

ニューヨークならではの、注目グルメ 次のトレンドを読むなら、このレストラン

美味しい感動に会える街、ニューヨーク。モダンブームが定着してニューヨークはレストランの充実度も今まさに旬。どこで何を食べるか、プランを立てるだけでも心が弾みます。個性豊かなデザインとトレンドな雰囲気が更に進化。空間への美意識、素材へのこだわり、最高のおもてなし、シェフの哲学など、ただ食事をするだけでなく、感動をも与えてくれる、そんなニューヨークの今を代表するグルメ・レストランのご紹介と、その秘密を探るグルメ探訪視察のご案内です。

Chef's Table at Brooklyn Fare

シェフズ・テーブル・アット・ブルックリン・フェア



日本でも少しづつ増えてきた二毛作レストランのスタイル。今、話題のブルックリン地区にあり、昼間はオーガニックの食材を扱う高級スーパーの店用のお惣菜が調理される厨房が夜になるとニューヨークで最も予約の取りにくいといわれる、18席のオープン・キッチン・レストランに姿を変えます。デヴィット・ブローラーのもとで8年間シェフを務めた、シーザー・ラミレスの料理哲学「素材」が主役のブリ・フィックス・ディナーのみ。ア・ラ・カルトなし。ワインなどのアルコールは持ち込み。厨房の中のシェフのパフォーマンスとメニュー（18～20品の西洋風懐石の趣）、そして味はマンハッタンからわざわざブルックリンに出向いたことを絶対に後悔させません。

19時から、週末は22時からの回もある。
15分前からオープン。日曜、月曜はお休み。

200 Schermerhorn St. Brooklyn, N.Y. 11201
詳細は電話でお問合わせください。 718.243.0050

Park Avenue Spring/Summer/Autum/Winter

パーク・アベニュー・スプリング/サマー/オータム/ウインター



うっかり通り過ぎてしまうほど、アッパー・イーストの街並みになじんだエントランス。季節ごとにメニューはもちろん、ワイン、インテリア、従業員のユニフォーム、はては店名まで変わってしまうユニークなコンセプトに注目。白一色のインテリアは冬の「パーク・アベニュー・ウインター」、春になると「パーク・アベニュー・スプリング」、夏は涼しそうなインテリアの「パーク・アベニュー・サマー」、秋は落ち葉の「パーク・アベニュー・オータム」。有名レストランでのスター・シェフのもとで修行を積んだ、日系4世のクレッグ・コウケツがエグゼクティブ・シェフ。アメリカのレストランには珍しい、彼の得意とする素材を生かした繊細な味が好評。

昼食 11:30am～3:00pm
夕食 月～木 5:30pm～10:00pm
金、土 5:30pm～11:00pm
日 5:00pm～9:00pm

100 East 53rd Street New York, N.Y. 10021
電話: 212. 644. 1900

ニューヨークならではの、注目グルメ 次のトレンドを読むなら、このレストラン

ABC Kitchen

イー・ビー・シー・キッチン



ABCホームと呼ばれる、ちょっとお洒落なインテリア・ショップの中に、スターシェフのジャン・ジョルジュとの共同プロジェクトで生まれたレストラン。食材から内装にいたるまで、「地元」にこだわり、ほとんどの野菜はすぐ近くのユニオン広場のグリーン・マーケットで買い付け、内装や素朴な食器類もローカルのクリエイターが手がけている。地元の素材、オーガニックな栽培過程の食材にこだわるニューヨークのエココンシャスなレストランの代表格です。ハーブを多用したヒネリのあるメニューを考案するのは料理長のダン・クルーガー。自然と洗練の心地よいミックス感がグルメなニューヨーカーたちに支持されています。

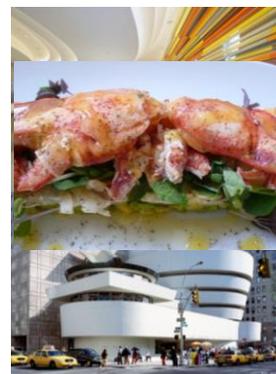
昼食 月～金 12:00n～3:00pm
夕食 日～木 5:30pm～10:30pm
金、土 5:30pm～11:30pm
ブランチ 土、日 11:00am～3:30pm

コースなし、ア・ラ・カルトのみ。

35 East 18th Street New York, N.Y. 10003
電話: 212. 475. 5829

The Wright

ザ・ライト(グッゲンハイム美術館内)



アート作品とともに洗練されて食事を楽しめる、美術館ダイニングは昨今話題。2008年に新装オープンしたグッゲンハイム美術館内のフレンチ・レストラン。美術館のデザインを手がけた建築家フランク・ロイド・ライトが描いたスケッチをもとに、アートフルに飾られた店内は、建築業界でも高い評価を受けている。フレンチの名店「ブーレー」で修行を積んだ、ロバート・レストランの料理は、地元の新鮮な食材が主役。シンプルで洗練された味付けが彼の信条だ。モダンで豊富なメニューが多く、目でも楽し



木 5:30pm～11:00pm
金、土 11:30am～3:30pm、5:30pm～11:00pm
日 11:00am～3:30pm

1071 5th Ave. New York, N.Y. 10128
電話: 212. 427. 5690

Robert Restaurant

ロバート・レストラン(ミュージアム・オブ・アート&デザイン内)



美術館ダイニングの第2弾です。イタリア料理の影響を色濃く受けたモダンなアメリカン料理。色とりどりの野菜を使ったり、盛り付けにひと工夫を加えたりと、プレゼンテーションにこだわったメニューが面白い。「五感で楽しむ」というテーマとおり、カラフルで近未来的なインテリアも魅力のひとつ。

11:30～24:00 無休

2 Columbus Circle New York, N.Y. 10019
電話: 212. 299. 7730

グルメ視察 イワタ ノリユキ がご案内する の達人

New York Dax Tours - Founder/CEO

1986~2011

25 Years of
Excellence

創立25周年

2011年4月17日

ニューヨークの手配と企画は・・・業界No.1 株式会社NSIビジネスサポート 全国旅行業協会正会員 電話03-3350-0087 又は 050-5820-5444

グルメの先進国アメリカの最新動向をこの目でとらえ、外食産業のこれからを考える

注目のミシュラン☆☆☆レストランの 完全制覇と最新注目トレンドの視察

美味しい感動に会える街、ニューヨーク。モダンブームが定着したニューヨークは、レストランの充実度も今まさに旬。どこで何を食べるか、プランをたてるだけでも心が弾みます。個性豊かなデザインとトレンドな雰囲気がさらに進化。空間への美意識、素材へのこだわり、最高のおもてなし、シェフの哲学など、ただ食事をするだけでなく、感動をもあたえてくれる、そんなニューヨークの今を代表するグルメレストランならではの秘密を自身で体験。郊外のホテルに投宿、専用車とベテランガイドのフル・アテンドのサービスだから、英語に自信がなくても安心。



「ジャン・ジョージ」
フレンチ
ジャン・ジョージ・フォンゲリヒテン
ニューヨークのフレンチの王様「ダニエル」を押さえて3ツ星を獲得。料理はもちろんアダム・テイハニーのミニマルな内装にも注目したい。

www.jean-georges.com



「ル・バーナーディン」
シーフード(フレンチ)
エリック・リパート
メニューはシーフード料理だけで構成されたブリ・フィックスのみ。新鮮な素材を重すぎないフレンチ・テーストで料理した一品品はまさに名人のなせる技。

www.le-bernardin.com



「パー・セ」
コンテンポラリー
トマス・ケラー
3ツ星レストランのシェフの中で唯一のアメリカ生まれのシェフ。16テーブルしかないこの人気レストランの予約は至難の技。

www.persenv.com

ニューヨークのグルメ視察は、こう攻める！！(サンプル・プラン)

第1日	夕方のフライトでニューヨーク空港着後、ガイドの出迎えを受けて、専用車でマンハッタンへ。オーガニックをテーマに、郊外の自家菜園でも野菜や香辛料を栽培している、「ジャン・ジョージ・フォンゲリヒテンの旗艦店、ミシュラン3ツ星に輝くコロンバス・サークルの「ジャン・ジョージ」(日曜休み)で夕食の後、郊外のホテルへ。
第2日	10時にガイドと共にホテルを出発。昼食をエリック・リパートの「ル・バーナーディン」(土曜、日曜休み)で。市内のグルメ、デリやカフェを視察した後の夕食は、アメリカ唯一と評判の名シェフ、ダニエル・ブリューの「ダニエル」(日曜、祭日休み)で。味もプレイゼンテーションも抜群。ワインリストも充実している完璧美食空間です。夕食の後、郊外のホテルへ。
第3日	10時にガイドと共にホテルを出発。昼食をデイビッド・ブーレーの「ブーレー」(月曜ランチのみ休み)で。食後の運動を兼ねてショッピングや観光の後、最後の晚餐はトマス・ケラーの「パー・セ」で。夕食の後、郊外のホテルへ。
第4日	朝、ガイドと共にホテルを出発。ニューヨーク空港で終了。

この他、ちょっと気になる、こだわりのグルメ・レストラン (順不同)	グラマシー・タバーン(ニュー・アメリカン)、ゴッサム・バー・アンド・グリル、(ニュー・アメリカン)、デイビッド・バーク&ダナ・テラ(ニュー・アメリカン)、クラフト(ニュー・アメリカン)、アクアグリル(シーフード)、アクアビット(スカンジナビアン)、バボ(イタリアン)、コロニアル(ベトナム)、オレオール(ニュー・アメリカン)、アトリエ(モダン・フレンチ)、ビルトモア・ルーム(アグレッシブ・アメリカン)、DBGB(フレンチ)、ABCキッチン、イレブン・マジソン・パーク(フレンチ)、ボックス・ツリー(イギリス)など。
番外編	「ウォルターズ」(ホットドッグ) 「アンナ・マリア」(ジュリアーニ前ニューヨーク市長の専属シェフだったアンナ・マリア氏が新たにオープンさせたイタリアン・レストラン。 「シー・アイ・エイ」(フレンチ、イタリアンなど)アメリカ一番の料理学校直営レストラン。シェフもウエイター/ウエイトレスも学生。

サンプル料金:(お1人様の概算料金)

2人の場合 3人の場合 4人の場合 5、6人の場合 7、8人の場合 9人以上の場合

料金は、係りまでお問い合わせください 担当:野沢

上記料金に含まれるもの:

3泊の郊外のホテル代(2人部屋基準)、専用車<第1日(6時間)、第2日(12時間)、第3日(12時間)、第4日(空港送り)>、食事代は含まれません。

取消料:

ニューヨーク空港到着日の14日前までは無料。6日前まではツアー料金の半額、前々日、前日、当日のキャンセルは全額を申し受けます。

お支払い:

到着の14日前までに全額を銀行送金でお支払いください。

ガイドが運転手を兼ねる場合もございますのでご了承ください。

レストラン、ホテル共に早い時期からの売り切れが予想されますので、早目のプランの企画やお申込みをお勧めいたします。

ご希望のレストランが売り切れの場合は、代替レストランをご紹介させていただきます。

左記料金は概算料金でございます。ツアーの発生ベースで、お客様のご希望に応じて、フレキシブルにスケジュールを作ることが出来ます。

詳細は担当の吉永英子、又はグルメ視察の達人コーディネーターの岩田範行まで遠慮なくお問合せください。

■ イワタ ノリユキ

1949年生まれ、東京都出身。学習院大学法学部卒。ノースウエスト航空旅客課勤務後渡米。ニュージャージー州のフェアレー・ディキンソン大学ホテル学部を卒業後、マンハッタンの現地手配会社に入社。主に企業視察のコーディネーターや通訳、企画を担当。80年代半ばに独立してニューヨーク・ダックス・ツアーズを設立。ニューヨーク在住36年の経験とノウハウを生かして主に視察旅行の企画とリサーチ、コーディネーターを中心に活躍。



仲間が集まったら、10人乗りバン



安心のキャデラック・サービス

ニューヨークの手配は・・・株式会社NSIビジネスサポート 全国旅行業協会正会員 都3-6097 電話 03-3350-0087 又は 050-5820-5444

企画手配相談03-3350-0087 日程と料金のご案内 2週間前までにお振込ください お支払い済み確認書をお送りいたします
ホテルの手配、飛行機の手配、保険の手配を合わせてお申込みいただきますことをお勧めいたします。

<http://www.nsi-jp.com>