

BAZAAR

ハーブ・リース・マザー 日本版

OCTOBER 2005 No.061

10 650yen

2005年10月号(10月10日発行)
2005年10月10日発行
【毎月10日発行】毎月650円

COVER STORY

ニコール

オスカー

ハーブ・リース・マザー

10

10月10日(10月10日発行)

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10



ゲイシャ

ニューヨーカーに大人気のCoolジャパニーズ

建築家の巨匠デイビッド・ロックウエルが桜、髪飾り、着物、帯をモチーフにゲイシャのイメージで店内をデザイン。4つ星のフランス料理店「ル・バーナディン」のスターシェフ、エリック・リップパートが“想像”した日本食は、ロブスター料理には焼きうどん、ラムには里芋のビュレといった料理。おすすめの逸品は生魚のタルタル。スシはカズさんと吉田一雄さんがこしらえる創作寿司。日本各地からの塩や特製ソースを隠し味に使い、生魚を醤油につけずに食べる。上質の魚のデリケートな風味を存分に堪能。モデルやビジネスマンたちで

毎晩賑わって「セックス・アンド・ザ・シティ」のようなナイトシーンを観ける。



GEISHA map.P91-H
East 61st St
(Madison Ave & Park Ave)
212-613-1113
www.GEISHARESTAURANT.com
ランチ 12:00-15:00分(月-土)
ディナー 17:00分-24:00(月-金)
日、17:00分-25:00(土) 無休
クレジットカード: A. D. M. V
ドレスコード: カジュアル
午餐: ディナー アパタイザー \$9.5-\$16、アントレ \$16-\$29、寿司 \$3-\$29
\$5 Ave-50th St

概念を超えた料理はどれも感動的。壁には職員の写真がグラフィカルに飾られている。