味で隙がないから緊張するのだろうか。そう、一流の出迎えに対して、行儀よくきちんとした自分であるための、「ドキドキ」なのだ。もしかしたら、特別な場所へやって来たと自覚して、シャキッとした気持ちになるための「儀式」なのかもしれない。ロビーの雰囲気によっては、まるで聖域へと足を踏み入れたかのごとく、厳かな気持ちにさえなる。

とはいえ、この緊張はほんの一瞬で、部屋に着く頃には、もうあの「ドキドキ」はなく、気づかないうちに安心しきった穏やかな気持ちになっている。さつきまで緊張感を持ちながら座っていたロビーでさえ、今度は驚くほど安らかな空間に感じる。

よく考えてみると、「また来たい」「好きだ」と思うホテルは、ちっとも非日常的ではなく、逆に日常を大切にしているように思う。インテリアが

結界を飛び越えて

Photo Masahiro Goda Text Nile's NILE

醸す空気は、クールだとは限らないけれど、何だかすこくいい……やっぱり好き、と思わずにはいられない。

「細部に至るまで「完璧に気が利いている」ことは、ゲストをすぐさまリラックスさせて、温かく贅沢な気持ちにさせてくれるもの。一流のホスピタリティーの本質はこうなのだと感じ入る。こちらの行動や気持ちの少し先を読んで、優しく導き、包み込んでくれているような、そんな細やかなおもてなしにいつも感動する。前に海外でも活躍するアーティストが、外国人に「日本人はエスパーなのか？」と聞かれた、と言っていた。そのくらい先を予見した「かゆい所に手が届く」サービスを提供しているのである。

私がホテルに求める「好き」は、そつとさりげなくも温かい優しさを感じられるところにある。まるで結界を飛び越えて、その先にある楽園にたどり着いたように。

今年も日本の夏は、暑かった。その暑さが少し和らいだ頃、えいやっと結界を飛び越えて、極上のその場所を訪れたい。

溪谷のサンクチュアリへ

エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍

箱根に抱かれる邸宅——そんなコンセプトを掲げ、
2024年7月にアートミュージアムホテル「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」が誕生した。
実はここ、ハワイで絶対的な価値のある滞在を届けてきた日本発のホテルブランド、
エスパシオによる国内初の拠点だ。サンクチュアリとも呼べる箱根・宮ノ下の静謐な溪谷で、
誰も味わったことがない新たなプライベートステイを堪能したい。

Photo Kentauros Yasunaga (*以外) Text Asuka Kobata





渓谷の谷底に湧き出る希少な堂ヶ島温泉を独占する「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」。最高峰の客室である「匠」のテラスには、メインプールと川に臨むジェットバスを備えている。



「大地」のベッドルームには、左官職人・狹土秀平氏による作品が、「瑞鳥(ずいちょう)の飛び立つ音に振り向くと、かすかに舞う羽だけがみえた」というイメージを描いている。



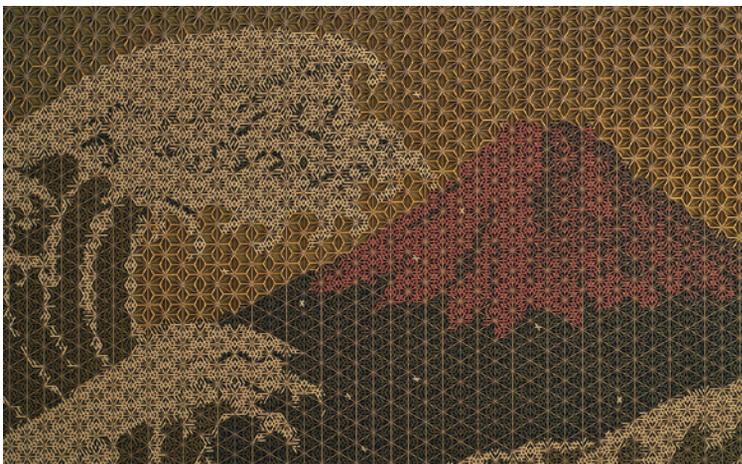
二つのベッドルームと内風呂があり、2家族でも利用しやすい客室「大地」。テラスの左奥には川を目前に望む露天風呂がある。



青色を中心に用いた作品を手掛ける唐紙師・トトアキヒコ氏の唐紙が空間を彩る客室「碧(あお)」。ベッドルームの正面に望む川のきらめきと作品が呼応するかのようだ。



プールに隣接するサウナを備えた客室「煌(きらめき)」。棟の東西南北には、彫刻家・橘智哉氏が鍛金彫刻により生み出した麒麟、鳳凰、亀、龍をそれぞれ飾っている。



客室「結(むすび)」では、組子職人・塩澤正信氏が組子で描いた富士山や、麒麟、鳳凰、亀、龍の箱根四神の作品が見られる。1ベッドルームの「結」は、9棟のうち唯一バリアフリー対応の客室だ。



プライベートな滞在に最適な1ベッドルームの客室「陽(ひなた)」。ダイニングやベッドルームには、染色作家・福本繁樹氏が「布象嵌(ぬのそうがん)」の手法で描いた作品が飾られている。

和の趣を漂わせながらもモダンにしつらえたそれぞれの客室のなかで、何よりも目を引くのは、吉祥の象徴であり箱根四神となる麒麟、鳳凰、亀、龍を表現したアート作品だ。日本の伝統的な美術工芸を手掛ける8名の作家、箔工芸作家・裕人礫翔氏、唐紙師・トトアキヒコ氏、左官職人・狹土秀平氏、彫刻家・橘智哉氏、組子職人・塩澤正信氏、染色作家・福本繁樹氏、漆造形家・村本真吾氏、書家芸術家・遠藤泉女氏による作品が、安らぎの時間をより豊かなものにしてくれる。厳選された作家の斬新かつ優雅な作品をそばにくつる機会はまだとなく、それがここをアートミュージアムホテルと称する

箱根登山電車の宮ノ下駅から徒歩約5分。国道1号沿いに白いのれんがかかった小さな庵がある。ここから出る専用の渓谷電車が、日常から非日常へと導く架け橋だ。徐々に周囲が深い緑に覆われ、川のせせらぎが聞こえてくると、箱根の自然に抱かれて深い安らぎを感じる未知の滞在が始まる。

美しい渓谷を滑空するように、谷底の異世界に踏み入ると、そこには客室となる端正な9棟のヴィラがひっそりとたたずんでいる。その一つひとつが、邸宅を思わせる完全なプライベート空間だ。すべての客室にリビング&ダイニングルーム、ベッドルームのほか、内風呂、露天風呂、プールを備え、さらに一部にはサウナも用意。ベッドルームを二つ配したヴィラもあるため、2世帯や友人との滞在にも利用しやすい。



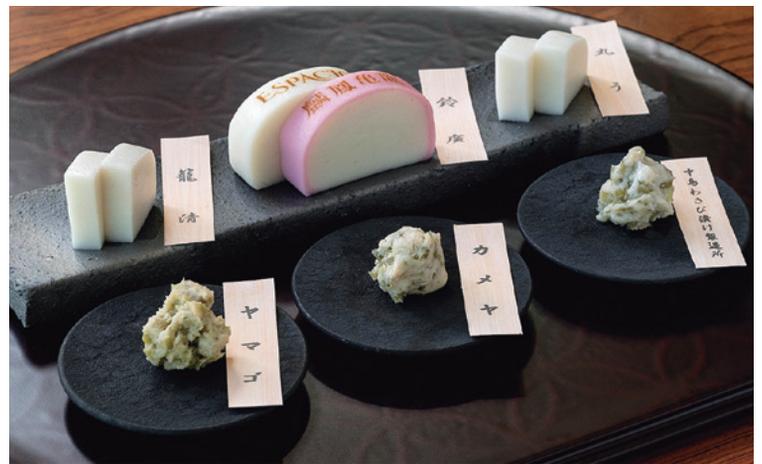
専用の溪谷電車が発着する国道1号沿いのアッパーレセプション。かつての武將がよるいを脱いで温泉場に向かったことをイメージし、豊臣秀吉、徳川家康、伊達政宗の甲冑(かっちゅう)をディスプレイしている。



夕食の八寸と、「Sake Sommelier」の赤星慶太氏による日本酒のペアリング。食事は「富小路やま岸」の監修により、京都の伝統に箱根の食文化を掛け合わせたここだけの料理を提供。※写真はイメージです。*



おもてなしの心が凝縮された朝食のいくらトッピング。鶏の一生のうち2カ月間しか取れない愛知県産のブランド卵「たまゆら琥珀」も合わせて、おかわりする人が絶えないとか。*



朝食に供されるのはかまぼことわさび漬。メーカーごとに異なる味を3種ずつ食べ比べ、好みの味を吟味できる楽しいひとときだ。スタッフとの対話も弾む。*

ゆえんとなっている。
特に最高峰の客室である「匠」では、傾斜のある地形を生かして3層で構成された385㎡の空間に、7名の作家の作品をせいたくにディスプレイ。内風呂や露天風呂に加えて、二つのプール、サウナ、岩盤浴、パーティールームを備え、自然とアートを最大限に生かした空間構成により、これまでにない上質な滞在を体現している。

そして、ゆったりと流れる時間のなかで、心身にさらなる癒やしをもたらしてくれるのはやはり、箱根の名湯だろう。「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」では、さまざまな泉質や効能を誇る箱根七湯のなかでも希少な堂ヶ島温泉を独占している。この堂ヶ島温泉は、約700年前に臨濟宗の高僧である夢窓国師が発掘したと伝わる由緒ある温泉。堂ヶ島の名は、渓谷に浮かぶ島のようにだった温泉場の形状からつけられたといわれ、その歴史がエスパシオによる現代のサンクチュアリに受け継がれているのだ。谷底の静寂のなかに湧き出る唯一無二の湯を楽しめるのは、このサンクチュアリを訪れた者のみ。源泉に何も注入することなく純度100%のままでかけ流される湯を、プライベート空間で思うままに堪能してほしい。

食事もちろん、客室内のプライベートな環境で肩ひじ張らずにリラックスしていただける。豊かな自然の恵みを生かしたこの地ならではの料理を監修するのは、ミシュラン一つ星を獲得している京都の名店



敷地内にある「ESPACIO SPA Spa at ESPACIO Hakone」のトリートメントルーム。イギリス・パンフォードのトリートメントメニューと、四季折々のオリジナルメニュー「四季の美」を用意する。



専用の渓谷電車で日常からエスケープ。乗車時間は約5分間だ。深い緑のトンネルを抜けると、谷底には静謐なサンクチュアリが広がっている。



スパでは、トリートメント以外に内風呂、溶岩洞窟の露天風呂、岩盤浴、サウナが完全プライベートで利用可能だ。ゆったりと体を温め、心身を整えてほしい。

「富小路やま岸」だ。夕食はだんらんを彩る鍋料理を中心としながら、「富小路やま岸」の代名詞である「雲丹ドック」を料理人がその場で包んで供するなど、遊び心を添えたもの。さらに世界で「Sake Sommelier」として活躍する赤星慶太氏が、日本酒のペアリングを監修。料理と酒だけでなく器との取り合わせも熟考し、入手難な酒なども織り交ぜながら、一皿一皿を深く味わえるぜいたくな食体験をかなえてくれる。そして朝食は、親しい友人の家でもてなされているような温かさが凝縮している。なかでも、箱根周辺の名産品であるかまぼことわさび漬けの食べ比べや、希少なブランド卵「たまゆら琥珀」の卵かけご飯に特製のいくら漬けトッピングは、スタッフとのコミュニケーションも生まれる人気のメニュー。コンセプトである「箱根に抱かれる邸宅」の醍醐味にあふれ、心から満足できるひとときになるだろう。

また、敷地内にはスパも併設され、川のせせらぎや鳥のさえずりを聴きながら、上質なトリートメントで心身を整えることができる。スパ内には溶岩洞窟の露天風呂やオーストリア最古の大理石を敷いた岩盤浴も備え、すべてを貸し切りで使用することが可能だ。

現在、2024年9月末日までの開業記念プランでは1泊2食付き、大人2名利用時の室料が約30万円から。静寂と自然に包まれながら、誰も体験したことがない極上の滞在が味わえる「エスパシオ箱根迎賓館 麟鳳龍」。この秋、ぜひ訪れてみてほしい。

天空から愉しむ「寂」の美

天ノ寂

熊本県上天草市にある全11室のラグジュアリーホテル「天ノ寂」。
刻一刻と移ろう海と空の景観と、波の音を遮るもののない天空から楽しむ、寂の美意識がテーマだ。
客室に備えられた、かけ流しの松島温泉や海の幸とともに、天草の自然と一体となる、
ゆるやかで贅沢な時間を堪能したい。

Text Rie Nakajima

最大4名まで宿泊できる1室のみの特別なクアッドスイート。59㎡の広々としたテラスから天草の海と島々の景観を望む時間は、最高の贅沢。

上天草市松島町にある「天ノ寂」。
その名の通り、人と同じではつまらない、あまのじゃくな人にもおすすめしたい名宿だ。

天草で長く愛される老舗「ホテル竜宮」。「天空の船」に続く三つ目の宿としてオープンし、全11室のスイートルームを用意。洗練された空間で、美しい景観と地元食材をふんだんに使った料理でもてなす、天草きつてのラグジュアリーホテルである。

何より贅沢なのは、天草の海を独占するような景色。大小120余の島々からなる天草諸島ならではの青い海と島々の景観に、ロビーにいても客室にいても、常に視線を吸いよせられる。時とともに移り変わる空の色と、時を刻むように寄せる波の音。そんな時間の経過によって現れる根源的な美しさこそが「寂」であるというコンセプトがもてなしの柱だ。そして遮るものがない、天空の静寂からこの趣を楽しめるから、「天ノ寂」。ゆったりと時間を忘れて景観を満喫したい大人に向けた宿である。

客室はテラスを含め104㎡から174㎡とゆとりのある広さを持つクアッドスイート、ジュニアスイート、スイートの3タイプを用意。全室から天草の雄大な海を一望でき、松島温泉かけ流しの湯が備えられている。特に最上階のスイートでは、「オーシャンビュー」という言葉の枠に収まらない、海や空との一体感が楽しめる59㎡の広々としたテラスに加え、内湯と露天風呂、そしてサウナや水風呂を完備。内装や家具、アメニティーに至るまで徹底的にこだわっ



上質なインテリアの最上級のスイートは4室。



ジュニアスイートの内風呂は、半露天風呂に。



その日最もおいしい旬の海鮮を、食材に最も合った調理法で味わう。



天草の海の恵みを楽しめるダイニング「わび」。



木のぬくもりがあふれる幻想的なエントランス。



2階のラウンジには、国内外の作家の作品を展示。



た格調の高さは、場所によっては、とても同じ価格帯では宿泊できないと思わせるほど。隅々まで美意識が行き届いた、大切な人を招待するにもふさわしい上質な空間だ。

天草といえば世界遺産にも登録されるギリシタンの歴史や南蛮文化が知られているが、豊かな自然に育まれた海の幸と山の幸も魅力。夕食はダイニング「わび」にて、日本料理と縮すしを堪能したい。近海でとれた旬の魚介を、料理人が自ら厳選し、最良の形で提供。ブランドよりも、本当においしいものだけを追求した、珠玉の一皿が味わえる。席は個室とカウンターから選ぶことができ、いずれも刻一刻と雰囲気を変える壮大な海の景色が、料理をさらにドラマチックに彩ってくれる。

景色から館内に目を移せば、地元や国内外の芸術にも触れることができる。キーホルダーや客室のオブジェは、熊本の彫刻家・上妻利弘氏によるもの。ラウンジや客室は、天草出身の画家・横島庄司氏の作品が飾られている。エントランスには、スペインのアーティスト、イノクオ氏による魚のオブジェが、作家の作品でなくとも、ふとした折に、天草さらさや天草産の陶磁器など、天草のアートに出合う瞬間も楽しい。

天草の海の景色と、静寂に包まれたハイクラスな空間、地元ならではの美食、そして豊かな文化。すべてが渾然一体となったもてなしが、旅の忘れがたい思い出となるだろう。ほかでは体感できない、極上の休日を「天ノ寂」で満喫してもらいたい。

富士山の麓に泊まる

富士スピードウェイホテル

国際サーキット・富士スピードウェイと、日本一の富士山。
その両方を同時に望む富士スピードウェイホテルは、
ラグジュアリーホテルとして、静岡の自然とその恵みを凝縮した
忘れられない体験を提供してくれる。

Text Mizuki Ono

窓から富士山を望む富士大御神温泉。バスアメニティーには、茶の実1kgから100gほどしか抽出できない静岡県産の希少なティーシードオイルを配合した「hugmシリーズ」を用意しており、穏やかバスタイムを過ごすことができる。

腹の底に響く大きなエンジン音。ハイスピードでコースを駆け抜ける迫力満点のレーシングカー。その背景に悠然とたたずむ富士山——そんな「静と動が共存」する唯一無二の環境の中、ゲストに上質なプライベートステイを提供するホテルがある。国際サーキットである富士スピードウェイに隣接する「富士スピードウェイホテル」。モータースポーツとホスピタリティーの融合をコンセプトとしているだけあってクルマ愛にあふれたユニークな内装が特徴だが、本ホテルの魅力はそれだけではない。窓いっぱい広がる大自然や一流のサービス、温泉をはじめとする癒やしの体験など、ラグジュアリーホテルとしても非常に質が高いのだ。

広々としたバルコニーやテラス、大きな窓が印象的な客室は、その数全120室。21室のスイートと5室のヴィラを含み、サーキットビューと富士山ビューの二つから部屋タイプを選ぶことが可能。どちらを選んでも体験できるダイナミックな眺めを楽しみながら、ミニバーに備えられた地元静岡産のウイスキーを楽しむもよし、ゆったりくつろぐもよし。シックな色合いでまとめられたインテリアは洗練されており、存分に羽を伸ばすことができる。

少し休んだら、ホテル棟に隣接した「Orinka Wellness & Spa」へ行ってみよう。「Orinka」は日本神道の最高神を指す「大御神おみかみ」のことで、ホテルが位置する「小山町大御神」という地名に由来する。心身を清め潤す場所として生まれたこのウェルネス



(上)富士山麓(さんろく)という立地を生かして、プライベートガイド付きの富士登山や、富士山を眺めながらの乗馬体験など、他にないアクティビティーも多数。(下右)サーキットビューの客室では、富士スピードウェイの3分の1にあたるセクター3を一望できる。(下左)「Robata OYAMA」で楽しめる秋限定コースのメイン料理「雲丹牛(うにぎゅう)」は、和牛の炭火焼きに贅沢な紫雲丹を添えた逸品。

棟には、温泉、スパ、屋内プール、ジムなどのリラクゼーション施設が。中でも「富士大御神温泉」は、大きな窓から富士山を間近に眺められる贅沢な温泉。地下1500mからくみ上げた硫酸塩泉の自家源泉温泉には美肌効果もあり、旅の疲れを洗い流してくれる。風呂上がりには静岡茶や朝霧高原のコーヒーマルを飲んでホッと一息つけるのがうれしい。

心も体もさっぱりしたら、おながすいてくるかもしれない。本ホテルでは9月から12月まで、魅力あふれる秋の味覚をふんだんに使用したメニューが提供されている。これを体験しない手はない。オープンキッチンで調理するトラットリアスタイルのレストラン「TROFEO イタリアン」では、イチジクをトッピングしたフルーツサラダに静岡県産のカッテージチーズを振りかけるなど、もちろん地元産の食材を使用している。また、炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、鶏もも肉の特製つくねと蓮根の挟み焼きや和牛の炭火焼きといった熟練シェフの丁寧な仕事に思わず舌鼓。開業わずか1年で静岡県から「ふじのくに」食の都づくりの仕事人として表彰された総料理長の監修する秋メニューが、普通のゲストもうならせること間違いなし。

今年10月に開業2年を迎える本ホテルは口コミスコアが非常に高く、5点満点中4.7点、10点満点中9.6〜9.8点と、多くのゲストを満足させている。富士山に見守られながら、肌で、舌で、心で、静岡の魅力を味わい尽くしたい。

違いのわかる旅人向けの“洋上の住まい”

エクスプローラ ジャーニー

昨年誕生したばかりの最新のラグジュアリー客船ブランド・エクスプローラ
ジャーニー。その1隻目となるエクスプローラ1は、
まさに“洋上の我が家”と言って差し支えない快適さだ。
海とのつながりを肌で感じながら、最上級の船旅を。

Text Mizuki Ono



その日の気分で選べる四つのプールから「アスターンプール」をチョイスすれば、雄大な海と、船がたどってきた航跡を眺められる。昼食時には隣にあるレストラン「サクラ」から弁当ボックスのサービスも。

昨今、世界的な盛り上がりを見せ
ている豪華客船の旅。高級ホテルブ
ランドによる船の運航も相次ぐ中、
ひととき注目を集めているのが、ラ
グジュアリー客船ブランド・エクス
プローラジャーニーだ。クルーズ事
業を手掛けて半世紀の歴史を誇り、
日本国内周遊クルーズでの人気も高
まるベリッシマを擁するMSCク
ルーズの姉妹ブランドであり、その
1隻目となる「エクスプローラ1」は
昨年デビューしたばかりにもかかわらず
高い人気を誇っている。

夏は地中海、冬はカリブ海を中心
に運航する本船。その最大の特徴は、
なんととっても自然の身近さだ。エ
クスプローラジャーニーのブラン
ドミッションは、「OCEAN STAY
TE OF MIND(海とのつなが
り)を届ける旅」を提供すること。そ
のため船内には、海を近くに感じる
ための工夫がなされている。たとえ
ば、700㎡超の広さを誇るウエル
ネス&フィットネスエリア。室内は
もちろん、屋外にもフィットネスマ
シーンが設置され、広い海を望みな
がら汗を流すこともできる。また、最
大の魅力は四つのプールだ。船首方
向に広がるデッキのパノラマビュー
を楽しむ「ヘリオスプール」、開閉
式の屋根がある全天候型の「コンサ
パトリールプール」、船尾にあり、航跡
を眺められるインフィニティプール
「アスターンプール」、そして大海原
を見下ろしながら静かでリラック
スした雰囲気があふれる小さな「ア
トールプール」。それぞれバーが併設
されており、波音のリズムを感じな



「オーシャンレジデンス(リトリート)」。約77~81㎡(63㎡の室内と14~18㎡のテラス)のレジデンス。スワロフスキー製の双眼鏡、専用パトラーなど、特別感のあるサービスも多数用意。全6室。



広い窓から、270度の海の景色を楽しめるラウンジ。外には展望デッキが併設されており、毎日午後4時にはアフタヌーンティーの提供も。夜にはグランドピアノの生演奏が行われることもある。



船内では、土産品、ロゴ入りオリジナルグッズ、日用品などを取りそろえたオリジナルセレクトショップだけでなく、カルティエ、ピアジェなどの高級ブティックでの買い物も楽しめる。ロレックスの正規店は、洋上初。



から軽食やドリンクを楽しむことも可能。海が与える開放感と癒やしを、存分に満喫できる空間といえる。

本ブランドが提案するのは、新しい船旅の概念。洋上の住まい——客船でありながら、その居心地の良さはまるで我が家のように。全461室の客室はすべてテラス付きオーシャンフロントスイートで、最上級のオーナーズレジデンスはなんと280㎡の広さ。客室だけでなく、6.39万トンのサイズを誇る本船は、大きさに対する定員を抑えているため、全体にゆとりがある。そのおかげで、長い行列や混雑が見られないのも、快適さの一つの理由だ。

もちろん、料理にもこだわりが。ただ、珍しいことに本船には、日替わりメニューを提供する伝統的なメインダイニングはない。あるのは、世界各地の食を体験できる五つの無料レストランだ。地中海沿岸の料理を楽しめる「メッドヨットクラブ」、京都の茶室をイメージした店内でアジア料理を提供する「サクラ」など、それぞれに特化したメニューをアラカルトで提供することで品質と多様な選択を追求。1週間程度の船旅で、バラエティーに富んだ食事を堪能できるのはうれしい。また、スペシャリティダイニングにもテラス席があり、潮風にあたりながら食事をすれば、料理が何倍もおいしく感じられるだろう。

エクスプローラジャーニーは、今年9月に2隻目の「エクスプローラII」が就航し、2028年までに全6隻まで拡大予定。ほかとは一味違う海の旅をぜひ楽しみたい。

心づくしのおもてなしで、極上の非日常を



ホテル森の風 鶯宿
岩手県岩手郡雫石町鶯宿 10-64-1



ホテル森の風 立山
富山県富山市原 3-6



ホテル四季の館 那須
栃木県那須郡那須町高久丙 1179-2



ホテル四季の館 箱根芦ノ湖
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 103-241



ホテル東日本宇都宮
栃木県宇都宮市上大曾町 492-1



立山別邸 四季彩
富山県富山市原 3-6



ホテル森の風 那須
栃木県那須郡那須町高久丙 1179-2



ホテル森の風 箱根仙石原
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 817-444

会員制リゾートクラブ

『みやび倶楽部』 第3次会員募集中!

会員特典

- ◆グループ保有施設での宿泊料金・飲食代が20%*引きに
- ◆施設利用券1枚で最大大人2名~4名が会員料金でご利用可能
- ◆施設利用券はどなたでもご利用可能
(お子様やご友人へのプレゼントにも)
- ◆GWやお盆、年末年始などハイシーズンの予約優先 などなど
*ホテル東日本宇都宮は15%引き

入会金
個人会員 (口数限定) 71万円(税・預託金込)~
法人会員 142万円(税・預託金込)~
プレミアム会員 548万円(税・預託金込)

今回の特別宿泊体験は会員権ご入会を検討されている方を対象とさせていただきます。事前又はチェックイン時に会員権説明のお時間をいただきます。

体験宿泊受付中

割引にてご提供 **1泊2食付**

四季の館
箱根芦ノ湖

40%引料金：土曜 36,300円
平日 31,680円

森の風
箱根仙石原

40%引料金：土曜 34,320円
平日 29,700円

四季の館
那須

40%引料金：土曜 31,020円
平日 27,720円 (温泉付き客室の例)

体験宿泊・資料の
ご請求お問い合わせは

0120-333-673

みやび倶楽部サイト▶▶

日本ハウス みやび倶楽部 検索



自然と調和する新たなヴィラが誕生

箱根リトリート före & villa 1/f

豊かな自然に囲まれている箱根の高原リゾート・仙石原に位置し、四季折々の植物や木々のゆらぎ、風や空の色や香りなど、自然界のささやかな変化を五感で感じることができるホテル&ヴィラ「箱根リトリート fore & villa 1/f (フォーレアンドヴィラ ワンバイエフ)」。北欧リゾートをイメージした洗練された雰囲気の中で日常の喧騒から離れて自然に身を委ね、旬の地場食材で仕上げる自慢の料理や生命力と活力を与えてくれる温泉で心も体も思う存分癒やすことができる。

緑に囲まれた山の中にたたずむ全3棟37室からなるホテル「före」と、全棟に暖炉と温泉風呂を備え、山肌に立つ11棟の独立した「villa 1/f」に加え、「いぶきVILLAエリア」を新たに設け、それぞれ趣向を凝らしたコンセプトが楽しめる7棟のヴィラが誕生した。

木立の中に立つ山小屋のような空間がコンセプトの三つのヴィラは、山の傾斜に沿って段々に部屋が連なるヴィラや、山肌に囲われた庭を持つヴィラなど、プライベートな庭を介し箱根の豊かな自然との対話を楽しむ。大正3(1914)年創業の温泉旅館「俵石閣」を改装し、歴史ある数寄屋造りを残した「料亭 俵石」の対面に立つ四つのヴィラは、庭の木々の風景の中に溶け込む、長く伸びた軒を持つ平屋屋根の建物になっており、洗練された空間の客室からは、豊かな庭とともに、俵石閣を望むことができるのが魅力だ。季節によって表情を変える美しい自然と調和し共存する、至福のひとつきを過ごすことができるだろう。

箱根リトリート före & villa 1/f TEL0460-83-9090 www.hakone-retreat.com



優美な自然に心癒やされる休日

マリッサリゾート サザンセット周防大島

眼前に瀬戸内海国立公園の片添ヶ浜が広がり、瀬戸内の優美で雄大な自然を堪能できる「マリッサリゾート サザンセット周防大島」。開業30年を機に2023年に全面リニューアルオープンし、宿泊料金内でアルコールやソフトドリンク、湯上がりのアイスクャンディーなどが無料で楽しめるオールインクルーシブサービスもスタート。ホテルのコンセプトの「マリッサリトリート」には、日々の喧噪や仕事、人間関係に疲れた心と体を、瀬戸内の恵みとラグジュアリーな非日常空間で癒やし、美しく輝いてほしいという願いが込められている。

太陽の光と風が吹き抜けるホテルエントランスを通り過ぎると、奥には瀬戸内海の最奥部ならではの絶景を望むインフィニティラグーンが広がる。美しい自然と調和し、素材・つくり・デザインにこだわった上質な家具を配したエレガントな客室は、その多くがオーシャンフロント。地中海のビーチリゾートのようなラグジュアリーで居心地のよい空間だ。海を一望できるレストランで味わう美食も魅力のひとつ。フランス農功労章 シュバリエヤレ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエを受勲した総料理長・田中俊弘氏による、瀬戸内が育んだ豊かな恵みや周防大島の旬の朝採れ野菜を使用した創作フレンチを堪能できる。

そのほか、片添ヶ浜温泉をひいた大浴場やサウナ、屋内プール、エステ、ジム、エグゼクティブラウンジなど施設も充実。日常から隔絶されたリゾートで、思い思いの休日を存分に堪能してほしい。

マリッサリゾート サザンセット周防大島 TEL0820-78-2121 www.marissaresort.jp

G O

GRAND

GOOD SETS THE TABLE
GRAND SETS THE STAGE

GRAND HYATT TOKYO
Steakhouse The Oak Door

TOKYO.GRAND.HYATT.JP

03 4333 8784

GRAND | HYATT™

五感を刺激する新たな京都旅

バンヤンツリー・東山 京都

京都の祇園・東山地区の高台に、バンヤンツリーブランド日本初進出となる「バンヤンツリー・東山 京都」がオープンした。

「幽玄」をコンセプトに世界的建築家の隈研吾氏をマスターアーキテクトに迎え、日本の伝統的な建築技術に現代的な要素も取り入れることで、周囲の豊かな自然とシームレスに融合。ヒノキなどの天然木材をふんだんに活用した美しい外観は、周囲の山々や緑豊かな庭園の静謐な美しさを引き立てている。敷地内には能舞台もしつらえ、日本の伝統的な技法とモダンでナチュラルな要素が融合した52室のラグジュアリーな客室には、全室に大きなヒバの木のバスタブを設置。京都市街のパノラマビューが楽しめる部屋や、プライベート温泉付きで小庭園や青々と茂る竹林、能舞台を見渡せる「ONSENリトリート」など多彩なタイプを用意する。祇園・東山エリアのインターナショナルホテルとしては唯一の天然温泉の源泉を楽しめるのもポイントだ。大浴場や、一部の客室、スパの各トリートメントルームにて心身ともに癒やされる極上のひとときを堪能したい。

芸術性の高いこだわりの食体験も魅力のひとつ。48席の客席を設ける割烹料理「りょうぜん」では、地域の旬の食材を中心に、京野菜や味噌、黒七味など京都ならではの調味料にもこだわった会席コースを味わえる。プレミアムなリゾート体験を提供するバンヤンツリーブランドならではの心癒やされる休日を満喫してみたい。

バンヤンツリー・東山 京都 TEL075-531-0500 www.banyantree.com/ja/japan/kyoto



山に湧く名湯と大自然を堪能

界 奥飛騨

星野リゾートの温泉旅館ブランド「界」の24施設目となる「界 奥飛騨」が、岐阜県・奥飛騨温泉郷にオープンした。「山岳温泉にめざめ、飛騨デザインに寛ぐ宿」をコンセプトに、山間の新鮮な空気や風を感じる温泉と、飛騨地域の伝統と技術が輝く文化に触れる宿だ。

開放的な中庭には、湯けむりが漂う湯の川がゆるやかに流れ、川に沿った散策路には広葉樹や地域の自生種を植生。奥には足湯が設けられ、足を温めながら春には花々の芽吹き、夏には緑と青空、秋には紅葉、冬には雪景色を望むことができる。また、大浴場には源泉かけ流しの「あつ湯」と心身ともにリラックスできる「ぬる湯」の二つの内風呂、そして奥飛騨の豪雪地帯によく見られる雪の回廊をモチーフにしたデザインの露天風呂を用意。視線を空へ向けると白壁にぽっかりと丸みのある穴が開いた形状で、夜には空気が澄んだ空に光り輝く星を眺めながら、雪見をしているような心地でゆったりと楽しめるのも魅力だ。

全49の客室はすべてが「飛騨MOKUの間」と名付けられたご当地部屋で、やさしい天然木の風合い、地元の伝統的な漆塗りである飛騨春慶や、豪華絢爛な「紅」の色合いを印象的に取り入れた内装となっている。夕食は、半個室スタイルの食事処にて飛騨の食文化を生かした会席料理を提供。囲炉裏端を思わせる古材を使用した料理の盛り付け台を使用するなど、奥飛騨を存分に感じられる。自然の中で思う存分、ゆったりと過ごせる至福の時間を楽しみたい。

界 奥飛騨 TEL050-3134-8092 hoshinoresorts.com/ja/hotels/kaiokuhida



ロートレックとその時代

19世紀末のパリを代表する画家、ロートレック。脚が成長しない障害を抱えつつ、そのほとばしる筆先と大胆な構図によってアバンギャルドと退廃に満ちたパリの夜のきらめきを描き、一世を風靡した時代の寵児である。SOMPO美術館からスタートした「フィロス・コレクション ロートレック展 時をつかむ線」で、ロートレックと彼が描いた世紀末のエネルギーを体感したい。

Text Rie Nakajima



《ディヴァン・ジャポネ》1893年 80.8×60.8cm リトグラフ
日本風の内装をもったキャバレ「ディヴァン・ジャポネ」(意味は「日本の長椅子」)のポスター。中央にダンサーのジャヌ・アヴリル、右側に象徴主義の詩人エドゥアル・デュジャルダン、左奥の舞台上に黒い長手袋が特徴の歌手イヴェット・ギルベールが描かれている。



《マルセル・ランデル嬢の胸像》1895年 59.0×41.0cm リトグラフ
ロートレックが魅了され、何度も劇場に足を運んでモデルにしたというヴァリエテ座スター女優のマルセル・ランデルを描いた、「吹き付け」と呼ばれる版画技法を使ったリトグラフ。モデルのランデル嬢は優雅な物腰と波打つ髪、美しい背中を持ち主だったという。

ロートレックは、南フランスのアルビに伯爵家の子息として生まれた。生家は十字軍の時代から続く旧家であり、ロートレックは父の影響で乗馬や狩猟を好む少年として育つ。一方で、幼い頃から絵を描くことに関心を抱いていたという。そして、13歳で左脚を、14歳で右脚を骨折し、脚の成長が止まってしまう障害を負ってからは、いつそつ絵にのめり込むようになる。1884年ごろから

そんな世紀末のパリを描き、時代の寵児となったのが、フランスを代表する画家、アンリ・ド・トゥールーズ・ロートレック(1864〜1901年)だ。このロートレックによる紙作品の個人コレクションとしては世界最大級を誇るフィロス・コレクションの中から、約240点を紹介する「フィロス・コレクション ロートレック展 時をつかむ線」が、東京・新宿のSOMPO美術館(展示終了)を皮切りに、北海道や長野で開催される。

さらには象徴主義演劇の旗手たる制作座があり、アバンギャルドな新しい芸術が躍動する、豊惑的でエネルギーに満ちた時代だった。18世紀の産業革命によって世界は根底から覆り、便利で飽和した社会の中で、人々はさらにびやかで刹那的な美しさに酔い、デカダンスをまとい、生きる糧として刺激を渴望したのである。



Toulouse-Lautrec

Elegance of the Master of the Belle Époque

フィロス・コレクション ロートレック展 時をつかむ線

《キャバレのアリステイド・ブリュアン
(文字のせ前)》
1893年 127.3×95.0cm リトグラフ
All images courtesy of "The Firos
Collection"

2024年10月12日(土)～2025年1月5日(日)
札幌芸術の森美術館
北海道札幌市南区芸術の森2-75
TEL011-591-0090
artpark.or.jp

2025年1月18日(土)～4月6日(日)
松本市美術館
長野県松本市中央4-2-22
TEL0263-39-7400
matsumoto-artmuse.jp



《紙吹雪(コンフェッティ)》1894年 82.5×59.0cm リトグラフ
イギリスの製紙会社、J.&E.ベラ社の注文により制作された、婚礼やカーニバルで使われる紙吹雪の宣伝ポスター。三人の手から放たれた紙吹雪をほほえみながら浴びる女性は、ロートレックの友人であり画商のモーリス・ジョワイヤンによると、女優のジャンヌ・グラニエがモデル。



《メイ・ベルフォール》1895年 79.5×61.0cm リトグラフ
アイルランド出身の歌手でダンサー、メイ・ベルフォールが「ブティ・カジン」に出演する際に制作されたポスター。フリルのドレスで子どものように歌ったベルフォールだが、その歌詞には性的な内容が含まれ、世紀末の退廃的でエロティックな雰囲気を出した舞台が人気を博した。

パリのモンマルトルにアトリエを構え、画家として活動した。

当たり前の健康に恵まれず、差別にさいなまれることもあったロートレックの目に、当時のパリのきらめきはどうか映ったのであろう。作品の中で彼は、今にもキャバレの喧騒が聞こえてきそうな、美しく躍動感にあふれた歌手や芸人、娼婦たちの姿を次々と描いた。それらはパリの文化を象徴するポスターとなって街を彩り、ロートレックの名はまさに一世を風靡したのである。ロートレックは当時のパリを代表する歌手、イヴェット・ギルベールを何度も描いているが、ときにはその姿を醜いほどに誇張して描いたため、ギルベールを怒らせることもあったという。

また、ロートレックはオペレッタ『シルベリック』でポレロを踊ったヴァリエテ座のスター女優、マルセル・ランデルに魅せられ、劇場へ足繁く通い、彼女をモデルにした素描や版画作品を手掛けた。ロートレックの作品の魅力は、彼女たちが最も輝いた瞬間をその場の空気感まで切り取り、素早い描線と大胆な構図で表現したところにある。フィロス・コレクションに豊富に含まれる素描からは、ロートレックが何を、どのように描いたのか、その「視線」を、時を超えて感じることができる。

ロートレックは放埒な生活の末に心身を害し、母の居城があったマルメロにて36歳で死去している。短い生涯を絵に捧げ、世紀末のパリを見事に描いて散っていった、ロートレックが見た世界を感じてほしい。

フランス邸宅の“日常”を蓼科で過ごす

ホテル ドゥ ラルパージュ

雄大な山岳や渓谷など、豊かな自然に囲まれる高原、蓼科。ピーナスラインに隣接した旧宮家・東伏見家の別邸跡地に、静かにたたずむフランス邸宅風の洋館がある。日本にいながら本格的なフランスの日常を楽しむことができる「ホテル ドゥ ラルパージュ」で、忘れられないひとときを。

Photo Satoru Seki Text Mizuki Ono



蓼科湖やハヶ岳など、周囲を豊かな自然に囲まれた本ホテル。秋には紅葉、冬には雪景色を楽しむこともでき、晴れた日の客室からの眺めは絶景。庭やバルコニーでゆっくりと流れる時間を楽しみたい。

ラルパージュ——フランス・アルプス地方の方言で、夏の高原の牧草地。涼しく広々としていて過ごしやすい場所。そんなアルプスに似て爽やかな風が吹き込む蓼科に、今年3月にオープンしたオーベルジュがある。「ホテル ドゥ ラルパージュ」。実業家の父とフランス文学者の母を持ち、フランスに縁深いオーナーの美学が詰まったこのオーベルジュのテーマは「カシミヤの手触りの上質な日常」。わざわざここに出かけずとも、ただ時を過ごすだけで心地よい空間。オーナーがフランスで体験した「日常」を、この蓼科でそのまま味わうことができるのだという。

建物に入るとまず出迎えてくれるのが、天井高約8mの開放的なロビーだ。アーチ状になったガラス張りの天井から暖かな日が差し込み、室内を明るく照らしている。「ウイントーガーデン」と呼ばれるこの空間は、ガラス屋根をかけた18世紀の屋敷の中庭のイメージ。鉄とガラスの屋根は19世紀の象徴だ。このようにホテル内には、主に18〜20世紀フランスの建築様式や美術が多く用いられ、歩くだけでまるで時空旅行をした気分になれる。

客室は全部で12室。高い天井まで届く縦長窓はヨーロッパでよく見られる内開きで、ドイツのメーカーの特注品。ホテル内の調度品はほぼすべてフランスもしくはヨーロッパから取り寄せたもので統一されている。100年以上前のアンティーク品を修繕した家具も少なくないというから驚きだ。限られた人数しか宿



「スイートルーム #2」。広さ107㎡、2階に位置するスイートルーム。パステル調の暖かな壁面のカラーは、イギリスの塗料メーカーの製品から選んだもの。電灯スイッチやちょうつがいなどもヨーロッパ製で、細部までこだわり抜かれている。



エントランス部分から続く床は、フランスの建築によく使用される石灰石製。ブラシ仕上げであえて凹凸感を残し、石の優しいぬくもりを演出。また館内には100点以上の絵画が飾られており、空間に調和をもたらしている。



「信州黄金シャモのシードルヴィネガー煮込みトリュフ添え」。地元産の黄金シャモと野生のきのこ、芽キャベツ、リンゴをリンゴ酢で煮込んだもの。トリュフはフランス産。こってりしつつもくどくなく、体を温めてくれる秋冬のおすすりメニュー。



ライブラリーとシガールームを併設したバー。置かれている本は18～19世紀から現代のものまで。美術や建築、写真などについて書かれた洋書だ。古書を気軽に手に取ることができるのは貴重な体験だ。食前、食後の時間を楽しめるだけでなく、昼間はカフェとしても営業。



泊できないコンパクトなホテルだからこその隙のなさがうかがえる。

おながすいたらレストランで自慢の料理を——と、その前に、フランスの食文化について知っておきたい。フランスでは食事の前に胃を刺激し、食欲を増進させるために食前酒を飲む習慣があり、本ホテルでももちろんその文化を楽しめる。レストランに隣接するバーには、豊富な種類のお酒を用意。同行者と会話を楽しむもよし、食事の準備をしているシェフやソムリエに料理やワインについてリクエストするもよし。レストランで提供される食事は基本コース仕立てだが、体調や好みに応じて量やメニューを調整することもできる。連泊のゲストが毎日食べても胃がもたれないよう、肉はあえて赤身を使用するなどの工夫も。まさに「毎日食べられるご馳走」。小規模なホテルだからこそ、ワンオブゼムではなく唯一のゲストとしての特別なおもてなしがある。

また、料理の後、なんといっても欠かせないのが、食後の3C。シガー、コニャック、シヨコラ。この三つをお供に食後をくつろぐのだ。バーに併設されているシガールームで煙草をくゆらせ、強めのお酒で食後の余韻を楽しむ。シヨコラをつまみつつおしゃべりに興じる。フランスの文化を体験しながら、上質な時間を過ごすことができるのだ。

日常の延長としての旅、生活の延長としてのホテルステイ。一度泊まれば、この蔘料のフランスに「また帰ってきたい」と思うに違いない。



小林圭

こばやし・けい

長野県生まれ。長野、東京、フランスと料理人としての研鑽を積む。フランスでは南仏やアルザス地方などの有名レストランにて地方の豊かさを学び、そしてパリへ。パリでは世界的なシェフ、アラン・デュカス氏のレストラン「アラン・デュカス・オ・ブラザ・アテネ」に職を得て7年間働く。この間、最後の5年はスーシェフを務めた。2011年3月にオーナーシェフとしてパリに「Restaurant KEI」をオープン。20年1月にフランス版ミシュランガイドにて三つ星を獲得。

KEI Collection PARIS

東京都港区虎ノ門2-6-2 虎ノ門ヒルズ
ステーションタワー TOKYO NODE 49F
www.kei-collection.com

野望の結実

アジア人初のフランス版ミシュラン三つ星シェフとして知られる小林圭氏が、世界ブランド戦略の一つとしてオープンさせた「KEI Collection PARIS」。パリの本店とは異なる魅力を持つ大人の社交場を存分に堪能したい。

Photo Masahiro Goda Text Hiroko Komatsu

パリ一区に位置する「Restaurant 丕」のオーナーシェフとして、フランス版ミシュランガイドで2020年にアジア人初の三つ星を獲得。以来、24年まで5年連続で三つ星を守り続けるという偉業を成し遂げた小林圭氏。「三つ星は通過点に過ぎません。料理は一生勉強ですから」と、あくまで謙虚だ。そんな小林氏だが、わずか3年の間に、御殿場、銀座、六本木、そして虎ノ門と、四つのレストランを日本で展開するに至った。それは「KEI」を世界的なブランドにするための戦略の一環だという。

グリルガストロノミーレストラン「KEI Collection PARIS」は、昨年10月に開業した東京の新たなランドマーク、虎ノ門ヒルズステーションタワー内の情報発信拠点「TOKYO NODE」の49階に位置する。「成熟した大人の遊び場を作りたかったんです」と小林氏の言う通り、小粋な男女が集つにふさわしい上質で華やかな空間が一番の特徴だ。窓の外にはきらびやかな東京の夜景が一面に広がり、店の中央にあるオープンキッチンのカウンターは、さながら店の舞台と言つにふさわしい躍動感にあふれている。

「KEI Collection PARIS」の料理の特徴を尋ねると、「他店に比べ、より素材そのものにフォーカスしています」との答えが返ってきた。四季折々の日本の素晴らしい素材の持ち味を最大限に引き出すべく、なるべくストレートに手を加えずに供するのが信条だという。今の時期であれば、戻りガツオ、アワビ、サザエ、

ウニ、スズキなどの魚介のほか、熊本赤牛の熟成延寿牛、リムーザン産仔羊など、小林氏の目と舌で直に確かめた、最上級の旬の素材がそこそこ。SAVANNEクリスタルの中で小林氏が定めた色・形で選定されたキャビアというちょっと贅沢な素材が用意されているのもうれしい。いずれの料理もそれらに小林氏のエスプリを加えて、シンプルながらコンテンツポラリーな一皿に仕上がっている。

また、同店の大きな特徴はアラカルトで料理を頼めること。その日の用途や体調に応じて自由な使い方ができるのも、大人の遊び場たるゆえんだらう。メニューを開くとまず1ページ目は前菜で構成されている。初めて訪れる人の参考になればと説明するが、ポーションはそう大きくないので前菜の中から三〜四つを選ぶといい。2ページ目はオマールやキンメダイなどの魚介のほか、鴨や仔羊の料理、ブランド牛が並ぶ。好みの一品料理でも、また肉を選んでグリルしてもらおうのもいい。

エントランス内にはバーがあり、隠れ家のようなラウンジスペースも用意。その日の気分や過ごす相手によって、カウンター席、夜景を見下ろすテーブル席、親密感の湧く個室と、使い分けられる使い勝手の良さも評価が高い。外に広がる屋上には、インフィニティプールが設置されており、8月30日からはプールサイドで「TOKYO NODE SKY GARDEN with KEI Collection PARIS」も始まっている。大人の社交場としての魅力が一層広がりをうたう。

未来に寄り添う“本物”の追求

高島屋 サロン ル シック セレクト

国内外の上質なアイテムを取りそろえる、高島屋のセレクトショップ「サロン ル シック セレクト」は、常に“本物”を追求し、10年間走り続けてきた。時代や環境、価値観が大きく変化したこの10年間で、ドレスファッションの定義は形を変えつつある。世界を渡り歩き、本物を探す、バイヤーの米島力伊氏と大森貴登氏に「サロン ル シック セレクト」の進化と時代の流れを楽しむコツについて話を聞いた。

Photo TONY TANIUCHI Text Saki Shibata



米島力伊

よねしま・りきい
高島屋 MD本部紳士服部 バイヤー
2012年、高島屋入社。大阪店でメンズレ
ザーアイテム、メンズビジネスプレタ売場の
販売担当等を経て、19年からMD本部紳士
服オーダースーツ・フォーマル担当バイヤー
として活躍。21年からは現職のメンズイン
ポートファッション担当バイヤー。





大森貴登

おおもり・たかと
高島屋 MD本部紳士服部 バイヤー
2017年、高島屋入社。日本橋店でCSケー
ススタディ売場、サロン ル シック セレク
ト売場の販売担当を経て、紳士服フロアマ
ネージャーとして活躍。22年からは現職の
メンズインポートファッション担当バイヤー。

セレクトショップ「サロン ル シック セレクト」が誕生したのは2014年。当時は自然に胸板が厚く見えるようにバストを強調したジャケットに細身のストラップスを合わせた逆三角形シルエットのイタリアンフアッションをメインに人気を集めていた。そこから10年。働き方の変化や環境問題など時代の流れとともに、ドレスフアッションの定義も進化を遂げていると、バイヤーの米島力伊氏は語る。

「特にシルエットのバリエーションは格段に増えました。デザインもオンオフ問わず楽しめるようにカジュアル化してきている。そこで、展開のメインであったイタリアンフアッションのみならず、世界各国の伝統文化を大切にしたいものづくりに着目しようと考えました」

米島氏は、同じくバイヤーの大森貴登氏と世界を飛び回り、唯一無二の本物を追い求めた。そこにはインドの手織りコットンや中国のクロシエット編み、フランスの洋服細部にあふれる意匠など、世界は素晴らしいものづくりにあふれていた。

「私たちがミラノやパリに足を運び実際に見て仕入れているところも自信を持って勧められる点だと思っています。価格に関係なく、本質を肌で感じ、今も今後も寄り添ってくれる服に出会って欲しいです。」(米島)
世界中のブランドから買い付けする際には日本人に合った色味や体型に気を配ってセレクトするのも重要だ。大森氏は、その中でも国内ブランドにはないサイズ感や色目を提供で

きる力が強みだと話す。

「国内ブランドのサイズが合わないというお客様のご相談が案外多かったりします。輸入品は袖や着丈が長いデザインが多いのでそこを解決できるのも当店の魅力だと思います。」
今年10周年という節目に、世界各国のフアクトリーブランドと別注アイテムの制作に取り組んだ。二人は実際に現地工場へ足を運び、デッドストックの生地探しや工場・アトリエに直接かけ合い、着丈や袖の長さなど細かなデザインまで、本物を追求し、手掛けたのだ。フアクトリーブランドと手を組むことで歴史やクラフトマンシップを尊重しながら、大量生産をしない衣服口入問題も解決できる。さらに染色では高島屋の「あるもの」に目を向けた。

「T(テイ)という日本ブランドとアウトターを作った際には、高島屋のギフトで展開する自社ブランドの製茶工場と協業し、生産過程で床へ落ちた茶葉や、使わない茎部分を回収し、染料として再利用し洋服を染め上げました。エコなものをたくさん作るより、ものづくりで口入を解決する」といつ点を重視しています。(米島)
選択肢が増える世の中で、自身のスタイルを確立するにはという問いには、ブレることのない精神が宿る。「私たちがブランドのフィロソフィや本質を見てお客様に自信を持って伝えるということ。そうすることで、熱量が宿りストーリーになります。それはお客様にもきくと伝わり、個々のスタイルにもつながっていくと思っています。」(大森)

シングルモルトの魅力を知る

グレンドロナック

スコットランド・ハイランド地区に1826年に創業したグレンドロナック。シェリー樽で熟成させることにより生まれる、エレガントでフルーティー、かつハイランドスタイルのリッチで力強いフルボデーの味わいが特徴のシングルモルトだ。初来日の女性マスターブレンダー、レイチェル・バリー博士とともに、ニューボトルのお披露目イベントでその個性と魅力を解き明かす。

Photo TONY TANIUCHI (P40) Text Hiroko Komatsu



女性で初のマスターブレンダーに任命されたレイチェル・バリー博士。グレンドロナックが持つ四つの個性がわかりやすく表現されたニューボトルを飾ったテーブルで試飲。

「1樽1樽、ボトル1本1本の品質を守る守護者としての役割が私の仕事です」と、レイチェル・バリー博士。スコットランド・ハイランド地区の谷底に位置するグレンドロナックの蒸溜所のマスターブレンダーだ。

実は、マスターブレンダーの称号を取得したのも、『ويسキーマガジン』で殿堂入りしたのも、女性としては彼女が初めて。蒸溜所の近隣に生まれ、コレクターだった父親の影響を受け、スコッチが身近な環境に育つ。医学の道を目指すも、よりクリエイティブな仕事をしたいと、ويسキーの世界に飛び込んだ。1826年創業の歴史ある蒸溜所グレンドロナックのマスターブレンダーに抜擢されたのは2017年。以来、黄金律と呼ばれる、伝統的な手法を順守しながらも、より魅力的なシングルモルト造りに取り組んでいる。

「グレンドロナックの特徴は、エレガントなのに厚みのあるボデーと、フルーティーなリッチさを併せ持つこと」と博士は言う。それを生み出す要因は大きくは二つ。ハイランドの伝統的な製法を守ることと、スペインのシェリー樽で長期熟成させることだ。ハイランドの谷底という、他の蒸溜所比べて特異な地形にあるため、肥沃で、原料となる大麦がよく育つのもグレンドロナックの利点の一つだ。甘口のペドロ・ヒメネスと辛口のオロソの樽を巧みに使い分けて目指す味わいへと育てていくのだが、途中で方向性が違うと思えば、樽を替えることもいとわないそう。なにしろ、12年の熟成を経て世



12年、15年、18年それぞれに合わせたフードペアリング。



ブランドイメージを表現したイベントの様子。



12年にベドロ・ヒメネスを加ストニックで割る。



12年にスイードベルベットを加えたロブフロイ。



飲酒は20歳を過ぎてから。お酒は適量で。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。飲酒運転は法律で禁止されています。飲んだ後はリサイクル。The Glendronachは登録商標です。©2024 Benriach

よりエレガントに、そして、シェリー樽で熟成させたという特徴が伝わりやすいようにとリニューアルされたパッケージも一層の気品を醸している。日本ではまだまだあまり知名度のないグレンドロナックだが、ウイスキー好きであれば一口でとりこになることは間違いない。

「12年、15年、18年それぞれに合わせたフードペアリング。ブランドイメージを表現したイベントの様子。12年にベドロ・ヒメネスを加ストニックで割る。12年にスイードベルベットを加えたロブフロイ。」

テイステイングした3本は、どれも、フルーティーさ、エレガントさ、リッチな力強さ、フルボディの厚みという4本の柱を持ち、楽しみ方はそれぞれだという。12年ならハイボールで気軽に楽しむものにも向いている。15年は食中酒として料理に合わせ、そのまま食後まで楽しむのにもいい。また18年は特別な記念日やセレブレーションにストレートで大切に味わいたい、といった具合だ。今後はボテガだけでなく、シャトーやメゾンも回って別の樽も研究したいと、意欲的だ。

「送り返すまでに5000回の試飲をするというのだから。ウイスキーは私の人生そのもの」という情熱があつて初めてできることだろう。」

今回開催されたイベントについては、「ウイスキー評論家で、世界のウイスキーライター5人にも選ばれた、土屋守さんと対談しながら、12年、15年、18年と、参加者全員でその違いを堪能することができたことが一番良かったですね。イベントのハイライトでした」と博士は言う。また、フードペアリングの妙にも感動し、日本というマーケットにますます期待が高まったと感心しきりであった。

静寂を追い求めて

アキュフェーズ

円安基調の情勢下、海外で順調に売り上げを伸ばしている国産ハイエンドオーディオブランドが、創業から50年以上、高級機のみを手掛けてきたアキュフェーズだ。数ある海外高級ブランドにも負けない音質の良さに加え、華麗かつ重厚感あるデザインに、壊れにくく信頼性の高い作りの良さ、手厚いアフターサービスが高評価を得ている。

Text Takashi Iwai



純A級ステレオ・パワーアンプA-80。50周年記念の純A級モノラル型パワーアンプA-300の技術を踏襲し、低雑音化を推進。また従来機よりも大出力化を実現している。1,540,000円。

記録的な円安の影響は国内のオーディオ市場にも大きな影を落としている。近年海外ブランドなど、輸入オーディオには逆風が吹いているが、国産の高級オーディオブランドにとっては海外市場での売り上げは好調に推移しているようだ。1972年に創業し、半世紀以上高級オーディオ製品のみ手掛けてきたアキュフェーズも近年海外で評価が高まっており、この円安時代に業績を伸ばしている国産ブランドの一つである。

国内外で高い評価を得ている理由。一つは高音質かつスペック的性能の高さにある。二つ目は故障が少ないうえ、創業当時の製品にさかのぼって修理も可能なアフターサービス体制の素晴らしさが挙げられよう。そしてもう一つは質実剛健で精度が高く、仕上げも美しい筐体についても評価の高さにつながっている。特に海外ではこうしたポイントに加え、円安効果で価格のメリットも高まっていることから、欧米のマニアにも人気となっているのだ。

さらにアキュフェーズ製音源が優れているのはS/N(信号対ノイズの比率)の高さにある。このS/Nに優れるということは、演奏前の静けさや、演者の息遣いまでも克明に引き出すということ。まさに静寂表現の素晴らしさにある。そのため極限まで歪みを抑え込み、ノイズ対策にも目を光らせているのだ。今回はそうした静寂を追求した最新のアキュフェーズ製音源を紹介していきたい。

音質の良さが古くから知られている純A級方式のステレオ・パワーア



ステレオ・プリメインアンプE-700。出力強化と共にA級動作領域を拡大。一般的な抵抗体ボリュームを用いないBalanced AAVA方式の音量調整機構を搭載する。946,000円。

デジタル・チャンネル・ディバイダーDF-75。ANCCの導入によってチャンネル・セパレーションも改善。新DSPにより分割周波数もさらに細かく設定できる。1,078,000円。



プレジジョンMDS SA-CDプレーヤーDP-770。DACチップにESS製ES9028PROを搭載。チャンネル当たり8回路のDAC回路を並列駆動し、S/Nも向上。1,507,000円。



複数のユニットで構成されたスピーカーシステムに対し、各ユニットへ独立して信号を送れるようにするための製品がデジタル・チャンネル・ディバイダーDF-75だ。従来機からA/D、D/Aの各コンバーターチップやDSPチップを刷新。高性能化によって音質だけでなく、機能性も向上。フィルター周波数をより細かく設定できるようになっている。常に前を向き、細やかな改善を積み重ね、音質・機能共に究極を目指す姿勢は創業以来不変だ。アキュフェーズ製品は音楽の深淵に触れるための最良のツールといえるだろう。

人気のある純A級方式を採用した一体型プリメインアンプの最新機がE-700だ。出力段は従来機を強化したチャンネル当たり4パラレル・プッシュアップ構成を採用。プリ部にもANCCを用いたBalance d AAVAを搭載して低雑音化も追求している。

その世界的に再評価が進むCDやハイレゾ品質を楽しめるSA・CDを再生する一体型ディスクプレーヤーの最上位モデルDP-770は、ドライブ部を支える弾性ダンパーに特性の異なるものを組み合わせ、ピックアップレンズに伝わる振動を軽減。DAC後段のアナログ回路に低歪・低雑音なANCC採用I/V変換アンプも新たに取り入れている。

そして世界的に再評価が進むCDやハイレゾ品質を楽しめるSA・CDを再生する一体型ディスクプレーヤーの最上位モデルDP-770は、ドライブ部を支える弾性ダンパーに特性の異なるものを組み合わせ、ピックアップレンズに伝わる振動を軽減。DAC後段のアナログ回路に低歪・低雑音なANCC採用I/V変換アンプも新たに取り入れている。

その世界的に再評価が進むCDやハイレゾ品質を楽しめるSA・CDを再生する一体型ディスクプレーヤーの最上位モデルDP-770は、ドライブ部を支える弾性ダンパーに特性の異なるものを組み合わせ、ピックアップレンズに伝わる振動を軽減。DAC後段のアナログ回路に低歪・低雑音なANCC採用I/V変換アンプも新たに取り入れている。

その世界的に再評価が進むCDやハイレゾ品質を楽しめるSA・CDを再生する一体型ディスクプレーヤーの最上位モデルDP-770は、ドライブ部を支える弾性ダンパーに特性の異なるものを組み合わせ、ピックアップレンズに伝わる振動を軽減。DAC後段のアナログ回路に低歪・低雑音なANCC採用I/V変換アンプも新たに取り入れている。



コンチネンタル GTスピード

ボディ:全長4895×全幅1966×全高1392mm
 エンジン:4.0ℓ V型8気筒ツインターボ+Eモーター
 最大出力:782PS/6000rpm
 最大トルク:1000Nm/2000-4500rpm
 駆動方式:アクティブAWD
 トランスミッション:8速DCT
 価格:39,303,000円

New Continental GT
 Japan, 27 June 2024



新型モデルにみる新たなステージ

ベントレー

世界中のセレブリティはもちろん、日本でも人気の高いベントレー。そのイメージリーダーとなるコンチネンタル GTが第4世代へと進化し、ジャパンプレミアで発表された。これまでのイメージや伝統を継承しながら新たな扉を開いたことになる。目玉はハイブリッドシステムなど多数。その新境地をブランドディレクターの遠藤克之輔氏に聞いた。

Text Tatsuya Kushima

「言葉通りでもありませんが、それ以外にも意味を含んでいます……」
 そう語り始めたブランドディレクターの遠藤氏。新型コンチネンタル GTスピードのキャッチコピー「Start Something Powerful」についての説明である。
 「日本のマーケットを見ている立場での回答ですが、「Something」はパフォーマンスを指すと同時に、精神的な高まりなど幅広い意味を持ちます。いろいろ楽しめるみ方ができるのがベントレーのモットーですからね。その面では乗る人に委ねられていることとなりますね」
 エモーショナルな意味合いを感じるこのキャッチコピー。そしてそれは新たなパワーソースにもつながる。新ハイブリッドシステムがそれ。彼らの電動化は進んでいる。
 「現在ライジングスパーとベントレイガにハイブリッドモデルがあり、今回のV8ベースで三つとなりました。12気筒モデルが終わり、各モデルレンジにハイブリッド車を設定するのは「ビヨンド・ワンハンドレッド」の時に掲げた目標です」
 「ビヨンド・ワンハンドレッド」とは2019年に100周年を迎えた彼らが発表した次の100年を司るプログラムである。
 「そしてそれは2030年のフル電動化への助走となります。ただ、欧米を中心に発表時とは世界的に状況が変わってきました。サプライチェーンやマーケットの動向が計画通りではありません。サステイナビリティを考えると、さらにもう少しハイブリッドシステムを



まるでダイヤモンドのようなカットで輝くリアコンビネーションランプ。スポイラーを含め新しく設計された。



長年親しんだ丸型4灯ヘッドライトから変更されたフロントまわりのデザイン。見る者に新鮮な印象を与える。

Katsunosuke Eto Brand Director Bentley Motors



今年1月からベントレーブランドディレクターを務める遠藤克之輔氏。長年マーケティング業務に携わり、近年ではフェラーリ・ジャパン、BMWジャパンで手腕を発揮していた。

活用した方がいいという意見も強くなっています。サステナブルなラグジュアリーブランドであるベントレーはそこを柔軟に対応していく考えです。あくまでも可能性の話ですが」

そんな新たなパワーソースの目玉は782馬力のパワー。それとエンジンサウンドに他ならない。

「新型はパワーもそうですが、音がいいんです。スペインのサーキットで試乗したとき、その素晴らしいエキゾーストノートに驚かされました。エンジンサウンドまで徹底的にデザインしています」

エキゾーストノートに注力したのはさすがベントレー。そして彼らはスタイリングにもこだわった。

「デザインはベントレーのDNAに則り、変えるところは変え、そうでないところは継承します。ボディサイドの水平ラインやリアフェンダーの膨らみは伝統を現代的に解釈しました。従来型もそこは同じ考えですが、第4世代はよりセクシーになったような気がします」

といった特徴の新型だが、ブランドのトピックスはライフスタイルブランドになること。それについて遠藤氏はこういう。

「ロイヤルカスタマーにはアクティビティなコミュニケーションを増やします。ツーリングをはじめ音楽や旅行という接点でタッチしてもらおうかと考えています。アートやゴルフなどのコンテンツも増やして、ベントレーは走らせて楽しむクルマですから、そこを多くの方に知ってもらえるようがんばります」



発表会には遠藤氏以外に本国からウェイン・ブルース氏、アジアパシフィック担当のニコ・クールマン氏が参加。



デジタル化されたインパネ。情報は細かく表示される。ハイブリッドモデルなのでEVモードでの走行が可能だ。

顔は口よりものを言う

rondo

<https://rondocosme.com>



中高年の肌の乱れは翌日にあらわれる

rondo

再生医療や菌について研究を続けるスキンセラピスト・飯森明子氏が、森俊勝氏が代表を務め、多くの美容製品を展開するメーカー・SUNGATEとタッグを組んで生み出したジェンダーレススキンケアブランド「rondo」——そのフェイスマスクは、紫外線や乾燥によってダメージを受けた肌の悩みを即効ケアしてくれる。

Text Mizuki Ono



飯森明子氏(左)と森俊勝氏(右)。効果、品質だけでなく、使い心地の良さも追求し、長く使用しやすい商品開発を行った。

アウトドアで紫外線や乾燥の肌ダメージを受けると、肌の乱れが翌日にやってくるという経験はないだろうか。中高年になると若い世代のように活発に肌の代謝が行われず、肌の老化は進み続ける。「rondoバイタル素肌セラム」は、そんな年齢によるくすみ肌を透き通るような若々しい素肌へと導いてくれる製品だ。

rondoは、スキンセラピストの飯森明子氏が幼少期から悩まされた自身の肌トラブルにヒントを得て、肌に優しく質の高いスキンケアを考案したブランド。再生美容において高度な技術で高い品質の製品を数々生み出しているサンゲートと共に開発をしている。性別を問わず、シンプルで使いやすいのも大きな特徴だ。

「rondoバイタル素肌セラム」の特徴は、配合されている豊富な美容成分にある。まずは「カルノシン」。抗酸化作用が期待されるだけでなく、シミやしわ、たるみを引き起こすたんぱく質の糖化現象を防ぎ、肌を若々しく保ってくれる。また、フェイスマスクとしては珍しい和漢植物成分の「バイカリン」は、紫外線や乾燥でダメージを受けた素肌も健康的な状態に整える。さらに、大きさの異なる「3種類のヒアルロン酸」と、「ヒト脂肪細胞順化培養液エキス」が肌の表面から奥までしっかりと潤いを与える。これらの美容成分によって、ハリと弾力のある若々しい素肌が実感できるのだ。

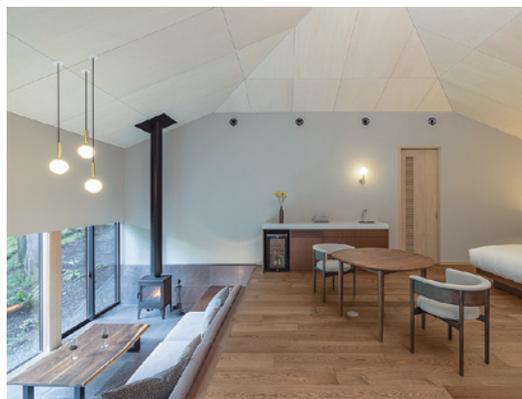
肌がダメージを受けた日には、乱れがあらわれる前に——ぜひこのフェイスマスクでケアしてほしい。

3 これまでにない軽さと速乾性の 画期的なタオルを3名様に



これまでにない画期的な新素材「超無燃糸」を使用した「わたのはな」は、従来の常識を覆す究極のタオルだ。約18年の歳月をかけて完成した超無燃糸は、特殊な工法により洗濯後にはバイルの先端が丸く膨らみ、なめらかで柔らかい手触りを実現。使うほどに美しく、わたのはなが開花していくタオルだ。毛羽落ち率0.063%未満という驚異的な低さを実現。極細の糸を2本撚り合わせることで薄手でもしっかりとしたボリューム感があり、包み込まれるようなふんわりとした贅沢な感触が続く。これまでにない軽さと速乾性も魅力だ。毎日のバスタイムや手洗いの時間を贅沢で豊かなひとときに変えてくれる。アイボリーカラーを3名様に。(浅野燃糸 TEL0584-64-2279)

1 箱根リトリート före & villa 1/f 1泊2日の宿泊券を1組2名様に



緑に囲まれた山の中にたたずむ全3棟37室からなるホテルと、全棟に暖炉と温泉風呂を備え、山肌に立つ11棟の独立したヴィラからなる「箱根リトリート före & villa 1/f (フォーレアンドヴィラ ワンバイエフ)」にそれぞれ趣向を凝らしたコンセプトが楽しめる合計7棟の新たなヴィラが誕生。一段下がった場所にリビングスペースがあり、前面の窓を通して森林が広がる屋外からそのままつながっているような空間を楽しめるヴィラなど、四季折々の植物、風や空の色や香りなど自然を五感で感じながら至福の休日過ごすことができる。※有効期間は発行日より半年間、ヴィラタイプは混雑状況により、除外日あり。(箱根リトリート före & villa 1/f TEL0460-83-9090)

4 マイセンオリジナルコーヒーの ドリッパーセットを3名様に



300余年の歴史を誇るドイツの名産「マイセン」のオリジナルコーヒーは、国立マイセン磁器製作所の許可を得て、日本で2012年に誕生。徹底した生産管理と環境への配慮のもと、選り抜きの豆を使用してこだわりをもって焙煎されており、手軽に楽しめるドリッパータイプのためギフトにもおすすめだ。農園指定で独自栽培された豆ならではの味わいに、フルーティーな甘みと豊かな香り、ほのかな酸味が特徴のマイセンオリジナルブレンドと、有機栽培されたペルーティアラに爽やかさをプラスした、刺激の少ない優しい味わいのオーガニックブレンドをセット(各5袋入り×2箱)で3名様に。(ジーケージャパンエージェンシー ☎0120-580-336)

2 空気伝導スピーカーを搭載した オープンイヤー型イヤホンを1名様に



国内における骨伝導イヤホンのトップシェアを誇る「Shokz」から、オープンイヤー型イヤホン「OpenRun Pro 2」が新登場。中高域の音を正確に処理する骨伝導スピーカーに加え、新たに重低音をコントロールする空気伝導スピーカーを搭載した新開発の「デュアル・ドライバー」により、驚くほどクリアかつ迫力のあるサウンドを楽しめる。独自の「DirectPitch (TM)」とEQ調整アルゴリズムにより、周囲への音漏れを最小限に抑えてくれるのも魅力。人間工学に基づいたイヤーフックとユニボディフレームを採用し、ランニングなどのワークアウト中でもズレずしっかりとフィットする快適な装着感を実現した。ブラックカラーを1名様に。(Shokz jp.shokz.com)

Catalog Today

今月号に掲載された企業、ブランドのカタログをご希望の方全員に無料で送付いたします。

同梱のハガキに、ご希望されるものにチェックをつけて、ご応募ください。

締切：10月31日(木) 当日消印有効

※カッコ内の数字は本誌の掲載ページになります。

05

ホテル ドゥ ラルパージュ
(P34)



04

みやび倶楽部
(P28)



03

富士スピードウェイホテル
(P24)



02

天ノ寂
(P22)



01

ゴールド積立くん®
(P4)



08

フローリングカンパニー 望造
(P58)



07

rondo
(P46)



06

アキュフェーズ
(P42)



Nile's NILE

会員登録はこちら

nileport.com

その他ご不明な点は、メール(info@table-c.com)

にてお問合せ下さい。



よく見てみると 活躍しているIT展

あたりまえじゃないトコロにマチスのIT
Matisse Education System

マチスで働こう!



秋を行く

刻露清秀



G i f t & G i f t

.....
BVLGARI / FENDI / CELINE / Damiani / LOEWE / BOTTEGA VENETA /
Tiffany & Co. / NORQAIN / ETRO / LANVIN COLLECTION / THE FUTURE ROCKS /
HERGOPOCH / GLOBE-TROTTER / Leica / TATRAS / Johnstons of Elgin / Armani /
Casa / Yves Delorme / Roche Bobois / Santa Maria Novella / Don Julio / TSUTSU
/ THERMOS / WEDGWOOD

NILE'S NILE

FENDI



フェンディ

2014年にローンチしたシグネチャー「バイザウェイ」ポストンバッグの10周年を記念して新作「バイザウェイセレリア」が登場。オリジナルのデザインや特徴はそのままに、ソフトで官能的なグレインレザー「クオイオローマ」を用いたラグジュアリーなやわらかさと今シーズンの心地よさを追求。●「バイザウェイセレリア」ラージ 453,200円(FENDI TEL0120-001-829)

BVLGARI



ブルガリ

ブルガリを特徴づけるトッポガスとイエローゴールドを掛け合わせた新作コレクション「ブルガリトッポガス」。プレーンなデザインから華やかなカラーストーンがあしらわれたものまで、メゾンの独創的な美的コードを融合させたブレスレットやネックレスなど計14ピースを展開。●「ブルガリトッポガス」ブレスレット 1,331,000円~(ブルガリジャパン TEL0120-030-142)

Damiani



ダミアーニ

イタリア王国時代のマルゲリータ王妃へのオマージュから生まれた、愛や幸福を表現する「マルゲリータコレクション」より新作が登場。優雅なマーガレットの花をモチーフとした、完全ハンドメイドのフローラルエレメントの輝きを大切な人に。●マルゲリータ ホワイトゴールド、ダイヤモンド ネックレス 712,800円(ダミアーニ TEL03-5537-3336)

CELINE



セリーヌ

セリーヌのエッセンシャルコレクションの一つ、トリオンフキャンパス。歴史あるモノグラム(凱旋門を囲む鎖のつなぎ目)を復刻した新作ドッグバッグで毎日に彩りを。パドロック付きダブルジップクロージャー、小型犬(20kgまで)に対応。●トラベルドッグバッグ/トリオンフキャンパス&カーフスキン W47×H27×D22cm 423,500円(予定価格)(セリーヌジャパン TE03-5414-1401)

BOTTEGA VENETA



ボッテガ・ヴェネタ

11月28日の麻布台ヒルズショップのオープンを記念し、限定カバが登場。メゾンのアイコンバッグであるカバは、木型を用い熟練職人が編み込んで製作。本作は通常のカバよりはるかに細い繊細なレザーを同時に編み込んだ、職人技が際立つ一品。●麻布台ヒルズ限定 ミディアム カバ H29×W40×D16cm 2,568,500円(ボッテガ・ヴェネタ ジャパン TEL0120-60-1966)

LOEWE



ロエベ

伝統的なクラフツマンシップと革新的な研究、ユニークなデザインが結晶して生まれた人気のスクイーズバッグから秋冬の新作をお届け。ドレープされたボディーは驚くほど軽く、リラックスしたスタイルを実現。調節可能なドーナツチェーンとハンドル付き。●スクイーズバッグ(ナバラム)ユーカリグリーン 635,800円(ロエベ ジャパン クライアントサービス TEL03-6215-6116)

NORQAIN



ノルケイン

英語のNeverとRestを組み合わせ、絶え間ない挑戦への野心や意欲を表現した「NEVEREST」コレクション。コレクションの収益の10%はネパールのパタフライ・ヘルプ・プロジェクトに寄付され、ヒマラヤ山脈で命を落としたシェルバ(案内人)の家族や、その子どもたちの教育支援に使われる。●NEVEREST GMT GLACIER BLACK 41MM 902,000円(ノルケイン TEL03-6864-3876)

Tiffany & Co.



ティファニー

「ティファニー エタニティ」ウォッチコレクションより、日本限定の新作ウォッチが誕生。宝石のカットをかたどったクッションシェイプのウォッチは、世界最高峰のダイヤモンドオーソリティーであるティファニーの伝統を象徴するデザイン。●ティファニー エタニティ ウォッチ 5,885,000円(ティファニー・アンド・カンパニー・ジャパン・インク TEL0120-488-712)

LANVIN COLLECTION



ランバン コレクション

仏老舗シューズブランド「パラブーツ」を代表するUチップ「シャンボード」に、シャークソールテイストの「スポーツソール」を合わせた別注モデル。アッパーはグロスレザーを使用した、快適な履き心地と頑丈さに定評のあるノルウェージャン製法の一足。●【Paraboot×LANVIN COLLECTION】シャンボード 99,000円(ランバン コレクション 表参道店 TEL03-3486-5858)

ETRO



エトロ

エトロのアイコンバッグ「VELA (ヴェラ)」に新作が登場。イタリア語で“帆”を意味するヴェラは、帆が風を切り裂くかのようなシャープなシルエットとダイナミックなシェイプが特徴。新作はウール・モヘア混紡の毛足がふわふわな素材感が魅力。秋冬シーズンのスタイリングを決めるアイコンピースとなること間違いなし。●ヴェラ 16×21×9cm 550,000円(エトロ www.etro.com)

HERGPOCH



エルゴポック

シンプルかつ時代を捉えたプロダクトを展開する東京ブランド「エルゴポック」の新作は、ベジタブルタンニンレザーのポストンバッグ。普段使いから秋の小旅行まで、幅広いシーンに対応。ベルト使いなどのこだわりのディテールを備え、持つだけで雰囲気の出るバッグ。●ベジタブルタンニンレザー ポストンバッグ 85,800円(エルゴポック www.hergpoch.com)

THE FUTURE ROCKS



ザ・フューチャーロックス

最先端の科学技術で作られた革新的なジュエリーを提供するザ・フューチャーロックスの「ザ・リング」。ラボログロウンホワイトサファイアとラボログロウンダイヤモンドを採用し、59時間に及ぶ職人の手作業によって実現。●THE RING (ザ・リング) 514,300円(参考価格)(ザ・フューチャーロックス thefuturerocks.com/ja-jp)

Leica



ライカ

ライカらしいアイコン的なデザインのズームレンズ搭載コンパクトデジタルカメラ。写真および動画撮影に欠かせない基本機能と優れたズームレンズを兼ね備え、付属のフラッシュがクリエイティブな可能性を広げてくれる。コンパクトでありながら比類なき美しさでイメージを捉える、ライカの神髄を体感できる一台。●ライカD-LUX8 286,000円(ライカ leica-camera.com/ja-JP)

GLOBE-TROTTER



グローブ・トロッター

英国で最も絵になる風景が広がるコッツウォルズの名を冠した新作「コッツウォルズコレクション」。薪ストーブの炎や果物など、秋を連想させる色調と質感からインスピレーションを受けたオレンジ/ナチュラル、オリジナルブラウン/ホリデーオレンジの2色展開。●コッツウォルズコレクション キャリーオンケース 313,500円(グローブ・トロッター 銀座 TEL03-6161-1897)

Johnstons of Elgin



ジョンストンズ オブ エルガン

1797年に創業し、カシミアの原毛から紡績、ウィービング、ニットングまで一貫生産するスコットランド唯一のブランド、ジョンストンズ オブ エルガン。カシミア100%の本品は複数の色をブレンドし、豊かなオムブレの色合いを実現した服装を問わず合わせやすい一枚。●オムブレ カシミア スカーフ 57,200円(ジョンストンズ オブ エルガン johnstonsofelgin.com/en-jp)

TATRAS



タトラス

"in everywhere"をブランドコンセプトとするタトラスのベストセラーモデルのダウンジャケット。ハリ感が特徴のイタリア製最高級ウールを使用し、程よい光沢と軽くて滑らかな肌触りが魅力。フードは取り外し可能で、スーツやジャケットの上から着ても好バランス。●DOMIZIANO (ドミツィアーノ) モカ 214,500円(タトラス コンセプトストア 日比谷店 TEL03-6273-3400)

Yves Delorme



イヴドローム

1845年に創設されたフランスのラグジュアリーリネンブランド、イヴドローム。ベッドシリーズ「Joyau」は、18世紀の建築装飾からインスピレーションを受けたモチーフ。非常に丈夫で吸湿性と放湿性に優れ、体に沿うなめらかで柔らかな肌触りが特徴の超長綿を使用したサテン織。●Joyau掛布団カバー ダブル 107,800円(イブ・ドローム・ジャパン TEL0120-917747)

Armani / Casa



アルマーニ / カーザ

秋の夜長に贅沢なリラックスタイムを楽しむ、エレガントなバスローブはいかが。コットン100%製の「TEODORA」は、アルマーニ/カーザらしいドーフカラーのタオル地に、マンダリンカラーのシャツ生地の切り替えがユニークなデザイン。S・M・Lの3サイズ展開。●TEODORA 140,250円(価格は変更の可能性あり)(ジョルジオ アルマーニ ジャパン TEL03-6274-7003)

Santa Maria Novella



サンタ・マリア・ノヴェッラ

1221年、フィレンツェのドミニコ会修道院をルーツに設立され、世界で最も古い薬局として愛されてきたサンタ・マリア・ノヴェッラ。その800年を超える歴史を香りと共に語るアロマキャンドルが登場。躍動感あふれる花の香りを楽しんで。●フィレンツェ 1221エディション キャンドルコレクション ローザ・ノヴェッラ13,200円(サンタ・マリア・ノヴェッラ jp.smnovella.com)

Roche Bobois



ロッシュ ボボア

ロッシュ ボボアの人気ソファ「マ・ジョン」に、ジャン＝ポール・ゴルチエとコラボレーションした新作ファブリックが登場。大胆なチョウ柄や今までにないエンボス加工など、20種類以上を展開。ジャン＝ポール・ゴルチエの世界観がより引き出されるラグの新作も。●sofa MAH JONG fabric by Jean paul GAULTIER シート240,000円～(Roche Bobois TOKYO TEL03-6459-2704)

TSUTSU



ツツ

新潟県・燕市の金属加工の技術を生かし、ミニマルなデザインで仕上げた「TSUTSU」のステンレス製魔法瓶。本作は古くから富の象徴とされてきた銀を用い、高岡銅器に受け継がれる古代色という着色技法を用いることで表面に斑紋純銀色を施した、ステンレス製魔法瓶の頂点に立つ一本。●タンブラー 360ml Antique Silver 35,200円(SUS Inc. TEL03-5579-9261)

Don Julio



ドン・フリオ

世界No.1テキーラブランド「ドン・フリオ」。その最高峰となるウルティマ リセルヴァは、創業者フリオ・ゴンザレスが最後に植えたアガベからのみ造られる。“最高品質”を追い求めた創業者のレガシーであり、数に限りがある希少な逸品。●ドン・フリオ ウルティマ リセルヴァ 750ml 93,500円(希望小売価格)(ディアジオ ジャパン お客様センター TEL0120-014-969)

WEDGWOOD



ウェッジウッド

2024年、ウェッジウッドのアイコンであるフロレンティーン柄の150周年を記念して大胆な5色の新色が誕生し、全6色に。さらにこの秋、同じカラーバリエーションで、大切なペットのための器が登場した。これまでにない愛猫や愛犬のためのフード用・水飲み用ボウルを、おそろいで。●フロレンティーン フェーシャ ペットボウル17cm 24,200円(ウェッジウッド www.wedgwood.jp)

THERMOS



サーモス

サーモスのスープジャーから、本体もフタも丸ごと食洗機対応の新作が誕生。内フタに水抜き穴を採用しているため、洗浄後の水滴も残りにくい。食洗機の洗浄で、油污れまですっきり。専用の洗濯機で洗えるスープジャーポーチを組み合わせれば、さらに保温力アップ。●サーモス 真空断熱スープジャー(JED シリーズ) グレーグリーン 0.4L 6,600円(サーモス www.thermos.jp)

OLD TEAK

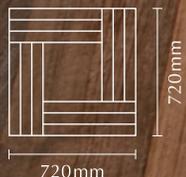


株式会社 望造 / BO & CO.



RECLAIMED

**wood
flooring**
engineered



BOGOR 古材チーク

Size T:28mm × W:720mm × L:720mm

毎日を彩る新作バッグ

デルヴォー

世界最古のラグジュアリーレザーグッズメゾンとして、数々の傑作を世に送り出してきたデルヴォーから、新作バッグ「パン スウィング XL」が登場。ゆったりとしたプロポーションとミニマルな魅力を融合させた、「パン」ファミリーの最新作だ。

若々しさと軽快さを表現する「パン」は、1970年代の地中海沿岸のリラックスしたムードと、この地域で使用されていた馬の飼葉おけの巧妙な構造に、インスピレーションを受けて誕生したコレクション。1972年に発売された当初のモデルは、カーブを描くボトム部分とクロスボディストラップが特徴的で、のんびりとした雰囲気とボヘミアンな魅力があふれ、シンプルなシルエットと洗練された機能性を備えた完璧なバッグとして人気を博した。

最新作の「パン スウィング XL」は、躍動感のある「パン スウィング」をさらに大きくした、日常的に使いやすいラージサイズがポイント。スペイン産の高品質なトリヨンソフトレザーを使用し、すっきりとしたラインとパーフォレーテッド加工が施された個性的なボトム部分が特徴的で、熟練した職人の手作業により丹精込めて仕上げられている。カラーはブラック、ブラウン系のベジタル、グレー系のストーンといった秋らしい色合いで展開する。洗練されたさりげない魅力を放つこの新作バッグは、性別や年齢を問わずにさまざまなシーンで活躍してくれるだろう。

デルヴォー
TEL03-6432-9125 jp.delvaux.com



遊び心あふれる洗練されたディテールが、カジュアルなエレガンスを醸し出す「パン スウィング XL」、687,500円。取り外し可能なハンドルに、取り外し&調節可能なレザーショルダーストラップがついている。



ライフスタイルに調和するピアノ

カシオ計算機

自分の部屋を音楽があふれる特別な空間にしてくれるカシオ計算機のデジタルピアノ「Privia PX-S1100」。大きな特徴のひとつがそのスリムなボディだ。ハンマーアクション付き88鍵盤・スピーカー内蔵のデジタルピアノとしては世界最小の奥行232mm（ハンマーアクション付き88鍵盤・スピーカー内蔵デジタルピアノの奥行サイズにおいて：2024年6月、カシオ調べ）で、リビングや寝室など好きな場所に置くことができる。無駄のないミニマルなデザインと、光沢感のある天面パネルが部屋を洗練された印象に。ブラック、ホワイト、レッドの3色から好みのカラーを選べるのもうれしい。

カシオ独自のマルチ・ディメンショナル・モーフィングAiR音源は、グランドピアノ特有の鳴りを徹底的に追求し、自然で深みのある響きを創り出し、音色のさまざまな表情変化を楽しめる。さらに同モデルは、独自の音響システムに合わせて、改めて88鍵盤すべてを1鍵盤ごとに各弦の繊細な倍音の共鳴を調整することで、より美しく調和した鮮やかで豊かな響きを堪能できる。また、スピーカーの振動板を強化し、きめ細かくハリのある高音域を、スピーカー内部構造の強化でゆとりあるダイナミックな低音域を実現し、演奏者の表現したいニュアンスを忠実に反映。奥行のある音が臨場感を生み出してくれる。デジタルピアノならではの機能性がコンパクトに詰まったモデルで、より自由に心地よく音楽を楽しみたい。



より心地よく演奏できるようにデザイン、音、演奏性が優れた「Privia PX-S1100」。初心者でもすぐに、弾いて聴いて楽しめる60曲の「ミュージックライブラリー」を内蔵するなど多彩な機能を備える（楽譜集付属）。

カシオ計算機
☎0120-088928 www.casio.com/jp

旗艦店が銀座にオープン

ニーシング

1873年の創業以来、伝統を感じさせながら革新的なアイテムを生み出し続けているドイツのモダンジュエラー「ニーシング」。造形学校「バウハウス」の流れを汲むデザインは究極のシンプルを追求。卓越したクオリティーと職人の技術により生み出されるジュエリーは、数々のデザイン賞を受賞している。ダイヤモンドが宙に浮いたようなセッティングが特徴の「ニーシング・シュパンリング®」は2000年、ドイツの高等裁判所に美術品として認定され、著作権を獲得。ドイツやノルウェーなどの美術館に永久所蔵されている。

この夏、新たな旗艦店となる「ニーシング銀座」が銀座1丁目にオープンした。「Organic & Harmony」をコンセプトに、ニーシングの世界観を踏襲しながらも、日本ならではのラグジュアリーを体験できる洗練された空間となっている。ファッショナブルな重ねづけが楽しめるニーシング・セタリオコレクションの50周年記念リング「ニーシング・セタリオ エ디션50」などの限定アイテムや、最新コレクションなど自分らしいスタイルで楽しめるジュエリーを豊富に取りそろえる。そのほか、銀座店限定のクチュールオーダーや、150年以上に亘るブランド歴史から最大の特徴でもある鍛造製法の紹介など、ブランドの真髄に触れられる贅沢なひとときを過ごすことができる。クリアで現代的なデザインと精巧な素材がもたらすピュアな美しさを店頭で体感してみては。

ニーシング銀座
TEL03-6264-4971 niessing.jp



(上)ニーシング誕生150周年を記念して、ニーシング・シュパンリング®エラコレクションからミニタイプのペンダントトップが登場。(下)店内は、ブランドの世界観のすべてを体感することができる贅沢な空間となっている。



(上)たっぷりの蟹身をふかひれと合わせ、自家製の白湯で炊き上げた「上海蟹肉内子と岡干し吉切鮫尾鱈のふかひれ姿煮」。(下)シェフの山橋孝之氏。中国料理における不易流行を追い求め、唯一無二のメニューを提供する。

上海蟹を贅沢に味わう限定コース

ザ・キャピトルホテル 東急

落ち着いたあるモダンな空間で、王道を守りながら繊細かつダイナミックなメニューを提供するザ・キャピトルホテル 東急の中国料理「星ヶ岡」。料理長の山橋孝之氏は、2023年東京都優良調理師に対する知事賞、2024年陳建民中国料理アカデミー賞など、数々のコンテストで優秀な成績を収める才能あふれるシェフだ。

10月15日から12月27日まで、平日限定で中国料理の秋の風物詩として本場の上海でも愛される上海蟹を味わい尽くすディナーコースが登場。近年では高級食材として世界中の美食家を魅了する上海蟹は、旬の走りに卵を抱き栄養を蓄えはじめることから、秋から冬にかけてが最も食べごろとされている。こっくりと濃厚な蟹味噌と身も引き締まり旨味が凝縮された蟹身は、この時期にしか味わえない秋の恵みだ。今回のコースでは、丁寧にほぐした上海蟹の身を甲羅に詰めて紹興酒でふっくら蒸し上げる姿蒸しをはじめ、蟹の身や蟹味噌入りの大ぶりな肉団子を旨味あふれる味わい深いスープで蒸した獅子頭など、さまざまな調理法で上海蟹の魅力を引き出した創造性に富んだメニューをラインアップ。同店のスペシャリテの一つであるふかひれとあわせて「上海蟹肉内子と岡干し吉切鮫尾鱈のふかひれ姿煮」は、蟹味噌の濃厚な旨味が溶け込んだ、最後の一滴まで上海蟹の旨味を味わえるシェフ渾身の逸品だ。この機会に、今だけの贅沢なディナーコースを心ゆくまで堪能してみては。

ザ・キャピトルホテル 東急 TEL03-3503-0871 (直通)
www.capitolhoteltokyu.com

世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**[®]

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



※グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査(2020年実施)



Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。
SodaStream コールセンター 0120-286-230

ソーダストリーム 
www.sodastream.jp

ナイルスナイルがセレクトした
おすすめ情報をお届けいたします。

ON THE SCENE

京都の新たな魅力に出会うホテル



ヒルトンのフラッグシップ・ブランドである「ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ」として京都初進出となる「ヒルトン京都」が京都の中心市街地・河原町三条にオープンした。「京都シナプス」をコンセプトに、京都の伝統や革新など、さまざまな京都の魅力を提供するホテルを目指す。全313室の客室のほか、オールデイダイニングやスペシャリティレストラン、ロビーラウンジ&バー、ルーフトップバー、エグゼクティブラウンジ、スパ、フィットネスセンター、屋内プールなどの設備も充実している。(ヒルトン京都 kyoto.hiltonjapan.co.jp)

新たな直営ブティックがオープン



A.ランゲ&ゾーネの西日本としては初の直営ブティック「A.ランゲ&ゾーネ ブティック 大阪心斎橋店」がW Osaka 1階にオープンした。ドイツらしい精悍でモダンな空間に、マニュファクチュールの歴史を物語る品々が展示され、希少なコレクションなど充実のラインアップを用意。10月中旬には、メゾンの最新コンセプトを取り入れたサロンスペースも新設される予定で、A.ランゲ&ゾーネの世界観を味わいながら心ゆくまで時計選びを楽しむことができる。(A.ランゲ&ゾーネ ブティック 大阪心斎橋 TEL06-6245-4281)

瞬間補水で透明感のある肌へ



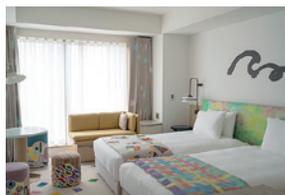
ビービーラボから、人気の化粧水「プラセンテン」の「ミストタイプ「プラセンテン ミスト」」が新発売。プラセンタエキス(保湿成分)を10%配合し、ビタミンC誘導体(リン酸アスコルビルMg：整肌成分)とかけ合わせることでダブルの美白効果を発揮。さらにヒアルロン酸とコラーゲン配合で毛穴の目立たないふっくらとうるいのある肌へ。日中の補水や時短スキンケアにもおすすめだ。ミストで補水することで水分と油分のバランスが整い、シワを目立ちにくくしてくれる。(ビービーラボ [info_bbblab@bb-lab.com](http://info.bbblab@bb-lab.com))

F1観戦付きの特別な客船滞在



MSCグループのラグジュアリー客船ブランド、エクスプローラジャーニーから、最新船「エクスプローラII」のF1モノコグランプリ2025観戦パッケージが発売。2025年5月21~26日のF1モノコグランプリ2025開催期間中にエルキュール港に停泊し、グランドスタンドでの3日間観戦チケット付きプランのほか、オーシャンレジデンスを予約するとVIPサービス付きのパドッククラブでの観戦が可能。伝統の一戦を間近で観戦することができる新たな機会を提供する。(エクスプローラジャーニー explorajourneys.com)

アートに囲まれるホテルステイ



パレスホテルが展開する宿泊主体型ホテルブランド、Zentis Osakaでは、フランス・パリを拠点に世界で活躍する日本人アーティスト it'u (イトウ) 氏の世界観に浸るコラボレーションルーム「it'u's Art Studio」を10月31日まで限定販売する。従来の芸術で用いる支持体の既存概念に捉われない自由なアプローチで客室を仕上げ、独創性あふれるアートを満喫できる。コラボレーションルームに宿泊すると特典としてit'u氏がペイントしたスリッパを持ち帰ることが可能だ。(Zentis Osaka TEL06-4796-0111)

冷やして楽しむ新感覚ショコラ



ラ・メゾン・デュ・ショコラから、凍らせて味わうコレクション「イニシアシオン ジヴレ」のウィンターエディションが10月中に登場予定だ。12カ月にわたり試行錯誤を重ね、ガナッシュを泡立てたミルクに混ぜ込むことで、繊細な気泡を含んだ滑らかなショコラだ。マンダリンオレンジとシナモン風味のダークチョコレートムースや、パインナップル&タラゴン風味のダークチョコレートのガナッシュムースなど、ひんやり冷たい新感覚の味わいを楽しみたい。(ラ・メゾン・デュ・ショコラ www.lamaisonduchocolat.co.jp)

卓越した技術が光る新作ウォッチ



ジャガー・ルクルトから、プラチナ製ハイジュエリー、101 シークレットウォッチの新モデル「101 シークレット-プラチナ」が登場。高度な職人技により98個の部品で構成された14×4.8mm、厚さ3.4mmのムーブメントに、33時間のパワーリザーブを備えている。プレスレットには1028個のダイヤモンド(26.21カラット)を二つの異なるセッティング技法で正確に配置。美しくきらめくダイヤモンドがアルデコにインスピレーションを得た幾何学的なデザインを強調している。(ジャガー・ルクルト 0120-79-1833)

日本にインスパイアされた香り



貴重な香料から生まれる、意外性に満ち心を動かす奥深い香りが魅力のジョー マローン ロンドンのコロリ インテンシ コレクションに、「ヒノキ & シダーウッド コロリ インテンシ」が新登場。森で自然と落ちたヒノキの枝を拾い集めて抽出した香料を使用し、エレガントなシダーウッドのクリーンでアロマティックなノートと、ヒノキのウッディな力強さが美しく調和。温かく深みがあり、ジョー マローン ロンドンらしいフレッシュさも兼ね備えている。(ジョー マローン ロンドン お客様相談室 TEL0570-003-770)

新たな時代の白ワイン



メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが本拠地ボルドーで手掛けるワイン、ムートン・カデから太陽の光のように輝くばかりにフレッシュな果実を表現したオーガニック&ヴィーガン認証取得の白ワイン「ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン」が発売。生き生きとした酸味、ミネラル感、フレッシュさのバランスを保ちながら、ボルドーの上品さも兼ね備えた清涼感のあるフルーティーな味わいを楽しめる。(エノテカ 0120-81-3634)



Aquis Date

ORIS

HÖLSTEIN 1904



オリス銀座ブティック 中央区銀座4丁目3番14号 03 6228 6866

IWC PORTUGIESE CHRONOGRAPH.



Portugieser Chronograph, Ref. IW371625

85年前、マリン・クロノメーターに匹敵する精度を持つ腕時計として考案された「ポルトギーゼ」。控えめなエレガンスを体現する、タイムレスかつドラマチックなタイムピースです。このたび、「ポルトギーゼ・クロノグラフ」に新色「オブシディアン」の精巧な文字盤が初登場。サブダイヤルを垂直に配置した特徴的なデザインが、最高の視認性を提供します。

IWC. ENGINEERING BEYOND TIME.



DISCOVER
MORE.

IWC
SCHAFFHAUSEN

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)