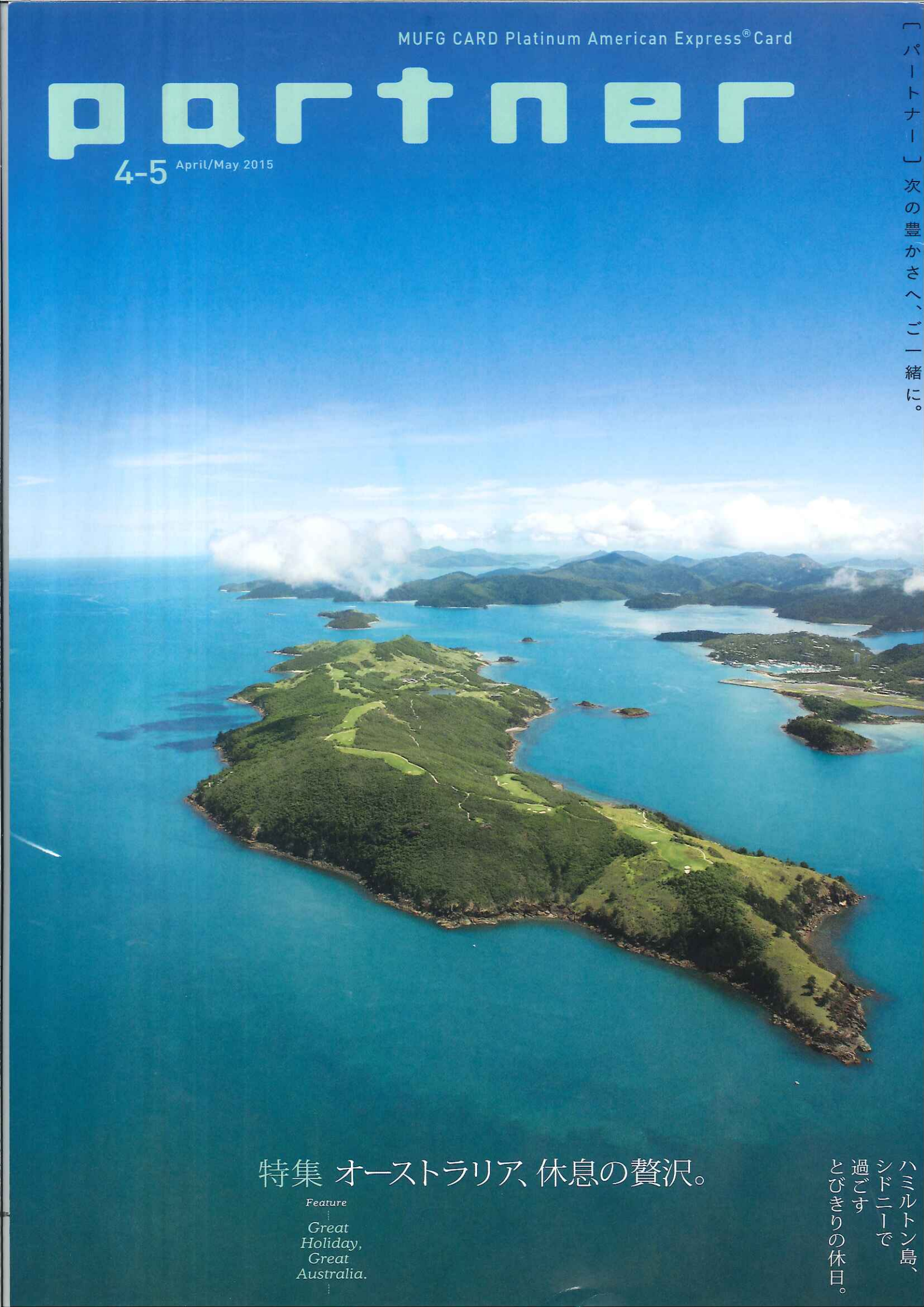


partner

4-5 April/May 2015

「パートナー」次の豊かさへ、一緒に。



特集 オーストラリア 休息の贅沢。

Feature
Great
Holiday,
Great
Australia.

ハミルトン島、
シドニーで
過ごす
とびきりの休日。



右/国産リプロースをグリエした〈コスタータ〉。味つけは塩こしょうのみ。熟成具合と焼き加減が絶妙(右)。「イル・ジャルディーノ」とは、イタリア語で「庭」という意味。美しい中庭を眺めながら、食事を楽しめる。



左/バー「シーガーデューンII」に立つのは、チーフバーテンダーでありシニアソムリエでもある太田圭介さん(右)。彼もまた、先人への敬意を忘れず、ホテル独自の伝統と文化を体現するホテルマン。彼が繰り出すカクテルは、「モダンで清々しく、実に横浜らしい」とは、地元の名士たちの評。



ホテルニューグランド

住所/神奈川県横浜市中区山下町10
電話/045-681-1841
客室数/249室
室料/本館グランドデラックススイート42,768円(1室2名利用時、税込)

言までもないことだが、トリアスパゲッティ・ナポリタン、プリン・ア・ラ・モード、ラムボールなどが、ここで生まれた。特筆すべきはフランス料理に、コースのみならずア・ラ・カルトを取入れたこと。初代総料理長のサリー・ワイルの教えを受継ぎ、直系の愛弟子たちがもたらした革新は、近代日本における西洋料理を飛躍的に発展させた。彼らの流れを汲む後進たちの多くは、フレンチやイタリアンの第一線で活躍中だ。

そしてバーは、訪れるゲストたちの食前・食後の楽しみとなっている。その装いこそリニューアルされたものの、バーはこのホテルを仕事場に行っていた大佛次郎をはじめ、池波正太郎や石原裕次郎、松田優作などに愛され、サザンオールスターズの歌にも歌われた。オリジナルカクテル〈マティーニ・ニューグランド〉は戦後、マッカーサーの来訪をきっかけにして生まれた逸品だ。さらにジンとウォッカのダブルスピリッツに、オレンジジュースやグレナディンシロップなどを加えた定番カクテル〈ヨコハマ〉は、「このものが最高峰」と評されている。

イタリアンレストラン「イル・ジャルディーノ(庭)」の富澤寛シエフの言葉が印象深い。「ひとつの料理を出すにしても、当ホテルでは必ず歴史をひもとき、それを再構築することによって、現代風にアレンジしてきました」それが伝統を築き上げた先代、先々代への礼儀であり、先人たちから引継いだホテルに伝わる有形無形の基本、その教えを、自分たちも後進にしっかりと伝えていきたい。全スタッフが共有するこうした強い思いが、「ホテルニューグランド」をオンリーワンな存在へと導いているのである。