

## Tour d'horizon



ワールドニュース大追跡!

Copenhagen London Los Angeles Milano  
New York Paris Stockholm

### New York

#### Restaurant

日本食ブーム真った中。  
そのNYの最先端へ行こう。

「味噌」「柚子」「ポン酢」など、日本食材を使った料理がいまや欠かせない米国フード業界。NYでは昨年末から大型日本食レストランのオープンが続ぎ、ちょっとしたジャパニーズ・フュージョン・ブームになっている。その中の注目株がこの「ゲイシャ」。高級フレンチレストラン出身のシェフによる料理は、新鮮な魚をしょうが、柚子、ハーブで仕上げるなど、さっ

り味が中心。はまちとまぐろを重ね、柚子ドレッシングをかけた前菜と、ひじきを添えたかれいのピーツソースが特に人気のメニューだ。抹茶入り「マッチャ・ティーニ」、桜入り「サクラ・コスモ」など、オリジナルカクテルも充実。外国人による日本の演出は、ニューヨークだけでなく、私たち日本人の目にもかなり刺激的だ。

前田佳奈子 フリーエディター

photos: KOJI AKITA



上: 日本風の日常が飾られていたり、店内は「芸術」をイメージにコーディネート。右: 2階のテールフル席もモダン・ジャパニーズ。右奥: 一軒家のレストランは、高級フティックが並ぶマジソン出の近く。

#### Geisha

33 East 61st Street New York NY 10021  
☎: 212・813・1113  
営業11時30分~15時、17時30分~24時(日~木) 17時30分~翌1時(金、土)  
※昼



コリアンダー入りさわらのタルタル。12.50ドル。



photos: RENE RISS



左: 重厚な建物の意には、ブランドマークが大きくあしらわれ賑わをさせる。上: ショップは地下2階のフロア。ブルなどインテリアのコーデジャスも見もの。

#### Munthe plus Simonsen Concept Store

Gronnegade 10, 1107 Kbn. K  
☎: 33・32・03・12  
営業10時~18時(月~木) 10時~19時(金) 10時~16時(土)  
※日、祭 www.muntheplussimonsen.com

2004年春夏コレクションは春の限制しを含んだようなやわらかな印象。トップス99ユーロ、スカート219ユーロ、サンダル159ユーロ

### Copenhagen

#### Boutique

寒い北欧を熱くさせる。  
話題のデンマークモードとは?

日本では馴染みの薄いデンマークモード。だが、その代表ともいえる「ムンテ・プリュス・シモンセン」がグッとヒートアップしている。きっかけは最近大幅にリニューアルオープンしたコンセプトストア。おしゃれなフティックが立ち並ぶグリーンゲアデエリアに移築し、なんと店構えは400㎡と超ビッグ。地下にはモザイクのゴールドブルーも登場し、勢いを拡大中だ。

デザイナー、ナジャとカレンの生み出すモードはフェミニン&グラマラスで、それに北欧のクリア、クリーン、タイト、3つの要素を加えた独自のスタイル。2004年の春夏コレクションでは「ルーズ」をテーマに、白やパステルローズ、アースカラーなどの優しい色を展開する。北欧でますます人気のこのブランド、日本上陸も近い!?

富田千恵子 コーディネーター



photos: HELENE MOORE