

フルーツを使ったスイーツ大特集

平成17年6月27日第3種郵便物認可

料理王国

CUISINE KINGDOM

3
2007

フルーツ・スイーツ

レシピも満載 パティシエならではのフルーツ使い

日仏シェフパティシエ
フルーツデザート競演
フルーツ図鑑とイチゴマップ

好評連載
リリー・フランキー + 澤口知之
架空の料理 空想の食卓

第2特集
居心地のよさを演出
レストランの
空間を考える

レストランの空間を考える

ミラノ

ブランド戦略によるラグジュアリーの極致

ザ・パーク

コレがお気に入り

特注のプレート

チェアの皮革の色と同色にフランスのジョーヌ・ド・クローム社に特注で焼いてもらったプレート。渋い色調もにぶい光沢具合も和食器の趣がある。



レストラン・アシスタントマネージャー・ロベール・カルヴェッティさん

グラス類はオーストリアのSchönhuber Franchi社製。「皿はディテールにこだわるフランス製です」とフランス生まれの営業担当のルシールさん。重厚感ある振動がイタリアの職人へ特注。

The Park

Park Hyatt Milan
Via Pellico, 3 Milano, 20121
●Phone 02-8821-1234 ●12:30~14:30LO, 19:30~22:30LO ●土曜、日曜休



全館統一のミニマルデザインはテーブルにも共通している。テーブルには小さく生けた花が飾られ、そこはモダンなミッド、花は「アルマーニ」がアレンジする。「ミニマル」というコンセプトに反する豪華華美を極力避けました。でも質はよいんですよ。予算度外視ですべて最上級のものを選びました。五つ星ホテルの格に合わせたブランド戦略です。ただ、予算に上限があるのかもしれない。でも、マネージャーのカルヴェッティ氏。管理に気を遣っており「数多くの皿やクリスタル類、銀器の安全な保管場所を確保するのに苦労しました。大量量の什器にしまっています。秘密ですけどね」と笑う。

自宅に友人たちを気楽な夕食に招く感覚で

テアトロ・セツテ

コレがお気に入り

ステンレス製のテーブルの脚

「テーブルのステンレスの脚はあのカッペリーニ社のだよ。工場に分けてもらい上板は大工に作ってもらった。1台のコストがとて安くてすんだよ!」と自慢気。



パートナーシェフ
リコ・グアルニエーリさん

カトラリーはステンレス製、各1タイプ1サイズのみ。グラスはガラス製ですべてノーブランド。「自分の家と同じだよ、気楽でしょ?」揚げ茶、白、生成りのテーブルクロスとセンタークロスとの組み合わせは日替わりで。

TEATRO7

Via Civerchio, I-20159 Milano ●Phone 02-6990-0702 ●12:30~14:00LO, 20:30~23:30LO ●月曜、火曜、土曜、日曜休



リコ・グアルニエーリさん、クラウド・ディオ・コロンボ・セヴェルニさんのシェフコンビが楽しげに話を切り盛りする。「料理はミニケーションだ!」とは、元映画舞台装置家のリコさんの言葉。店内のテーブル1台だけにほかと異なる色のクロスをかけて、経年経累、扱いにしているのも彼らの遊び心の表れである。誕生日の人や、その日のVIPがこの席に案内される可能性が高い。「第一、みな同じ色だと退屈じゃないか?」とリコさん。壁面のガラスの花は彼のデザインだ。この日飾られていたのは中南米産アーモンド。普通の花のはかにはアーティチョークやカリフラワーなど野菜を飾ることも多いそうだ。