

# 家庭画報

12  
December 2009  
KATEIGAHO

厳選保存版

世界一のもてなしを目指して

## ホテル・ダイニングの挑戦

帝国ホテルが愛される理由

料理・空間・サービスで選ぶ国内18ホテル  
カウンターの名店へ—鉄板焼き・天ぷら・すし

六代目中村勘九郎「襲名」の決意と「結婚」

## 勘太郎、二つの転機

ツリーや装飾でお国柄を楽しむ

## 世界のクリスマス迎え

喜ばれる「オンライン」を選ぶ

## 心を込めた贈り物

頭皮スキンケアのすすめ

最新コートで、華やかさを愉しむ

最高峰のダイヤモンドを  
すべてに勝る「本物」の魅力



# ホテルなら カウンターでも お気軽に

ホテルカウンターは、  
大人の女性のくつろぎ空間

江上栄子さん(江上料理学院院長)

カウンターでくつろぐ自由なひとときは、  
貴重なリフレッシュタイム。解放された一人だけの時間、  
ちょっとお洒落をして気分転換に出かけましょう。

新しいものに出会える楽しみで心も弾みますし、  
落ち着いた空間でゆったり考えをめぐらせれば、  
斬新な仕事のアイデアも浮かびます。

そんな癒しの時を安心しておまかせできるのが、  
ホテルのカウンター。上質な素材を取り揃えて  
おいしいものへの期待に応えてくれるだけでなく、  
楽しい会話を交わす合間に、好みの食べ物や  
飲み物をたちどころに調えてくれる  
充実したサービスも、ホテルならではの贅沢です。  
そこで私は少し余裕があるときなど、  
上質な時間をホテルカウンターで愉しんでいます。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド「鉄  
板焼 心」のカウンター席はオーシャンビュー。

撮影=本誌・坂本正行 岡崎良一 八田政玄  
取材・文=露木朋子 吉田祐子

## ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 鉄板焼 心

海を望む特等席で神戸牛ランチコースを堪能



### ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 鉄板焼 心

兵庫県神戸市中央区波止場町7-2 ☎078(371)6644  
⑤11時30分～14時(LO)、17時30分～21時(LO)  
無休 予約優先 ランチ3927円～  
ディナー1万395円～(サービス料込)。アラカルトあり。

上・鉄板焼「心」神戸牛ランチ1万395円から。程よく脂ののったサーロインステーキ120gは、旬の野菜と一緒に。ほかに、スープ、サラダ、ご飯、赤だし、香の物、デザート、コーヒー付き。  
右・たまり醤油、味噌だれ、柚子こしょうなど味10種類はオリジナルの丹波立杭焼の器に盛られて。



鉄板焼き発祥の地・神戸で、地元兵庫の食材と神戸牛のサーロインステーキをランチでいただけるが、昨年オープンしたホテルの二階にある「心」です。神戸牛とはさまざまな格づけ、規格をクリアした兵庫県産の黒毛和牛のこと。霜ぶりできめが細かく、口の中でとろけるようなおいしさが特徴です。コースには地元の旬の野菜サラダもたっぷりつき、お肉とバランスよくいただけます。また、パティシエ特製の華やかなデザートも女性客に人気。オーシャンビューの特等席で心ゆくまで優雅なランチタイムをどうぞ。



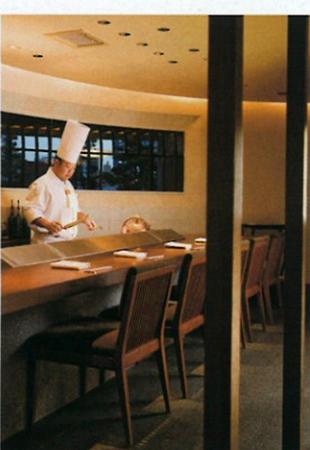
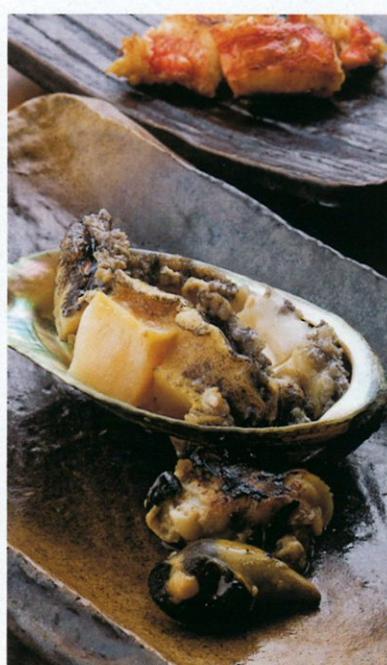
上・ランチの焼き寿司セットは、牛トロ、フォワグラ、サーモン、帆立、白身魚、あなごの中から4種類をチョイス。ネタは季節によって変わる。



(料理長・安富正己さん)。

### ロイヤルパークホテル 鉄板焼 すみだ

東京都中央区日本橋蛎殻町2-1-1 ☎03(3667)1111  
⑤11時30分～14時30分(LO)、17時30分～22時(LO)  
無休 予約優先  
ランチコース2940円～、ディナーコース1万2600円～。  
アラカルトあり。



左・日本酒をふり、殻ごと焼いたえぞあわび。たらばがには、少しだけバターを加えて。食材に合わせて焼き方や調味料を変えていく。  
上・少数限定の落ち着いた空間。料理人との会話を楽しむひとときを。

晴れた日には東京タワーの向こうに富士山も見えるという絶好の眺望。目の前に広がる景色を愛でながらのランチには、「すみだ」オリジナリの「焼き寿司」セットがおすすめです。サーモンや白身魚、牛肉を鉄板でさっと焼いて、しゃりの上にのせたユニークな逸品。火を通すことで素材の持ち味が強調され、口中でふわりと風味が広がります。「焼き寿司のネタは、マリネをしたり、塩でしめたりとそれぞれひと工夫しています。醤油には、煮込んだ牛筋を少しだけ加えてこくをプラス。鉄板焼きならではのこだわりを加えました」(料理長・安富正己さん)。



### ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 鉄板焼 一心

東京都港区海岸1-16-2 ☎03(5425)2929  
⑤11時30分～14時30分(LO)、17時～22時(LO)、土曜・祝日は通し営業) 無休 予約優先  
ランチコース4043円～、ディナーコース1万395円～(サービス料込)。アラカルトあり。

## ロイヤルパークホテル 鉄板焼 すみだ

風味豊かな新感覚の「焼き寿司」

## ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 鉄板焼 一心

少数限定の鉄板焼きプライベートルーム

たまには夫婦で出かけませんか

# 大人ふたりの 神戸マップ

散策の合間に伝えたいのは「ありがとう」そして「これからもよろしく」。ご夫婦で巡る神戸選りすぐりのスポットをご紹介します。

感動を味わう記念日のディナー  
**グランメゾン  
グラシアニ 神戸北野**  
フランスの三つ星レストランで修業したシェフの料理は、地元、神戸で多くのファンを得ています。築100年の異人館を改装したモダンな空間。ランチは3900円～、ディナーは8500円～。

兵庫県神戸市中央区北野町4-8-1  
☎078(262)6650 (11時30分～14時  
(LO)、17時30分～21時(LO)  
月曜定休(祝日の場合は翌日)



“大人の甘さ”を  
神戸土産に  
**カファレル  
神戸北野本店**

イタリアのトリノで古くから愛されてきた老舗チョコレート店で、定番の“ジャンドゥーヤ”をはじめ、風味豊かな本格チョコレートをお土産に。オリジナルケーキ504円 チョコレート各157円

兵庫県神戸市中央区山本通  
3-7-29 TAIHOビル1階  
☎078(262)7850  
11時～19時 水曜定休  
(祝日の場合は翌日)



セカンドライフを  
豊かに彩る道具たち

**トアロード リビングス ギャラリー**

“用の美”を極めたアイテムの揃うギャラリー。  
国内外の作家による衣・食・住をクラスアップする素敵な小物が並びます。水切り鉢2万1000円 片口4200円 蓋付きポット1万1550円

兵庫県神戸市中央区中山手通4-16-14  
☎078(230)6684  
11時～19時 水曜定休



グルメお墨付きの店  
**トアロード  
デリカテッセン**

60年以上にわたって本物の味を追求するデリカテッセン。ハムやソーセージは港町神戸に住む外国のかたがたからも支持されています。2階にはカフェが。

兵庫県神戸市中央区北長狭通2-6-5 ☎078(331)6535  
9時30分～18時30分 水曜定休

全室スイートという贅沢  
**ホテル ラ・スイート  
神戸ハーバーランド**

神戸空港から車で約15分、JR神戸駅から徒歩約10分に位置するホテル。全室が神戸港に臨むテラスと大型ジャグジーを備え、アメニティにまで心遣いが行き届いています。またレストランでは地産地消をコンセプトに厳選素材を味わえます。1泊2名4万2735円～。

兵庫県神戸市中央区波止場町7-2  
☎078(371)1111(代表)



旅先で贈られたリングはきっと一生の宝物に  
**クリスチャンバウアー神戸**

鍛造法で作るリングのつけ心地のよさとデザインが、世界中で高く評価されているクリスチャンバウアー。昨年オープンしたクリスチャンバウアー神戸は、プラチナ・ジュエリーの品揃えも充実しています。

兵庫県神戸市中央区三宮町2-11-1  
センター・プラザ西館1階  
☎078(321)3077 11時～20時 定休日なし



シックなつや消し、リズムよく配されたダイヤモンドがコンテンポラリーな美しさ。プラチナ・ツインエタニティリング 右から(Pt950×ダイヤモンド計0.77ct)71万7150円 (Pt950×ダイヤモンド計0.48ct)67万2000円 (Pt950×ダイヤモンド計0.24ct)53万1300円 /すべてクリスチャンバウアー神戸

異国情緒漂うカフェ  
**カフェラ 大丸神戸店**

バリスタと呼ばれるエスプレッソ職人が丹念に抽出したエスプレッソコーヒーを味わえるミラノスタイルのイタリアンバル。石造りの格調高いテラス席で買い物や神戸散策の合間の休息を。

兵庫県神戸市中央区明石町40  
大丸神戸店1階 ☎078(392)7227  
9時45分～21時(20時30分LO)  
定休日は大丸神戸店に準じますので、  
お問い合わせを

