

TOKYO MIDTOWN STYLE

東京ミッドタウンスタイル



VOL.
40
SPRING 2019



EVENING



DAY TIME



MORNING



桜の
季節到来!

TOKYO MIDDTOWN

春の朝・昼・夜の
楽しみかた

東京ミッドタウンには、いつ訪れてもさまざまな楽しみかたがある。朝はすがすがしい空気に包まれたガーデンでの散策、昼は話題のアート鑑賞やランチを堪能、夜は旬の着こなしで洗練されたディナーへ。桜の時期が始まる、春ならではの東京ミッドタウンの朝・昼・夜、それぞれの魅力をご紹介します。

Photos: Kazumi Kuchii (P.4) Masahiro Goda (P.5) Text: Arata Sakai



自然のままに育ったクスノキが、朝の光を受けて、すがすがしい空気のなかでの散歩は、至福のひとつに。

ガーデンとカフェで 一日の始まりを気持ちよく過ごす

都心にありながら自然を満喫できる憩いのスポット、ミッドタウン・ガーデン。朝は比較的に人が少ないので、ゆったりと過ごすことができる。散歩やジョギングのあとはカフェで朝食をとり、ひと休み。そんな一日の始まりが、訪れる人に活力を与えている。

Photos: Teruaki Kawakami Text: Chiaki Ide, Miki Numata

樹々の個性を生かした 憩いのガーデン

透明な朝の光に葉を輝かせる木々。眠りから覚めて、活動を始める鳥や虫。都心なのに、本物の森の中にいるような安らぎを感じることでできるミッドタウン・ガーデン。施工から携わり、植栽管理を担当しているイビデングリーンテック株式会社の佐藤禎一さんに、その魅力を聞いた。

「いちばんの特徴は、旧防衛庁から移されたクスノキとサクラにありま。何十年も育つうちに、樹には個性が出てきます。形や高さはもちろん、葉張りも違う。その個性をあえて生かしたことにより、訪れる人は自然の中にいるような気持ちになるのではないのでしょうか」

商業施設のガーデンでは、苗木から育った樹を購入して植栽することが多く、形も高さも均等で、きれいに揃っているのが一般的なのだそう。ミッドタウン・ガーデンでは、防衛庁の敷地内にあった個性豊かな樹々をそのままにバランスよく植えたことで、自然味あふれる景観が生まれた。

「もう一つの特徴は株立ちのモミジです。敷地内の樹の2割を占めており、

都心の公園やガーデンでこれほどたくさん
さんのモミジが見られるのは珍しいとい
えます。モミジという見頃は秋と思
われがちですが、実は春先も、とても
美しいんです。サクラが終わる4月末
頃からの新緑が見事です」

また、いつも青々としている芝生は
冬用の芝と夏用の芝の両方を入れるこ
とで維持されている。開放期間中の芝
生広場では、近隣の子供たちが裸足で
遊ぶ光景が見られる。

「朝は人が少ないのでジョギングや
ウォーキングをされる方も多く、皆さ
んお気に入りのコースを決めているよ
うです。また、これだけ緑があると鳥
も多く集まります。ガーデンで見られ
る鳥は約25種。早朝にバードウォッチ
ングをするのもおすすめです」

気の向くままに散歩したあとは、カ
フェでゆっくりと朝食を。気候のよい
日はテイクアウトして、木陰のベンチ
で食事というのも楽しそう。

Shop Data

Le Pain Quotidien
ル・パン・コティディアン

プラザ1F ☎03-6804-5879
レストラン7:30～23:00
(ブレイクファストL.O.11:00、
ランチL.O.15:00、ディナーフードL.O.21:30)、
テイクアウト7:30～21:30

「ウィークデースペシャルブレイクファスト」
より、ハム&グリエルチーズのオムレツ(オ
レンジジュースとオーガニックコーヒーまたは
紅茶付き) 1,240円(カフェオレ、カフェラテ、
カプチーノは+54円)

おいしいパンと コーヒーで 散歩のあとの朝食を

キャンピー・スクエアに面した、大きな
ガラス張りのベーカリーレストラン「ル
パン・コティディアン」。朝の光が差し
込む窓際は、ゆったり朝食を楽しむの
はうってつけの場所だ。散歩のあとに、
窓の外を眺めながらいねいに入れた
コーヒーをひと口。それに、焼きたての
パンとおいしい料理でとびきりのブレ
ックファストを。充実した朝の時間が、幸
せな一日を約束してくれる。



MIDTOWN GARDEN

ミッドタウン・ガーデン

都心とは思えない 自然のアートギャラリー

旧防衛庁から継承された約140本の高木が豊
かな景観を育むミッドタウン・ガーデンは、まさに
自然のアートギャラリー。季節によってさまざ
まな楽しみ方ができるが、春はなんといっても
サクラが見事。ソメイヨシノを中心に数種類の
サクラを観賞できる。約2000㎡という広大な芝
生広場が開放されると、ヨガをはじめ、年間で各
種イベントが開催され、好評を得ている。

IN THE DAY TIME

Art & foodie treats

話題のアートや春の一皿で感性も味覚も堪能

東京ミッドタウンには美術館やデザイン施設が充実し、いたるところにアートが息づく。日中の時間帯はそれらを訪ねて、アートに触れるのはどうだろうか？ 注目の展覧会を鑑賞したら、人気店でのランチやスイーツで、感性も食欲も満たされることに！

Photos: Jan Buus (P.8~9) Setsuo Sugiyama (P.12~13) Masahiro Goda (P.13)
Text: Arata Sakai (P.8~11) Miki Numata (P.12~13)

Special Interview 浅葉克己
世界中のユーモアが一堂に。忘れていた笑いを取り戻す



「ユーモアを見つめ直そう」——21 DESIGN SIGHTで開催中の「ユーモアてん。SENSE OF HUMOR」はそんな思いから始まった。「ユーモアの感性こそ、デザインやものづくりにおいて重要なコミュニケーションの本質のひとつと言えるのではないかと考えるからだ。ディレクターに招いたのは浅葉克己氏。「僻地探検家」として世界300の地域を訪ね、また卓球六段の腕を生かして「ひとりピンポン外交」を続ける浅葉氏にとつて、ユーモアは常にコミュニケーションの大切な要素だった。「世界中のユーモアのかたちと表現をもう一度見詰め直す」という試みのディレクターとして、浅葉氏ほどふさわしい人はいなかった。そして今、展覧会場は、浅葉氏がインスピレーションの源として世界から持ち帰ったオブジェやアート、シンパシーを感じるデザインやアーティストのユニークな作品で埋め尽く

展覧会で展示されるモノの一部から。1 最近メキシコで買った「火星人の化石」。もちろん本物だ!? 2 火星儀。3 香港のデザイナー、トミー・リー氏の作品（左）。錆に絡まれた自身がモチーフだ。

されている。「笑いに来てください。何かひとつ、面白さ！とさうものを見つけてくれたらうれしい。最近メキシコの旅から帰って、ミゲル・アンヘル・アストゥリアスの『マヤの三つの太陽』(岸本静江訳、新潮社1979年)を読みました。すごいですよ。『あたり一面が骨肉の争いを演じていた。椅子は椅子に突き当たった。ナイフはナイフに、フォークはフォークに、スプーンはスプーンに、ソース入れはソース入れに、皿は皿に、盃は盃に！』この調子で最後まで続く『ユーモアてん。』の会場はこんなふうになるでしょう。時間軸や空間軸を超えて、会場は必ずゴチャゴチャにしたい」



浅葉克己
Katsumi Asaba

アートディレクター、発注デザイン研究所長。1940年横浜生まれ。数多くの名作ポスター、CM等を制作。代表作に西武百貨店「おいしい生活」、サントリー「夢街道」、武田薬品「アリナミンA」、長野オリンピック公式ポスターなど。卓球六段。

「新しい文字を作ることは、新しい世界を作ること。文字をつくらなければ、新しいビジュアルも時代も生まれません」と語っている浅葉氏。南青山の「浅葉克己デザイン室」の壁も文字であふれている。左手の土偶は縄文時代の逆三角形の仮面を被った「仮面の女神」の等身大の置物。数多く出展される自身の私物のひとつ。

21_21 DESIGN SIGHT



Photo: Masaya Yoshimura

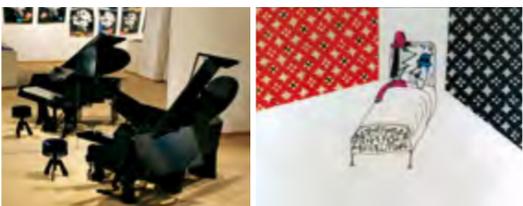
日常に改めて目を向け、デザインの視点から発信、提案を行う拠点。展覧会を中心に、トークやワークショップなどを開催。建物の設計は安藤忠雄氏、三宅一生、佐藤卓、深澤直人がディレクターとなり、アソシエイトディレクター川上典李子とともに、常に企画検討を進めている。

「ユーモアてん。／SENSE OF HUMOR」

浅葉氏は語る。「あまねく地球上に存在するすべてのユーモアの源泉を集めてみたい。小さな笑い、大きな笑い、爆笑、失笑、冷笑、微笑、苦笑……。ひとつひとつ拾い出し一堂に見てみたい」と。会場には浅葉氏が集めたモノや新たにブラシで書き上げた書、国内外のデザイナーやアーティストの作品が並ぶ。もちろん卓球台も置かれている。



DATA
会期: 3月15日(金)~6月30日(日)
時間: 10:00~19:00
(入場は18:30まで)
休館日: 火曜日(4月30日は開館)
入館料: 一般1,100円、大学生800円ほか。☎03-3475-2121
<http://www.2121designsight.jp/>



会場で展示中の福田繁雄氏の立体作品「アンダーグラウンドピアノ」(1984年、写真上左)、クリヨウジ(久里洋二)氏のアニメーション作品「LOVE」(1963年、写真上右)、ディーン・ブル氏の「Fingers」(2018年、写真下)。さらに、ダミアン・ブーラン氏の「People Power」をはじめ、ジョン・ウッド&ボール・ハリソン、トミー・リー、スタンリー・ウォン、ジャンピン・ヘ、ロン・アラッド各氏の作品、金子國義氏の油絵、和田誠氏の似顔絵、日比野克彦氏の立体作品などが展示されている。

ほかにもある
デザイン&アートの見所



火山、スルツェイ島、アイスランド、1965年
(ザ・クリエイション)より
写真: エルンスト・ハース
Photo by Ernst Haas/Getty Images

FUJIFILM SQUARE
フジフィルム スクエア

写真歴史博物館 企画写真展
「色彩の聖域 エルンスト・ハース
ザ・クリエイション」

FUJIFILM SQUAREはクオリティの高い企画展を開催している写真ギャラリー。現在は、1950年代にカラー写真の表現を切り拓き「色彩の魔術師」と呼ばれた写真家、エルンスト・ハースの作品展を開催中。会場では1971年に写真集として発表された彼の最高傑作「ザ・クリエイション」から厳選された21点が展示されている。

DATA

会期:3月1日(金)~5月31日(金)
時間:10:00~19:00
(入場は閉館10分前まで) 会期中無休
入場料:無料 ☎03-6271-3350
(電話受付時間/10:00~18:00)
http://fujifilmsquare.jp/



Tokyo Midtown Design Hub
東京ミッドタウン・デザインハブ

「AIと共創する
グラフィックデザイン」

デザインについてプロモーション・職能・研究教育という3つの異なる役割を担う機関が連携して運営する「デザインハブ」。第78回企画展では、グラフィックデザインとAIとの共創の可能性を探る。ある決められたルールでAIがイメージをつくっていく過程を記録したポスターやロゴタイプ、楽譜の学習による作曲など、多数の作品を展示。

DATA

会期:3月15日(金)~3月29日(金)
時間:11:00~19:00
会期中無休 入場料:無料
☎03-5770-7509 http://designhub.jp/

一つの作品を左脳と右脳の
二方向から鑑賞するという試み

美しい形だけに
注目してみる



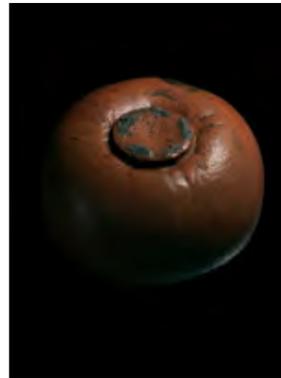
藍色ちろり
江戸時代中期 18世紀
サントリー美術館
Photos: Hiroshi Iwasaki

その機能から
シンプルに見つめ直す



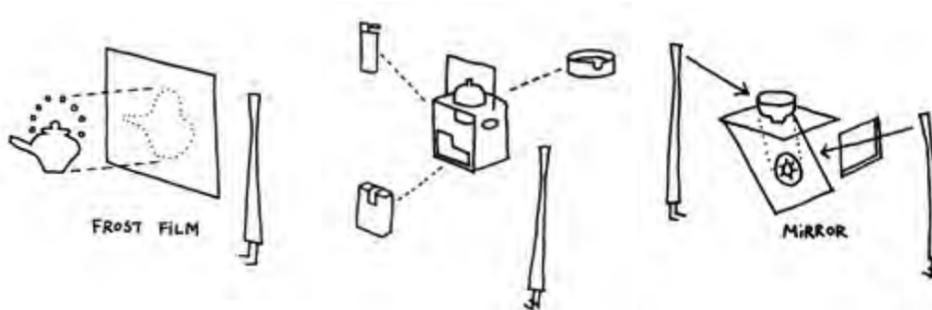
菊蒔絵煙草盆
江戸時代後期 19世紀
サントリー美術館

逆さまにして
見えない部分に着目する



赤楽茶碗 銘 熟柿 本阿弥光悦
江戸時代前期 17世紀前半
サントリー美術館

展示作品を捉えた佐藤氏によるイメージ・スケッチ。



和ガラスでつくられた凛々しい佇まいのちろり。色彩鮮やかだが、その形も面白い。形だけに注目し、抜き出してみたら、一体何が見えてくるだろうか。

紫檀の素地に、さまざまな形の菊花を金蒔絵で描いた煙草盆。絢爛たる装飾に目を奪われるが、煙草盆というその機能に注目したとき、何を感じるだろう。

本阿弥光悦作の丸く豊かに張った赤楽茶碗。「熟柿」の銘は、胴に沈み込んだ低い高台に由来するもの。それは逆さまにして「お尻」を見なければ分からない。

サントリー芸術財団 50周年

nendo × Suntory Museum of Art
「information or inspiration?
左脳と右脳でたのしむ日本の美」

美術品には2種類の感動があると仮定。作品の背景や制作過程、作者の思いを知ることによって生まれる感動、もうひとつは、ただ理由もなく心が揺さぶられる感動。本展はnendoが提案する、左脳と右脳という二つの異なるアプローチから、同一の日本美術作品を楽しんでみる展覧会。あなたは理論派? それとも直感派?



DATA

会期:4月27日(土)~6月2日(日)
時間:10:00~18:00(金・土は10:00~20:00)
※4月28日(日)~5月2日(木・休)、5月5日(日・祝)は20時まで開館(入館は閉館の30分前まで)。会期中無休
入館料:一般当日1,300円ほか。
☎03-3479-8600 http://suntory.jp/SMA

サントリー美術館

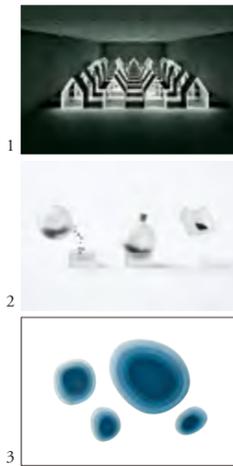


1961年東京・丸の内を開館、赤坂見附を経て、2007年に六本木に移転。「生活の中の美」を基本テーマに作品を収集。所蔵品は絵画、陶磁、漆工、染織など日本の古美術から東西のガラスまで、国宝1件、重要文化財15件を含む約3,000件に及ぶ。ミュージアムショップやカフェも併設。展示関連イベントも開催。

nendo

日常の小さな「!」を
わかりやすいカタチに

nendoは国内外の商業施設や展示空間からインテリア、プロダクト、グラフィックまで幅広く手がけるデザインオフィス。日常の小さな「!」をかたちにすることで、日々を豊かにするデザインを展開。



1 ビクトリア国立美術館におけるエッシャーとの「時空を超えたコラボレーションによる2人展」。
2 すり鉢状のペッパーミル。「pepper-pestle」3 小さな池をすく上げたようなアトリエ・スワロフスキのクリスタル製の小物置き。「soft pond」

1 Photo:Takumi Oka
2,3 Photos:Akihiro Yoshida

佐藤オオキ
Oki Sato

デザイナー。デザインオフィスnendo代表。1977年、カナダ生まれ。2002年、早稲田大学大学院建築学専攻修了。Newsweek誌「世界が尊敬する日本人100人」(2006年)。作品はNY近代美術館など、世界の主要美術館に収蔵されている。



Photo:Tatsuyuki Tayama

「ストーリー」を離れて自由に見る。
そこに見えるてくるものは何だろうか?

サントリー美術館で、4月下旬からユニークな展覧会が開かれる。佐藤オオキ氏が率いるデザインオフィス「nendo」とサントリー美術館が共同で企画した日本美術展だ。展覧会タイトルは「Information or Inspiration? 左脳と右脳でたのしむ日本の美」。同美術館の収蔵品から選りすぐった27点が、今までにないスタイルで展示される。同じ作品に対して左脳(Information)と右脳(Inspiration)の二つの異なる鑑賞方法を提案するという試みだ。

きっかけは、美術館という空間で美術作品を前にしたとき、人はどう感動するのだろうか? と佐藤氏が抱いた疑問だった。多くの展覧会が、あらかじめ用意されたテーマと章立てに基づいて企画・展示されている。私たちはまずパネルの解説文を読み、そのあとで作品を見て、なるほどと納得することが少なくない。もちろんそういう見方もあっていいが、ただ色彩に感動するとか、形の面白さに圧倒されるという見方もあるはずだと佐藤氏は考えた。そこから、「右脳」と「左脳」の二つの展示空間の、その狭間に配置された美術作品を見る、という企画が誕生した。「章立て」を離れたとき作品は何を語りはじめるだろうか? 見ていたつもりで見えていなかったものが浮かび上がってくる可能性もある。もしかしたら、作品のなかに作者がこっそりと託していた鑑賞者へのメッセージや、見つけてほしいと願っていたものが見つかるともかもしれない。何が見えるのか? 楽しみに鑑賞しよう。

Sweet Treats

色も香りも、もちろん味も！ 五感で楽しむ限定スイーツ



ライブ感のあるスイーツで
桜の味と香りを堪能

パティシエが目の前で仕上げしてくれる「デザートライブ」に、この春、桜を味わい尽くすメニューが登場。ホワイトチョコレート・ムースにいちごのアイスとソースを重ね、桜あん、桜の花入りの葛もち、桜の塩漬け、それに桜風味のミルクソースを合わせたこの時期ならではのスペシャルスイーツで、おいしい春を楽しもう！

Shop Data
Toshi Yoroizuka
トシヨロイツカ
プラザ1F / ☎03-5413-3650
11:00～21:00 (L.O. サロン20:00)

ホワイトチョコレートのムースにいちごを使った春らしいデザート1,350円 (アヴァン・デザート付き) ※5月GW明け (予定) までの限定提供。紅茶 670円～

いちごが主役の
色鮮やかな春ケーキ

真っ赤ないちごに、鮮やかなグリーン・のピスタチオ。色合いも味もベストマッチな組み合わせが楽しめる、春の限定ケーキがこちら。グリーン・のマカロン生地の間には、ピスタチオのクリームとサクサクのフィオンティース、そしてたっぷりのいちご！ 香りの良い紅茶と合わせたら、幸せなティータイムが過ごせること間違いなし。

Shop Data
pâtisserie Sadaharu AOKI paris
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ
ガレリアB1 / ☎03-5413-7112
11:00～21:00 (L.O.20:15)

パラディ フレーズ 891円 ※5月上旬 (予定) までの限定販売。紅茶840円 (紅茶は5種類から選べる)

春の景色を映した
雅な和菓子でお抹茶を

季節ごとの意匠が美しく、目にもおいしい和菓子。とりわけ、四季折々の風景を映す「とらや」の生菓子は春の午後のお供にふさわしい。春を迎えて一斉に咲きだす色とりどりの花々を描いた繊細なお菓子が、アート鑑賞のあとの一服に彩りを添え、心地よいひと時に。美しい日本の春景色を、和菓子で味わってみてはいかが。

Shop Data
とらや
トラヤ
ガレリアB1 / ☎03-5413-3541
11:00～21:00 (L.O.喫茶20:30)

季節の生菓子「遠桜」486円 ※3月31日までの限定販売。抹茶864円

アート鑑賞のあと、それとも前？
春を満喫、おすすめランチ&スイーツ

旬食材を贅沢に使った
南イタリアの味

本場・南イタリアの味を提供する人気店は、明るく開放感のある空間が、イタリアの空気を感じさせてくれる。ピッツァが有名だが、卵をたっぷり使った手打ちパスタも絶品。春のおすすめは、大きなはまぐりを贅沢に使った一品。気持ちよい日差しが降り注ぐテラスで、はまぐりのうま味がきいたパスタを味わう極上のランチを。

Shop Data
Pizzeria-Trattoria Napule
ピッツェリア・トラットリア ナブレ
ガーデンテラス1F ☎03-5413-0711
ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:30～24:00 (L.O.22:00)
はまぐり、菜の花、ポータルガのタリオリーニ
2,300円



野菜たっぷりがうれしい
ヘルシーなサラダランチ

ベルギー、日本、そして世界を拠点にビール造りを行う日本人ブルワリーが運営するビストロは、オリジナルのビールをはじめ、直輸入のクラフトビールが手軽に楽しめるのが人気。春のランチは、ブランド豚「TOKYO X」を使ったサラダ。窯でスモークグリルにした肉に色とりどりの野菜を添えたサラダは、ボリュームたっぷり！

Shop Data
RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN
リオ・ブルワーイング・コー ビストロアンドガーデン
プラザ1F ☎03-3403-0808 11:00～24:00
※フードラストオーダー、ドリンクラストオーダーは曜日により異なる。
ランチセットの一品、春野菜と一頭買いブランド豚「TOKYO X」のガーデンサラダ。ランチは、前菜、メイン、パンまたはライス付きで1,300円 (提供時間11:00～14:00)
※野菜は入荷状況によって異なります。



彩り豊かな旬の食材で
おいしい春を堪能
Lunch

人気の“全部のせ”が
春バージョンで登場

北イタリア、ピエモンテをテーマに、独創的なパスタの数々を提供するカジュアルイタリアン。この「全部のせ」は、1人前がパスタ160gというビッグサイズが話題。春バージョンは、自家製ミートソース、チーズ、卵のタルタルに、春らしく筍のグリルと菜の花をのせてカラフルに。家族や友達とシェアするのもおすすめ。

Shop Data
KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA
ノック キッチンナ ボナ イタリアーナ
ガーデンテラス2F ☎03-5413-3929
ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00～24:00 (L.O.フード22:00)
ランチセットの一品、ミートソースの全部のせ (ミートソース、自家製チーズ、自家製卵のタルタル、春野菜2種)、サラダとパン、アイスティー、パスタ、コーヒー付きで2,200円 ※平日限定メニュー。



EVENT



「CHANDON Blossom Lounge」 シャンドン フロッサム ラウンジ

春限定の屋外ラウンジ

プレミアム スパークリングワイン「CHANDON」とのコラボレーションによる、屋外ラウンジが今年も登場。ザ・リッツ・カールトン東京副総料理長が監修するこだわりのメニューやスイーツとともに、優雅な都心のお花見を楽しめる。ドーム型テント席「シャンドンスイート」では、温かく過ごせるエリアも用意。

Event Data
場所：ミッドタウン・ガーデン さくら通り沿いエリア
期間：3月15日(金)～4月14日(日)
時間：12:00～20:00 (L.O.19:30)
※金曜・土曜、桜の満開時期は21:00まで営業 (L.O.20:30)
※荒天中止

5



— for —
Ladies



春の夜は、気持ち

4. 春を盛り上げるバッグとジュエリー

かつてのイタリアの郵便配達員用バッグをモダンに解釈した人気モデル「ホスティアーナ」は、小ぶり＆ピンク色で気持ち華やか。アクセサリーは薄着に映える大ぶりのものが、ディナーの席に好適。バッグ (W29×H19×D15cm) 91,800円 / ZANELLATO ネックレス 62,640円 (イオッセリアーニ) / Theatre H.P.FRANCE

5. 光沢感と着心地に上質さあり

レストランの照明に映える美しい光沢を放つシルク・カシミアのハイゲージットのアンサンブル。桜冷えする季節に最高の肌触りを誇るブランドの定番人気の素材だが、数あるカラーバリエーションのなかから、ホワイトを選んで春めく気分を高めたい。カーディガン 157,680円、ノースリーブニット 85,320円 / Cruciani

6. 旬な肌色は作りの確かなものを

サイドにぬけたアーチが、華やかさをプラスする春のヌーディーカラーパンプス。シャープなフォルムながら抜群のフィット感と絶妙設計のヒールで歩きやすく、さらにイタリアンメイドならではの革の質感、つくりの確かさも魅力。パンプス 52,920円 / PELLICO



IN THE 
EVENING
Dress up for dinner

やわらかな夜気に映える
春ディナーの着こなし

春になると身も心も軽くなった気がする。それは気持ちだけではなく、装いにも表れる。
東京ミッドタウンで見つけた旬の春ファッションに身を包み、ディナーへ。
テラス席に広がる一面の夜景が、極上のひと時を約束してくれる。

Photos : Teruaki Kawakami (P.14 ~ 15,17) Masahiro Goda (P.16 ~ 17) Text : Takashi Ogiyama (P.14 ~ 15) Miki Numata (P.16 ~ 17) Styling : Masahiro Tochigi



華やぐ色使いがカギ

1. イタリアらしい定番の新解釈

メタルボタンをあしらったネイビーブレザーは男性服の定番。だからこそ、ワイドなラベルや表情豊かな生地感といった旬を取り入れた一着でアップデートをはかりたい。インナーはボタンダウンシャツが好適。ブレザー 126,360円 (ガブリエレ パジーニ)、シャツ 34,560円 (サルヴァトーレピッコロ) / STRASBURGO

2.トレンドはパンツから取り入れる

この春、パンツのトレンドに変化が出ている。これまでのような細身でタイトなものではなく、ゆったりかつタック入りでベルトをしないタイプが主役。さらに春らしく白コットンで爽やかに、ストライプ柄でほんのりと華やぎ感を加えたい。ブレザーとの相性もよい。パンツ 31,320円 (ベルウィッチ) / BEAMS HOUSE

3. 軽やかな気分を小物で演出

ホワイトレザーのトートバッグやラベンダーカラーのタイといった春色の小物で季節感を出すのは非常に簡単でいながら効果が大きい。さらにシューズはライニングのない柔らかなスエードスリッポンで軽やかな足元を。バッグ 259,200円 / Valextra タイ 32,400円 (マリネッタ) / E.MARINELLA NAPOLI シューズ 74,520円 (ボードイン アンド ランジ) / BEAMS HOUSE

— for —
Men

1



2



桜を眺めるレストランで楽しむ
春の夜の、極上のディナー

Philippe Mille Tokyo



アートのような料理で
お皿の中でも桜を堪能

フランス・シャンパーニュ地方のホテル「ドメヌレ・クレイエール」総料理長を務めるフィリップ・ミルが、自らの名前で展開する唯一のレストラン。春限定のメニューは、前菜からデザートまで桜をイメージしたコース仕立て。ミシュラン二つ星のシェフが織りなす美しい料理と厳選されたシャンパーニュが、至福の時間を約束してくれる。

Shop Data

Philippe Mille Tokyo
フィリップ・ミル 東京

ガーデンテラス4F ☎03-5413-3282
ランチ 11:00～15:30 (L.O. 14:00)、
ディナー 17:30～23:00 (L.O. 21:00)

MENU SAKURAのコースより。〈手前〉彩り豊かな3種のソースを添えた肉料理「優しく火をいれた仔牛に桜の香りを纏わせて 春野菜とチェリーのジュのアクセント」〈中〉一面に咲く桜の花を再現した前菜「自家製スモーク桜鱈のタルタル 紅白のラディッシュの桜の花弁爽やかな柑橘の香りを添えて」〈奥〉名物デザートも春の装いで「六本木に咲き誇る桜」SAKURAランチ全6品 10,800円 SAKURAディナー全8品16,200円(ともにサービス料10%別)

新感覚の和食で、
春の食材を存分に楽しむ

素材の持ち味を最大限に引き出す調理法とジャパニーズフュージョンスタイルで、独特の世界を築く山下春幸シェフ。この春は、真鯛とはまぐりに昆布だしとトマトのうま味を重ね、白ワインと大吟醸酒で風味をつけたメニューで楽しませてくれる。桜色のソースが、花の季節の特別なディナーを華やかに彩ってくれそうだ。

Shop Data

HAL YAMASHITA 東京
ハル ヤマシタ トウキョウ

ガーデンテラス1F ☎03-5413-0086
ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)、
ディナー 17:30～24:00 (L.O.23:00)
月曜休(祝日の場合は翌火曜休)

真鯛と蛤の大吟醸とシャルドネ蒸し 若葱の香り 2,380円(サービス料10%別)



HAL YAMASHITA TOKYO

Artisan de la Truffe Paris



トリュフたっぷりの
お花見メニューが登場

フランス産トリュフにこだわるパリのトリュフ料理専門店。香り高い上質のトリュフをふんだんに使った料理がカジュアルに楽しめる。オープン以来人気だ。桜の季節には、牛フィレ肉をメインに、アミューズからデザートまでボリュームたっぷりのお花見コースが登場する。新鮮なトリュフの香りで、春の宵を贅沢なひと時に。

Shop Data

Artisan de la Truffe Paris
アルティザンドゥラ トリュフ パリ

ガーデンテラス1F ☎03-5413-3830
平日 ランチ 11:00～15:30 (L.O.14:30)、
ディナー 17:30～23:00 (L.O.22:00)
土日祝 11:00～23:00 (L.O.22:00)

花見特別 ディナーコースより。(手前) メインディッシュ「広島県産 亜麻仁牛 フィレ肉のロースト トリュフソースで」(奥) アミューズ「お花見 特別 3種の盛り合わせ」ディナーは、上記2品に前菜2品とデザートを含む全5品8,640円

東京ミッドタウンはもちろん、周辺も！ あの人にきく 春の六本木

おすすめ散策

街歩きの楽しくなる春、六本木に精通する4名の方たちに、それぞれの視点からおすすめのスポットをうかがった。

Text : Chiaki Ide Takashi Ogiyama

Recommender 3

ブックディレクター 幅 允孝さん



Photo: Kazuhiro Fujita

幅 允孝
「BACH」代表。人と本の距離を縮めるため、公共図書館や病院、学校などさまざまな場所での選書・ディスプレイやイベント企画を展開。
Instagram: @yoshitaka_haba

「初めて就職したのが六本木でした。当時はとにかくお金がなかったけれど、それでも楽しく過ごせる雑踏と包容力がある街でした。そんな僕が憧れていたのが『キャンティ』。伝説のレストランなので若造が行っていいのかと悩みましたが、いざ行ってみると思いのほか、温かいレストランでした。職業柄、注目しているのは『OTOギャラリー・間』のミュージアムショップを兼ねた『Bookshop TOTO』。建築本に関する品揃えは随一で、そこから派生する関連本も含め多種多様な本に出合えます。また『TSUTAYA TOKYO ROPPONGI』は立ち上げに関わった東京で初のブックカフェ。時代と人の流れに合った本屋です。仕事終わりに飲みに行くのは『祥瑞』。日本における自然派ワインの起源ともいえるお店で、これからも、東京のヴァンナチュールの歴史は守り作られていくと思っています。テキーラを飲むなら『AGAVE』へ。あらゆる種類のテキーラが豊富に揃うテキーラ専門バーで、なかでも特にマルガリータが絶品です」

Chianti ITALIAN RESTAURANT
キャンティ 飯倉片町本店



1960年の創業以来、多くの文化人に愛されてきた、古き良き時代の面影を残す伝説のイタリアンレストラン。1階はアル・カフェ、レストランは地下1階に。ドレスコードあり。☎03-3583-7546

Bookshop TOTO
ブックショップ トート



建築・デザインの専門書店。ショップの奥には、36タイトルのマガジンライブラリーも。「ギャラリー・間」の展覧会に合わせ、関連フェアも実施。さまざまな建築のエキシビジョンも開催される。☎03-3402-1525

- TSUTAYA TOKYO ROPPONGI ☎03-5775-1515
- 祥瑞 ☎03-3405-7478
- AGAVE ☎03-3497-0229

Recommender 4

ストリート・スタイル・フォトグラファー/ジャーナリスト シトウレイさん



シトウレイ

国内外のストリートスタイルを紹介する「SAKE STYLE from TOKYO」(http://sakestyle.com/) / 編集: フォン、ウキ、幅広い知見からアドバイザー、商売の口デューズ、パルナーなど多彩な活躍。

「六本木散策の魅力。それは街の中に衣食住、そして遊学などすべてに楽しく、刺激的なモノやコトがあること。コンパクトなサイズの中にこれだけのものが凝縮されている街は、世界の中でも稀有だと思っています。たとえば、『エフトシ』。この料理は、ただの中華料理ではないんです。食材一つひとつからは想像できないビジュアルや味に仕上がっていて、食事と同時にクリエイティブへの刺激ももらえます。また、この街に住む大人は男女問わずスマートでとても優しい人が多いんです。格好いい大人のロールモデルがたくさんいるところもこの街の魅力。それを感じる場所が『ukafe』。ここは仕事をしたり、考えごとをしたりと、頻繁に訪れるカフェです。スタッフの適度な距離感や気配りが気持ち良く、心身ともにニュートラルに戻る空間です。あとは世界中にいる、仲間への手みやげを探すのにも便利な街なのが六本木。出身地である石川県の老舗の酒蔵『SAKE SHOP 福光屋』や、日本酒に特化した『SAKE MIZUHASHI』がお気に入りです」

ukafe
ウカフェ



世界各国の料理を取り入れるなど、従来のオーガニックフードの価値観にとらわれない、最新の都市型ライフスタイルを提案するカフェ。オーガニックワインも揃う。●ガレリア2F ☎03-6438-9920

SAKE SHOP 福光屋
サケショップ フクミツヤ



創業1625年、金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵の直営店。伝統の職人技と厳選された材料で造られた良質の日本酒が数多く並び、酒まわりを楽しむアイテムも充実。●ガレリアB1 ☎03-6804-5341

- Fff...TOSHI (エフトシ) ☎03-6875-4245
- SAKE MIZUHASHI (サケ ミズハシ) ☎03-5545-5910

Recommender 1

ザ・リッツ・カールトン東京 チーフコンシェルジュ 伊藤正子さん



伊藤正子

シドニー生まれ。国内外の航空会社の客室乗務員、クレジットカードVIP専用のコンシェルジュとして勤務後、ザ・リッツ・カールトン東京のコンシェルジュに2015年より就任。

「国際感覚にあふれ、どこへ行くのも便利な都心でありながら、美しい自然に触れられるのが六本木の良さです。3月中旬から約1カ月間、東京ミッドタウンの『CHANDON Blossom Lounge』と桜通りは、国内外のお客さまに人気のお花見スポット。当ホテルシェフ監修の春のお料理を桜の下でお楽しみいただくイベントも開催しています。海外からのお客さまは、おみやげを『THE COVER NIPPON』で購入される方も多く、当ホテル宿泊者限定ですが、年間を通してキモノ体験も実施され、好評です。また六本木はアートの触れられる施設が多い街でもあります。『サントリー美術館』から、桜並木を歩き『21_21 DESIGN SIGHT』へさらに青山方面へ。『国立新美術館』へと散策し、いろいろな角度から国内外のアート作品をご鑑賞いただけます。散策を楽しまれたあと、ホテル内日本料理『ひのきざか』での彩り豊かな桜会席弁当や『ザ・ロビーラウンジ』では桜アフタヌーンティー、また同フロアのバーでは桜カクテルなど、春を感じるメニューも多彩に取り揃えています」

THE COVER NIPPON
ジカバー ニッポン



「日本の風土に根ざしたものづくりの伝統を、道具を通して今に伝える」がコンセプト。匠の技が息づくアイテムを、家具から小物に至るまで幅広く展開する。●ガレリア3F ☎03-5413-0658

THE LOBBY LOUNGE
ザ・ロビーラウンジ



「ザ・リッツ・カールトン東京」の45階、メインロビーに位置するラウンジ。ラグジュアリーな空間で、地上200メートルの絶景を眺めながら、桜の季節にちなんだ特別メニューを楽しみたい。☎03-6434-8711

- サントリー美術館 ガレリア3F ☎03-3479-8600
- 21_21 DESIGN SIGHT ミッドタウン・ガーデン内 ☎03-3475-2121
- CHANDON Blossom Lounge https://www.tokyo-midtown.com/jp/event/blossom
- ひのきざか ☎03-6434-8711
- 国立新美術館 ☎03-5777-8600 (ハローダイヤル)

Recommender 2

ブランドプロデューサー 柴田陽子さん



柴田陽子

コーポレートブランディング、店舗フロアデューズ、商品開発など多方面のコンサルティングに携わる。2015年ミラノ国際博覧会の日本館レストランや話題の商業施設のフロアデューズで活躍。

我が家の休日は、この街をなくして語れません
「社会人を始めた地が六本木。当時、あるニューヨークの飲食店を六本木で開店させる企画に携わり、深夜までハードに働いては実家の葉山に帰る日々が続きました。そんな思い出深いこの街には現在もさまざまな仕事で関わる一方、週末に家族で過ごすことも多いのです。自宅付近に大型スーパーがないので、まずは東京ミッドタウンの『Precece Premium』で食材や日常雑貨を買い込みます。そのあとは、オーブンの際、プロデューズに携わった『Union Square Tokyo』でのランチ。食後は『Ron Herman』に立ち寄り夫婦で買い物。小学校3年生と1年生の息子たちは『ミッドタウン・ガーデン』の広場を元気に走り回ったりします。大人の目的と子供の遊びが同時にかなうのも、東京ミッドタウンのいいところです。また、レジデンスに友人が住んでいるのですが、彼女たちとは、『ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ』でお茶するのが定番。桜の時期に、家族や友人たちと『KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA』でワイワイするのも大好きです」

Ron Herman
ロンハーマン



1976年にカリフォルニアのメルローズアベニューに誕生。世界中のセレブリティやファッションistaに支持されてきたスペシャリティストア。●ガーデンテラスB1 ☎03-6447-0561

Union Square Tokyo
ユニオン スクエア トウキョウ



「ニューヨークで最も予約が取れない」超人気店の姉妹店。ニューヨークに愛され続けるホスピタリティと料理が楽しめる。店内から桜が一望できるのも魅力。●ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ ガーデンテラスB1 ☎03-5413-7780

- KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA ガーデンテラス2F ☎03-5413-3929
- Precece Premium ガレリアB1 ☎03-5413-5109
- ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ ☎03-6434-8711

MARUYA HONTEN まるや本店

名古屋で人気のひつまぶし店が東京初進出



名古屋で人気を誇る鰻料理店「まるや本店」が満を持して東京初出店。外はカリッ、中はふんわり。熟練の職人が織りなす技を伝統のタレとともに堪能するひつまぶしを中心に、鰻会席やテイクアウトなど用途に合わせて利用できる。鰻料理に合う日本酒が揃うのも見逃せない。

ガーデンテラス3F
☎03-5843-1708
※3月中旬開通予定。
月～土11:00～23:00
(L.O.22:00) 日祝11:00～23:00 (L.O.21:00)

SUSHI TOKYO TEN、スシトウキョウテン

旬なネタを“おまかせ”で味わうのがおすすめ

「少しずつを沢山に」をコンセプトに、旬の食材を種類豊富に用意し、本格的な江戸前寿司が気軽に楽しめる店がオープン。経験豊かな職人による質の高い伝統的な料理を楽しむには、初めに一貫、そのあとにつまみと握りを交互に提供する「おまかせコース」がおすすめです。



ガーデンテラス1F
11:00～15:00 (L.O.14:00)
17:00～23:00 (L.O.21:30)

IBUKI UDON 伊吹うどん

本格うどんをこだわりのだしで!



国産小麦を使った店内製麺の讃岐うどんを、上質な味わいの伊吹いりこを旨沢に使用した特製のだしで。本場の讃岐うどんはもちろんのこと、うま味を閉じ込めた揚げたての天ぷらも絶品。テイクアウトも充実で、うどん、天ぷら、手作りのお弁当なども用意される。

ガレリアB1
11:00～21:00 (L.O.20:30)

3月20日
RENEWAL
OPEN



LES MILLE FEUILLES DE LIBERTÉ

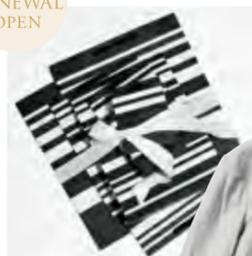
レ ミルフォイユ ドゥ リベルテ

部屋を彩る切り花から、全国配送のギフトまで

「生活芸術」をテーマにしたフローリストがリニューアル。パリのメゾンにいるような空気感を提案し、花だけでなく、直輸入の生活雑貨なども販売。ギフトアレンジ、お祝い花まで、リクエストに応えさまざまに対応。

ガレリアB1 ☎03-6721-1088

2月1日
RENEWAL
OPEN



JOSEPH

ジョゼフ

美しいシルエットが評判。より充実のラインナップに

ロンドン発ラグジュアリー＆コンテナポラリーな世界的ブランドがリニューアルオープンして登場。レディとメンズを展開し、これまで以上に充実のコレクションと出合える。ヘアでショッピングが楽しめるのもうれしい。

Shop Data
ガレリア2F
☎03-5413-7889

首元に同素材のスカーフがついたワンピース。英国的な花柄が上品。左は柔らかな軽いレザー素材が特徴のジャケット。ともに東京ミッドタウン店限定。右96,120円、左162,000円



コート31,860～35,100円、カーディガン25,920～27,000円、パンツ16,200～19,440円 ※サイズによって価格が異なります。

Bonpoint ボンポワ

今春
NEW!
OPEN

パリのアトリエから届くコレクション

1975年にパリでスタートした高級子供服ブランド。パリのクチュールアトリエで全過程製作する洗練された子供服コレクションに加え、ベビーギフト、子供から大人まで使える香水・スキンケア商品なども豊富に扱う。

Shop Data ガレリア1F ☎03-6721-0718 ※3月下旬～4月上旬開通予定。

NEW SHOP NEWS!

衣食住、上質なライフスタイルを送るためのショップが充実する東京ミッドタウン。個性あふれるファッションを提案するショップや、日本の代表的な“食”を発信するレストランが新たにオープン。

Photos: Keita (FLAME) Text: Takashi Ogiyama Styling: Masahiro Tochigi

4月1日
NEW!
OPEN

DRAWER ドゥローワー

女性が長く愛せるワードローブが揃う

大人の女性ならではの、凛としたスタイルを提案する「DRAWER」がオープン。店名の由来は、引き出しの上段に上質な物を入れたという英国の風習から。オリジナル商品に加え、国内外から厳選したデザイナーズブランドも展開。

Shop Data
ガレリア1F
☎03-5786-4844
※3月26日開通予定。



リネンのワンピースドレスは東京ミッドタウン店限定。コットンシルクのアンダードレス付き。194,400円



コットン・カシミアにストレッチを加えたライダーズジャケット。52,920円

2月16日
NEW!
OPEN

CABaN キャバン

ユニセックスで楽しめる個性豊かなコレクション

トゥモローランドから新たにデビューした、ユニセックスかつ、モード、ストリートといったファッションのジャンルにとらわれない注目のショップ。性別や年齢、国籍を超えて、個性ある人の魅力をさらに引き出すシンプルで遊び心のあるウェアやグッズが揃う。

Shop Data
ガレリア1F
☎03-3408-6705



日本・オーストリア外交樹立150周年記念

「ウィーン・モダン」

クリムト、シーレ 世紀末への道

〔国立新美術館〕

生駒芳子が誘う
今見たアート

TEXT BY YOSHIKO IKOMA



オットー・ヴァーグナー《カール・ルエガー市長のための椅子》1904年 ウィーン・ミュージアム蔵 ©Wien Museum / Foto Peter Kainz



昨今、地球を取り巻く状況は、ある意味「世紀末的」といえる。つまり、デジタル変革やシェア経済の到来とともに、新しい世界が生まれそう——という、変化に満ちた時代という意味で。

そんな折、ウィーンから、一世紀前の世紀末の芸術運動の軌跡に触れる展覧会がやってくる。ウィーン・ミュージアムは、100万点以上に及ぶ所蔵品に加え、モーツァルトやシューベルトの住んでいた家など市内の文化財も含めて街全体をミュージアムとして捉える、博物館として知られている。同館の改修工事の機会に、幸運なことに、ウィーン世紀末の貴重な美術品——グスタフ・クリムト47点、エゴン・シーレ22点、オスカ・ココシユカ17点など、ウィーンの

至宝たちが東京にやってくる。

加えて本展では、ウィーン世紀末の芸術文化に至るまでのプロセスも掘り下げる。時代は18世紀にまで遡り、女帝マリア・テレジアの啓蒙主義からのちのウィーン工房に影響を与えたビーターマイアー時代、近代的芸術都市へとウィーンが変貌を遂げるきっかけとなった都市改造計画も紹介される。そして何より素晴らしい注目の

たいのは、19世紀末に向かう過程で、多くの革新的で実験的な芸術運動が実現されたという事実。それは、歴史の中で一瞬芽吹いた、自由な表現の空気に。絵画や工芸、建築、デザイン、音楽、インテリア、ファッション、グラフィックデザインなど、多くの芸術家がジャンルを超えて交流し、インス

ピレーションを与え合う様は、現代にもつながる予言的な流れだ。

また、オットー・ヴァーグナーやアドルフ・ロースなど、都市計画の鍵を握る大物建築家たちの存在も興味深い。

当時のウィーンには、ヨーロッパ中の知識人、芸術家が集まりにぎわったという。19世紀末、ウィーンに咲いた「芸術都市の花」は、20世紀初頭にはパリに、1970年代にはニューヨークに、2000年代にはベルリンに——と地球上を転々として、いまこれからは東京2020オリンピック・パラリンピックや2025年日本国際博覧会を機に、東京や大阪で咲くかもしれない。文化の力で未来を導く——そんなことを予感させる展覧会としても楽しみだ。



上/ヨーゼフ・ホフマン(ブローチ) 製作:ウィーン工房 1908-10年 International Friends of Wien Museum, A.P. Collection ©Asenbaum Photo Archive 左/グスタフ・クリムト《エミーリエ・フレエの肖像》1902年 ウィーン・ミュージアム蔵 ©Wien Museum / Foto Peter Kainz 下/エゴン・シーレ《自画像》1911年 ウィーン・ミュージアム蔵 ©Wien Museum / Foto Peter Kainz



家に居ながら春を満喫 心浮き立つ季節を 五感で楽しむ

凍える真冬が春の日差しに向こうに過ぎ去ると、一年のなかでも、もっとも心が浮き立つ桜の季節がやってくる。

各地で咲く桜に誘われて外に出かける機会が多くなるこの時期、花見の宴で桜を愛でるだけではなく、室内にも洗練された春らしい色合いの小物などを取り入れて、華やかな季節を存分に楽しんでみてはいかがだろうか。

日本の春は桜に彩られ、実に美しい。しかし出先から戻った部屋が冬仕様のままでは、せっかくの春気分がしばらくでしまう。そこで今回は、室内に居ながらにして桜の季節を五感で満喫できるアイテムを選んでみた。

形や色、香り、そして味と、東京ミッドタウンには、季節を感じさせるアイテムがそろっている。たとえばプレートを替えるだけ、またはそこにのせるスイーツの味や色みにこだわるだけで、食卓は一気に春めく。普段使いのちょっとしたものに桜色をあしらうのも遊び心があり、季節を堪能することができるのではないだろうか。部屋の模様替えまで大がかりでなくても、小物に気を配るだけで、十分に春を演出できるだろう。

いっせいに咲いて美しく散っていく桜の花は、その儚さゆえに人を惹きつけてやまない。この時期限定の日本の春を、ぜひ室内にも取り入れてほしい。



上/リネン100%のハンカチ「ネリンガ」43×43cm 各1,512円/TLB home 左上/「白磁口紅桜7寸皿」6,804円 「白磁口紅桜4.5寸皿」4,104円 「白磁桜箸置5個組」(箱付き) 3,240円 参考商品/TIME & STYLE MIDTOWN 左下/フルゴ・ニュー産チェリーのフレッシュ感が特徴的な「コンフィチュール スリーズ」2,258円 春色を中心にしたマカロン(4個入り)1,167円/JEAN-PAUL HÉVIN



右上/「雄勝玄昌石」の皿 90cm角 1,296円 「hakuji 豆皿」直径8.5cm 1,512円 「炭の利休」さくら2,160円 /STYLE MEETS PEOPLE 右下/桜の花の抜き型3点セット 2,376円 桜の花びらの抜き型3点セット 2,376円 物相型 1,296円/日本橋木屋 下/「パームビーチ」のミニディフューザー&ミニキャンドルのセット 4,104円/テネリータ



DESIGN



黒田美津子 Mitsuko Kuroda

インテリアスタイリスト、スタイルディレクター。株式会社Laboratory代表。『Hanako』(マガジンハウス)創刊メンバーとして雑誌記者に。現在は広告、住宅、イベント、商業施設、展覧会など幅広い分野の空間インテリアを手がける。

DATA

日本橋 木屋 / ガレリア3F ☎03-5414-2088
TIME & STYLE MIDTOWN / ガレリア3F ☎03-5413-3501
TLB home / ガレリア3F ☎03-5647-8358

STYLE MEETS PEOPLE / ガレリア3F ☎03-5413-3705
テネリータ / ガレリア3F ☎03-6447-0181
JEAN-PAUL HÉVIN / ガレリアB1 ☎03-5413-3676



生駒芳子 Yoshiko Ikoma

marie claire編集長を務めたのち、2008年ファッションジャーナリストとして独立。ファッション、アートからエシカル、クール・ジャパン、伝統工芸の発信など、多方面で活躍中。

DATA

国立新美術館
日本・オーストリア外交樹立150周年記念
「ウィーン・モダン クリムト、シーレ 世紀末への道」
4月24日(水)~8月5日(月)
国立新美術館 企画展示室1E
☎03-5777-8600(ハローダイヤル)
休館日:火曜日(ただし4月30日は開館)
開館時間:10:00~18:00 ※金・土曜日は4:5~6月は20:00まで、7-8月は21:00まで、4月28日(日)~5月2日(木)、5月5日(日)は20:00まで。※入場は開館の30分前まで。
観覧料(当日券):一般1,600円 大学生1,200円 高校生800円 中学生以下無料
展覧会サイト:https://artexhibition.jp/wienmodern2019/



上/フランツ・ルス(父)《皇后エリーザベト》1855年 ウィーン・ミュージアム蔵 ©Wien Museum / Foto Peter Kainz



Present

TOKYO MIDTOWN STYLE / SPRING 2019

CONTACT INFORMATION

ADEAM / ガレリア 1F / ☎ 03-3402-1019
 ISETAN SALONE / ガレリア 1F・2F / ☎ 03-6434-7975
 Valextra / ガレリア 1F / ☎ 03-6459-2506
 Cruciani / ガレリア 1F / ☎ 03-5413-0651
 ZANELLATO / ガレリア 2F / ☎ 03-6447-4830
 JOSEPH / ガレリア 2F / ☎ 03-5413-7889
 STRASBURGO / ガレリア 1F / ☎ 03-3403-0777
 Theatre H.P.FRANCE / ガレリア 2F / ☎ 03-5413-0626
 BEAMS HOUSE / ガレリア 1F / ☎ 03-5413-7690
 PELLICO / ガレリア 2F / ☎ 03-5413-7768 (ショップ)
 03-5413-8258 (アトリエ)
 E.MARINELLA NAPOLI / ガレリア 1F / ☎ 03-5413-7651
 Ron Herman / ガーデンテラス B1 / ☎ 03-6447-0561
 THE COVER NIPPON / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-0658
 STYLE MEETS PEOPLE / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-3705
 TIME & STYLE MIDTOWN / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-3501
 TLB home / ガレリア 3F / ☎ 03-5647-8358
 テネリタ / ガレリア 3F / ☎ 03-6447-0181
 日本橋 木屋 / ガレリア 3F / ☎ 03-5414-2088
 WISE・WISE tools / ガレリア 3F / ☎ 03-5647-8355
 Artisan de la Truffe Paris / ガーデンテラス 1F / ☎ 03-5413-3830
 KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA / ガーデンテラス 2F / ☎ 03-5413-3929
 HAL YAMASHITA 東京 / ガーデンテラス 1F / ☎ 03-5413-0086
 Pizzeria-Trattoria Napule / ガーデンテラス 1F / ☎ 03-5413-0711
 Union Square Tokyo / ガーデンテラス B1 / ☎ 03-5413-7180
 RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN / ブラザ 1F / ☎ 03-3403-0808
 Le Pain Quotidien / ブラザ 1F / ☎ 03-6804-5879
 フリップ・ミル 東京 / ガーデンテラス 4F / ☎ 03-5413-3282
 ukafe / ガレリア 2F / ☎ 03-6438-9920
 SAKE SHOP 福光屋 / ガレリア B1 / ☎ 03-6804-5341
 JEAN-PAUL HÉVIN / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-3676
 Toshi Yorozuuka / ブラザ 1F / ☎ 03-5413-3650
 とらや / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-3541
 pâtisserie Sadaharu AOKI paris / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-7112
 PALETAS / ガレリア B1 / ☎ 03-6447-4445
 Precece Premium / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-5109
 レミルフォイエ ユー ドゥ リベルテ / ガレリア B1 / ☎ 03-6721-1088
 ザ・リッツ・カールトン東京 ザ・ロビーラウンジ、ひのきざか / ミッドタウン・タワー 45F / ☎ 03-6434-8711
 ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ / ミッドタウン・タワー 1F / ☎ 03-6434-8711
 サントリー美術館 / ガレリア 3F / ☎ 03-3479-8600
 21_21 DESIGN SIGHT / ミッドタウン・ガーデン / ☎ 03-3475-2121
 Tokyo Midtown Design Hub / ミッドタウン・タワー 5F / ☎ 03-6743-3776
 FUJIFILM SQUARE / ミッドタウン・ウェスト 1F / ☎ 03-6271-3350
 CABAN / ガレリア 1F / ☎ 03-3408-6705
 DRAWER / ガレリア 1F / ☎ 03-5786-4844 (3月26日開通予定)
 Bonpoint / ガレリア 1F / ☎ 03-6721-0718 (3月下旬〜4月上旬開通予定)
 まるや本店 / ガーデンテラス 3F / ☎ 03-5843-1708 (3月中旬開通予定)

COVER INFORMATION

Photo : Hironobu Maeda (STIJL)
 Styling : MAFUMI

1.リング410,400円 2.リング561,600円
 10.リング216,000円 11.リング604,800円
 すべて[Scintillante] 3.ピアス16,200円
 9.ピアス22,680円 7.リング10,800円
 すべて[ADER.bijoux] 8.リング76,680円
 [ジョージジェンセン] 6.リング837,000円
 12.バングル1,085,400円ともに[FRED]
 /すべてISETAN SALONE 4.イヤリング
 27,000円 / WISE・WISE tools 5.リ
 ング59,400円 / ADEAM

STAFF

Publisher : Mitsui Fudosan Co.,Ltd.
 Tokyo Midtown Management Co.,Ltd.
 Editorial : Hearst Fujingaho Co.,Ltd. Content Marketing
 Art direction : Takahito Noguchi
 Design : Dynamite Brothers Syndicate

イベントやショップの案内、最新トピックスなど、
 お客様に役立つ情報をお届けします。

✉ メールマガジン
<http://www.tokyo-midtown.com/jp/mail/>

📘 公式 Facebook ページ
 東京ミッドタウン / TOKYO MIDTOWN

【お問い合わせ】東京ミッドタウン・コールセンター
 ☎ 03-3475-3100 (受付時間 10:00~21:00)

『STYLE』へのご意見・ご感想をお聞かせください!

『STYLE』Vol.40はいかがでしたか。ぜひ、ご意見・ご感想をお聞かせください。
 読者アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で素敵な商品をプレゼントいたします。
 ご応募は、<http://www.tokyo-midtown.com/jp/style40> よりアクセスいただき
 ご希望のものをお選びください。応募締め切りは2019年4月10日(水)です。

※プレゼントの当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

2組
 4名様



※写真は「ひつまぶし」単品

まるや本店 ディナーコース

「ひつまぶし」の本場・名古屋の
 人気店が東京に初進出。外はカリ
 リット、中はふんわりした味わい
 は格別。熟練のうなぎ職人が織り
 なす技を堪能できます。

※ドリンクは別料金となります。
 ※有効期限：2019年8月末日

2
 名様

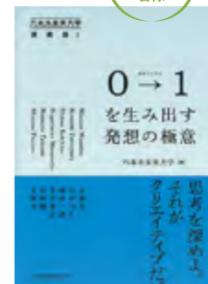


PALETAS フローズンフルーツバー

旬の時期に収穫される新鮮なフ
 ルーツをジェラートやヨーグルト
 に閉じ込めたフローズンフルーツ
 バーを10本セットでお届け。

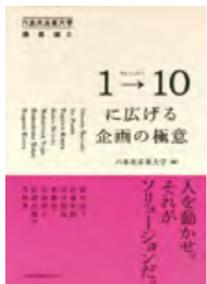


2
 名様



日本経済新聞出版社 「六本木未来大学」 講義録1&2

2015年にスタートした「六
 本木未来大学」。業界の最前
 線で活躍するクリエイターに
 よる講義のエッセンスが詰
 まった2冊(「0→1(ゼロト
 ワン)を生み出す発想の極意」
 「1→10(ワントゥテン)に
 広げる企画の極意)をセッ
 トでプレゼント。



5 DRAWER

シルエットに変化を生む ワイドパンツ

白シャツにメリハリを生むカーキ色
 のワイドパンツは、コットンリネン
 地の光沢とシャリっとした肌触りが
 魅力。深いタックの美しいシルエット
 にゴム仕様のウエストで、はき心
 地も快適。42,120円 / DRAWER
 ※4月1日オープン(予定) ●ガ
 レリア1F ☎03-5786-4844

6 Valextra

白カーフのバッグで 上品さの相乗効果

取り外し可能なチェーンにシンプ
 ルなデザイン、使うシーンを選ばない
 万能バッグ。Valextraの「イジデ
 ポシェット」の白で、上品さをアッ
 プ。熟練職人によるコバの美しさ
 にも注目したい。(W24.5×H12.5
 ×D5cm) 199,800円 / Valextra
 ●ガレリア1F ☎03-6459-2506

7 PELLICO

フォルムの美しい バイソン柄を足もとに

エレガントなデザインと最高の履き
 心地を誇るイタリアのシューズブ
 ランドからバイソン型押し柄のパン
 プスをチョイス。シンプルなフォル
 ムにバイソン柄が洗練された遊び心。
 着こなしにニュアンスを添える一
 足。(H8cm) 55,080円 / PELLICO
 ●ガレリア2F ☎03-5413-7768



Best Picks

TOKYO MIDTOWN STYLE / SPRING 2019

白シャツに映える春のアイテム



3

1,2 STRASBURGO

上質な白シャツに、 個性を添えるバングル

春に注目したいのが上質な白シャ
 ツ。こちらは上品な光沢の高番手
 コットンにストレッチを利かせたナ
 ボリの高級シャツブランド「バルバ」
 の一枚。ボタンは天然貝。熟練職人
 による高い縫製技術、シンプルなデ
 ザインなど、長く愛せる要素が凝縮。
 白シャツに映えるバングルは、映画
 『ブラダを着た悪魔』などに登場し、
 一躍人気になった「サイモンアルカ
 ンタラ」のもの。手編みで作られる
 繊細ながら存在感ある一本。シャツ
 31,320円 バングル [YG×天然
 石]169,560円 / STRASBURGO
 ●ガレリア1F☎03-3403-0777

3 BEAMS HOUSE

美しい柄のストールを 白シャツのアクセントに

フィレンツェの老舗ブランドならで
 はの上質な素材と柄の美しさが魅力
 の大判ストール。季節を問わず使
 える薄手で柔らかな素材感も秀逸。さ
 まざまな巻き方を楽しめる。(185
 ×95cm) 52,920円 (ファリエロ サ
 ルティ) / BEAMS HOUSE ●ガ
 レリア1F☎03-5413-7690

4 Ron Herman

定番人気のデザインを ミックスしたサングラス

マット加工を施したべっ甲柄サング
 ラスでクールに。ポストンとウエ
 リントという定番デザインをミッ
 クスし、都会でもリゾートでも映
 える。眼鏡生産で世界的に知られる福井県
 鯖江市の職人が、手仕事で製作。
 20,520円 / Ron Herman ●ガ
 ーデンテラスB1 ☎03-6447-0561



6

7



「予感」という 日本の美しい言葉



Photos by Robert Campbell

春の気配を探りに行く夕吉

東

京で暮らしていて時々感じることを英語で上手く伝えられないことがある。空気が乾燥してまだまだ寒いのでニットのマフラーをぐるぐるまきにする朝、六本木の裏道に植わった沈丁花の香りが流れてくる。と、その瞬間「春だ」と直感する。微妙にまだ一つ手前の状態、つまり冬ではあるけれど、そこには春の予感……。

この「予感」こそ、どういうものなのか、なかなか英語では説明しづらいものがある。

「春の予感」も「恋の予感」も客観的に見ればそこまでは進んでいない。もし恋であればただの好感に逆戻りするかもしれない、と本人は分かっている。それに近い先にあるわずかな芽生えを感じ取っている。それに近い英語としてpremonitionという言い方はある。ラテン系でフランス語から生まれたこの一語は、pre「事前に」monition「警告」とがくっついてできた単語で、別れや事業の失敗といった残念なことがらに使われることが多く、なるべくなら使う場面は減らしたい。日本語の「予感」と比べれば、意味の半径が狭く、濃い影のようなものがつきまとう。

「恋の予感」とは「愛を予測する」ときめきに満ちた不思議な魅力をもった表現に違いないわけで、その根底には押しつけがなく、前に進めねばという気負いも悲壮感もない。その瞬間、流れている空気を素直に吸い込んでいるだけだという計算や理屈とは異なるデリケートな神経が働いているように思える。

温かく人を迎え、結び合っても押しつけはしない。そういうあり方は日本の、そして日本語の中の一つ注目してよい独自の世界観を作っているように思う。春から夏にかけて家の周りを歩き、歩くについで近所



ロバート キャンベル
Robert Campbell

ニューヨーク市出身の日本文学研究者。江戸から明治時代の日本文学が専門で、特に19世紀の都市空間と人の心に強い関心を寄せている。また、文芸ジャンルを超えて、日本の文化、メディア、思想などにも造詣が深い。テレビでMCやニュース・コメンテーターなどを務める一方、新聞や雑誌の連載、書評、ラジオ番組出演など、さまざまなメディアで活躍中。愛猫の名は夕吉。

からどんどん離れていくのだが、そういうった住みなれた「世間」から離れた空間で、よくは知らない人に出会って親切にされるとこの上も無く気持ちよくなることがある。一例は江戸時代の後期、北陸は福井城下から少し離れた場所で学塾を営んでいた和学者で歌人の橋曙覧は、若いころ自分にとって楽しいことをいっぱいリストアップして、「独楽吟」という五十二首から成る歌集の一首一首に思いを込めて詠んだのである。

たのしみは野寺山里日をくらし

やどれといはれやどりけるとき

たのしみは野山のさとに人遇ひて

我を見しりてあるじするとき

「独楽吟」の最後の方に並んでいる右の二首は、人里から遠く離れてはいないけれど熟知もしていない田舎道での出来事。歩きながら予期せぬ人と出会い、その人の好意をまったく警戒せず素直に受け入れ、そして別れてゆく。曙覧が経験した一期一会は、相手のことを温かく慮るけれど、けっして過剰な物や心遣いを要望するわけでもなく、実にあっさりしている。彼のように、歩きながら常に楽しみの予感の種を拾う。拾い上げ、愉快な出会いを実現したいものだ。思い出すのは同じ時代、信州で春の到来を待ち望んでいた小林一茶による次の一句である。

花の陰あかの他人はなかりけり

