

madame FIGARO

フィガロジャポン

jape

2004 N

2
6

ニューヨーク全マップ

ますます刺激的なこの街のすべて

旅特集・永久保存版



別冊付録
アップタウンからブルックリンまで
[エリア別] NY

とじ込み付録
ニューヨークのレストラン。

[秋のモードスペシャル]
ミュウ ミュウで、夢見るレトロガール
モードになった今年のダウ。
次に欲しいモノグラム、

NYで見つけた、おしゃれでおいしい生活。

「ディーン&デルーカの1号店」としてカジュアルな雰囲気のソーホー店と、高級住宅街に誕生したマーティン店。それぞれを活用する「ユーティカ」に密着!—

photos : JAY BIERACH, coordination : KYOKO YABUKI, textile : AKIKO OYAMA, cartes : DESIGN WORKSHOP JIN, inc.



テキスタイルブランド「dwell」デザイナーのクリスティアン(左)は、オフィスでのランチの買い出しに、ディーン&デルーカのソーホー・ストアへ。自宅もオフィスもこの近所なので、彼女は常連客。食料品に関しては、ここでほとんど調達するという。

上質な食材は見事な料理へ。
手料理でもてなすホームパーティ。



左: ホームパーティに集まってくれた友人たち。ジョン・グリーンさん(左)、ウォール街で働くマイク・ローステンさん(右奥)、あと数日で子供が産まれる親友のマリアさん(右中央)。手前がメリッサ。右:メリッサが用意した前菜。粗塩でデコレートしたオイスターのカナッペや、ハーブを添えた生肉のタルタルカナッペなど。



上: ホームパーティに集まってくれた友人たち。ジョン・グリーンさん(左)、ウォール街で働くマイク・ローステンさん(右奥)、あと数日で子供が産まれる親友のマリアさん(右中央)。手前がメリッサ。右:メリッサが用意した前菜。粗塩でデコレートしたオイスターのカナッペや、ハーブを添えた生肉のタルタルカナッペなど。

Melissa O'donnell

メリッサ オドネル
レストラン「salt」シェフオーナー

NY生まれのNY育ち。しかもD&Dのマディソン店の数プロック先で生まれ育った。1994年にクッキングスクールを卒業して以来、ずっとレストランビジネスに携わり、自らアメリカン季節料理の「ソルト」をダウンタウンにオープンさせた。食とサービスをこよなく愛している。

アップタウンにある「ソルト」と「D&D」のマディソン店は、昨年12月に開店したばかり。周囲は高級住宅街で、近隣のブティックも一流ブランドばかり。店内はダウンタウンのソーホー店に比べ、ぐっと落ち着いた雰囲気だ。そのマディソン店に買い物にやつて来たのは、レストランシェフのメリッサ・オドネル。彼女は時々ホームパーティを開き、友人に手料理をふるまうのを楽しみにしているという。そんな時、決まって訪れるのがここ。

「店員はみな親切だし、食の知識にも富んでいるの。それにディスプレーも美しい。何より、素敵なパッケージの商品を売っているのが素晴らしいわ」

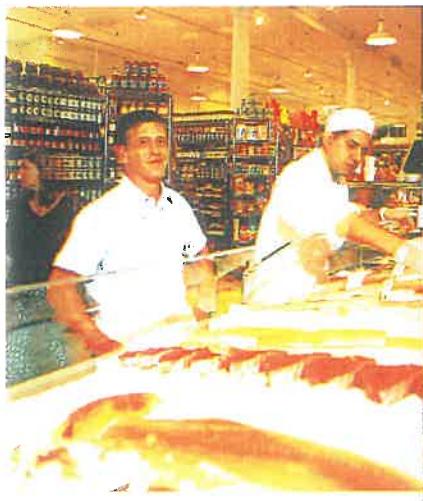
上質な食材で自慢の手料理。

今日はグリニッヂヴィレッジのアパートに、3人の友人を招いている。メリッサはさすがシェフ、D&Dで調達した食材で、手際よく料理をこしらえていく。まずアベタイザーは、オイスターのカナッペ、ウズラのデビルドッグ、生肉のタルタルカナッペ。それらをつまみながら、友人たちは気長にメインが出来上がるのを待つ。そして運び込まれたメインは、ウズラと鶴と小鳩のミックスドロースト。グラムやブルーベリーも添えられている。あまりに見事な料理を前に、一同からは「おお!」と感嘆の声が。みんな嬉しそうにワイングラスを掲げ、再び乾杯!

Madison Store
E 87th St.
E 86th St. BB STREET
E 85th St.
Lexington Ave.
5th Ave.
Park Ave.
Madison Ave.
1150 Madison Avenue
☎ 212 (717) 0800
営業時間~20時
(エヌブレッソバーは7時~20時)(月~土)
(日)



シェフのメリッサはホームパーティ好き。気の合う仲間を自宅に招いて一口の腕前を披露する時は、新鮮な食材が揃うデイリー＆デルーカを活用する。「素敵なパッケージを見ているだけでもわくわくするの」とメリッサ。



マディソン店は2003年末にオープン。世界中から選りすぐった食材をはじめ、オリジナルの紅茶や贅沢に調理されたお惣菜などが、美しくディスプレイされている。中にはエスプレッソバーも。上の写真の左端がマイケル・シビリア。「僕に肩書はないんだよ、何でもやるから」という彼だが、実は貰い付けもするD&Dの重鎮だ。



NY発、地域密着型のストア。

「ディスプレイひとつとっても、この店はほかと違う。特別だよね。でもニューヨーカーにとっては、気軽に足を運ぶ近所のストアでもあるんだよ」

そう語るのは、現在すべてのディレクションをまかされているマイケル・シビリア。たとえば鮮魚コーナー担当のスタッフは、常連のお客の好みの魚までちゃんと覚えている。高級デリカテッセンとはいって、地域に溶け込んでいる地元密着のストアであることも、この店の魅力だ。

あなたのお気に入りの商品は?と尋ねると「それは日々変わる」と悩むマイケル。「でも、今この瞬間はサラミ!」と言つてスライスしてくれたのは、ワイルド・ボア・カチャトリーニというサラミ。味見してみると、もう絶品。その様子を見て、マイケルも満面の笑顔。そう、D&Dにはこんな幸福感がいつも店いっぱいに漂つている。