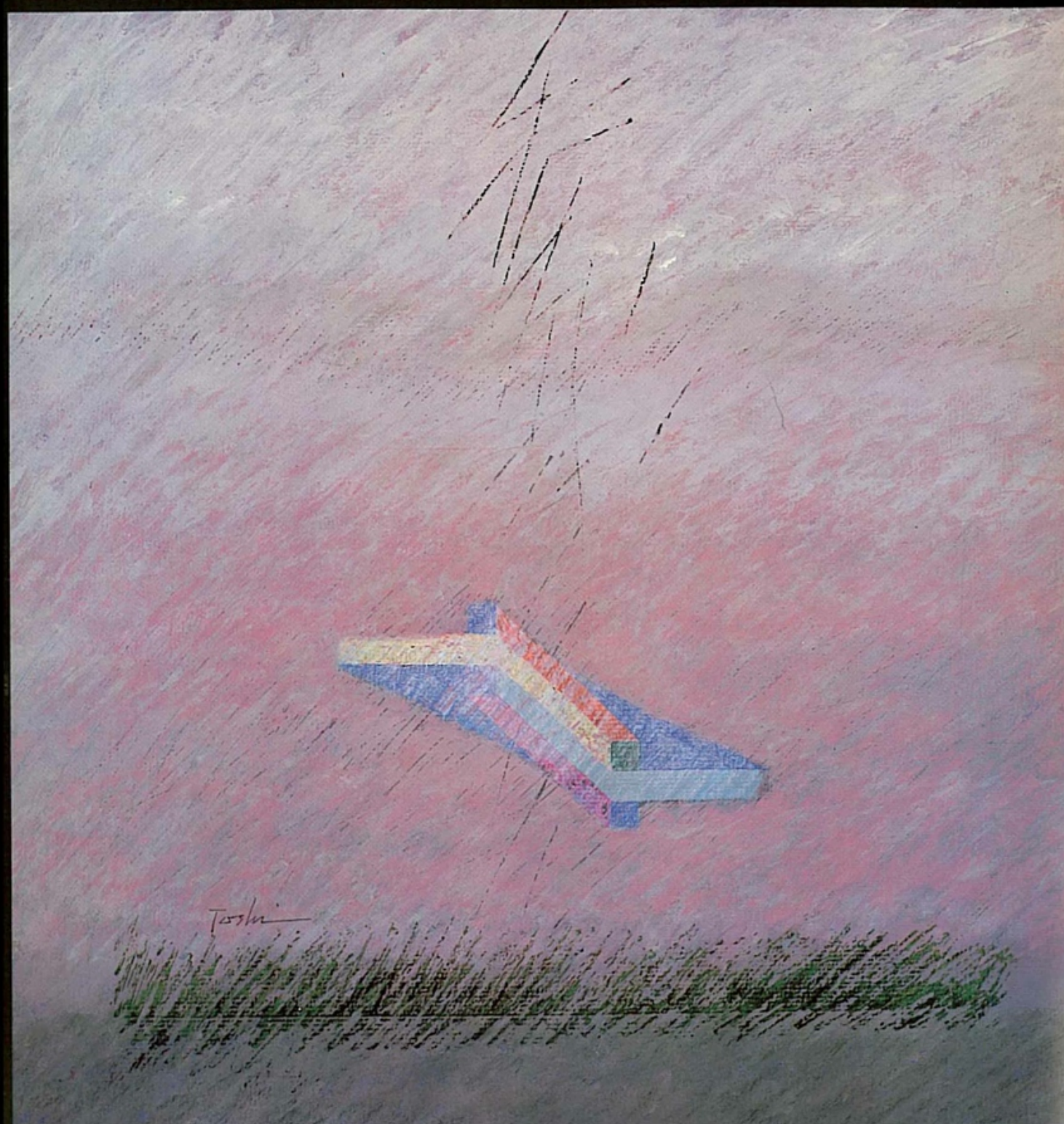


STIR

ステア ISSN-0286-3634
1982 AUTUMN VOL.6
世界のホテル・バー — ⑤
ザ・サゼラック・バー、フェアモントホテル(ニューオリンズ)
The Sazerac Bar, Fairmont Hotel New Orleans

STIR

1982 AUTUMN VOL.6
Hotel Barmen's Association
HBA
全国ホテル・バーマンス協会





正面カウンター

世界のホテル・バー ⑤

“サゼラック・バー”

フェアモントホテル、ニューオーリンズ
“Sazerac Bar”
Fairmont Hotel, NEW ORLEANS

ジャズの故郷ニューオーリンズに、80年余の伝統をもつホテルがある。アメリカ南部を代表するカクテルの名とともに知られるフェアモント・ホテル。前身をルーズベルト・ホテルという。

かつてのスタンド・バーの面影を残すサゼラック。

フェアモントホテルのメイン・バー的存在は、サゼラック・バーである。フロントの左側に位置し、奥にメイン・ダイニング・サゼラック・ルームをひかえたバーとして、宿泊客はもちろん、ディナーを楽しむ人々で、いつも混んでいる。

バーの規模は、全六十五席と中程度の大きさ。入ると右手にカウンターがあり、左手に椅子席というレイアウトだ。カウンターの前には、スツールが六脚。広いカウンターの割にはスツールが少ないと思ひ尋ね



正面入口

ルイジアナ州ニューオーリンズは、かつてフランス統治下にあったところで、アメリカ合衆国となった後も、十八世紀の創世期に住んでいたフランス人やスペイン人の影響を残し、ほかのアメリカの都市とは違うムードをもった街である。この街一番の繁華街は、フレンチ・クォーター（正式にはヴィュー・カレ）。デキシーランド・ジャズのメッカとして、テネシー・ウィリアムズの戯曲『欲望という名の電車』の舞台として世界的に名を知られている。このフレンチ・クォーターの西のはずれ、ユニバーシティ・プレイスと呼ばれる一角に、今回ご紹介する、フェアモントホテル・ニューオーリンズがある。

フェアモントは、ガラス、サンフランシスコにもある、アメリカでも大手のホテル・チェーンだが、このニューオーリンズは、決して新装したホテルではない。前身は、ルーズベルト・ホテルといい、今世紀初頭には現在の地にあったというから、すでに八十余年の歴史をもっていることになる。その南部に生まれ育った味を継承するのが、フェアモントホテルなのである。

CONTENTS

目次

● 世界のホテル・バー ⑤	1
“サゼラック・バー” Sazerac Bar Fairmont Hotel, NEW ORLEANS	
● STIR ESSAY 酔狂雑記 ⑥	5
「一升瓶、メズカル。わが旅、わが酒」片山利弘	
● STIR SPECIAL INTERVIEW 特別インタビュー	6
「アーサー・ヘイリー、『ホテル』を語る」	
● LIQUOR IN ART	9
「アーサー・ヘイリーの世界」	
● Fragrance of Spirits and Talks ステア対談	12
徳間康快 vs 岩下志麻	
● BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚 ①	15
「愛しきかなビール、苦しきかな旅路 ——バビロンへのバス紀行」三輪主彦	
● Looking for Good Bars HBAバー・ガイド	16
“東”（銀座東急ホテル） “ビストロ”（東洋ホテル）	
● Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴	18
“セラール・バー”（ロイヤルホテル）	

● Florid Cocktail to Your Delight	20
ホテル・バーを楽しむために “シャンブル”（新橋第一ホテル）小杉靖治	
● a story of “THE BRANDS”	22
風格ある男の小道具——時計編③ 「時を刻み、時を告げる宝石。宝飾時計」	
● a story of “THE BRANDS”	24
「豊穡なるラインが産んだ逸品、 シュロス・ヨハニスベルガー」	
● 「ソムリエの思い出」荒井 衆（ホテルプラザ）	25
● STIR ESSAY 諸国雑記 ⑥	27
「ライン紀行」今井 清（パレスホテル）	
● The Artisan Spirit ステア・インタビュー	28
第8回HBA創作カクテルコンペティション優勝 今泉康治（東京プリンスホテル）	
● HBAの10年 ⑤	29
HBA顧問 太田靖夫（ホテルパシフィック東京）	
● HBA REPORT	30
「第11回HBA定例総会」	
● HBA会員名簿	34
● for a NIGHTCAP	36

● HBA通信



● バカディアーノ

ホワイト・ラムとガリアーノを使ったカクテル。第2回HBC創作カクテルコンペティション優勝作品。



テル、タンギー・ミルクとジン・パンチを合せてしたのである。

「アメリカで一番最初のカクテルは、ニュー・オールリンスで作られたと言われていますからね。」とアルビン氏。「フレンチ・クォーターのオールド・アブサン・ハウスだということです。カクテルという言葉もフランス軍に關係しているといわれてますからね。彼らの帽子は鶏の尾羽でできていたらしいですが、何か祝い事があると帽子をはおつたらしいんですね。乾杯のときですね。それからカクテル (cocktail) と呼ばれるようになったんです。」

このほか、ホテルのオリジナルには、サンコンフォートを使ったピーツ・ピーチ、



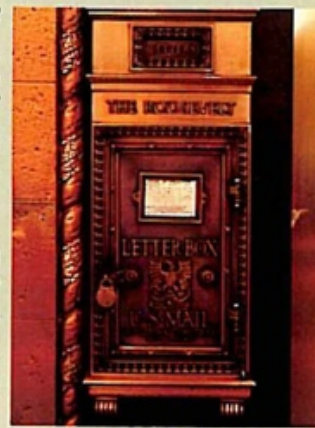
奥からみたサゼラック・バー
ハウススコッチはバレンタイン
ビーファイター、ウオッカはスミノフ、バ
ーボンはオールドクロウといったところ。
ワインはカリフォルニア産、フランス産の
両方を用意している。

数だけでは、さほど特筆すべき点は多く
ないが、サゼラックを語るには、やはりカク
テルに言及せざるを得ない。「サゼラッ
ク」という名のもつ重みは、そのままアメ
リカ南部に培われたカクテルの歴史でもあ
る。

サゼラックの名は、アメリカ南部の酒の歴史でもある。

一八五〇年代、ロイヤル・ストリートにあったバー。サゼラック・バーのオリジナル・カクテルは、ブランドー、アブサン・ビターズ、レモンピールというレシビで大変な評判をとっていた。それが観光客のライウィスキー好みと相まって、ベースもブランドーからライへと移っていった。こうして出来上がったのが、サゼラック・カクテルである。アブサンを使うあたり、いかにもフランス色が強い。もともと、現在はハーブセイントになって当時の名残りを留めているにすぎないが……。

ところで、このカクテルの作り方は、ちよつとした見物である。途中で、ヒヨイとグラスを宙に投げ上げるのだ。この点について、フード&ビバレッジ・ディレクターのジャンルユック・アルピン氏は、次のように答えてくれた。「サゼラックにはアプサンが少々必要なんです、グラスをはおることによつて、グラスの内側に万遍なくつくわけです。つまり、レシビの一部なんです。ライ・ウイスキーには、慎重な試飲の結果ワイルドターキーのストレートライ・ウイスキーが使われている。



旧ルーズベルト・ホテル時代の名残りを
留めるレター・ボックス



ト女史は「かつてはニューヨークリンス独自
て契約したわ。でも、今は総ての契約をサ
ンフランシスコで行っています。このやり
方は各地のホテルを結びつける上でも、い
い方法だと思えます。」と語る。彼女、実は
アーサー・ヘイリーの「大空港」に登場す
るタニヤ・リビングストンのモデルとい
われる。「ホテル」の取材でニューヨークリ
ンズに来ていたヘイリーに手紙を送ったの
がきっかけで知り合ったという。その返信
が「ページ目のもので、彼女は今も大切に
保管していた。なお、当の「ホテル」のモデ
ルとなったホテルは、このフェアモントの
前身ルーズベルト・ホテルといわれてい



(左)フェアモントホテルのマーク入りワイン。
左からカリフォルニア産の赤、ロゼ、白ワイン
カリフォルニア産シャンパン、フランス産の白
赤ワイン。

(右)左から、チーフ・バーテンダー、ジョン・
コンラッド氏、バー・マネージャー、ビート・
ボンサッティ氏。



ドをもつカクテルである。メキシコが雑種地という説もあるが、このあたりをバー・マネージャーのビート・ボンセツティ氏が説明してくれた。「コモン・ストリート」に店をもつていたラモスという男が作ったといわれています。でも、禁酒法の発令とともに彼の商売もうまくいけなくなりましてね、それでメキシコに渡って、ラモス・ジンフイズを存続させたわけです。その後、法令が廃止され、ホテルが独占營業權を手に入れた次第です。もともと、今では独占ではありませんがね。ちなみに、このカク



ワイルド・ターキーのストレート・ライ・ウイスキー

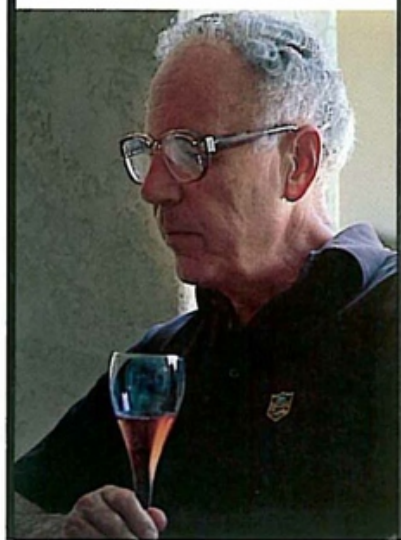


左から、ビル・ペイリー、サゼラック、ラモス・ジン・フィズ、ビーツ・ビーチ

作家アーサー・ヘイリー、『ホテル』を語る。

発表と同時に世界中に一大センセーションを巻き起こした小説『ホテル』。その感動は、今も決して忘れられることはない。彼は作家の眼を通し、ホテルの存在をどう捉えたのか。取材裏話、人、酒について語ってもらった。

John Hayley



いつもホテルの話を書く機会があると信じていた。

編—今日は作品やお酒にまつわる話をうかがおうとお邪魔したのですが、まずなぜ『ホテル』を小説の題材に取りあげたのかをお聞かせください。

アーサー・ヘイリー（以下、ヘイリー）—少し昔を振り返らなくてはならないと……何しろ『ホテル』に関するリサーチは、今から二十年前の一九六二年に始めたんだから……とにかく、読者が事実を背景にした物語に興味があるんじゃないかな、と感じはじめたんだ。

それに、過去に書かれたホテルに関する小説も気になっていたし。まず、ビックリ・バウムの『グランド・ホテル』、それと私としてはもっと出来がいいと思うアーノルド・ベネットの『インペリアルパレス』。これは、ロンドンのサボイホテルが舞台だ。映画とグレンダ・ガルボのおかげで『グランド・ホテル』の方がよく知られているけど、私個人としてはベネットの作品の方を買う。いつの時代でも、ホテルの話を書く機会はあると昔から信じていたんだ。誰かが、宿屋は世界で一番目に古い商売だと言ったなあ。私は、それが本当だと思う。だからホテルに興味を持った。それで出版社の人と話し合っ、話を進めることにした。

わけさ。編—『ホテル』の舞台は、ニューヨークリズベルトホテルにしよう。

ヘイリー—私としては、ある特定の場所に物語を想定するのが好きなんだ。背景と結びつけやすいしね。それで、はじめはシカゴを考えたんだが、知り合いにニューヨークのルイズベルトホテルの持ち主のシモア・ワイズという男がいてね。て、気がついてみたら、それまで知らなかったニューオルリンズと恋におちていたわけだ。それで場所をニューオルリンズに設定することに決めたんだ。『ホテル』は、もともと、後にフェアモントホテルに変わったルイズベルトホテルについての話だ。

しばらくルイズベルトホテルに滞在した後、これは作家のためにつくられたと感じたんだ。このことはかなり昔のことだし、シモアも亡くなったから、もう話してもかまわないと思うんだが……

シモアは面白い経歴の男でね。ヒュー・イロングという、州知事になったり、一時は大統領候補にまでなるんじゃないかと思われた人物の助力者で、ホテルの床屋をやっている。彼の会計士も務めていたんだ。そしてヒューイが暗殺されたとき、彼の大統領選の資金を使ってルイズベルトホテルを買収したというんだ。噂だがね。これは作家のハーネット・ケインから聞いた話な

んだ。彼はニューオルリンズでは非常に有名でね。でも、この話がどこまで確かかは保証できない。

シモア・ワイズについて言えることは、私が彼にあつたとき——多分、六十歳代後半か七十歳代だったと思うが——、私には協力的だったということだ。ホテルに行ったら、『ヘイリーという男が話を聞きに来た』が、知りがたっていることは総て教えてあげること』というメモを重役達に配ってくれたんだ。それで私は色々なセクションに足を運んだ。初めは皆、緊張してね。でも、昼も夜も仕事場を訪ねていったら、そのうち彼らも慣れてきて、よく話してくれるようになった。自分是他の客と同じようにホテルに滞在して、勘定も払っていたんだ。

編—リサーチを開始したわけですね。ヘイリー—少し忍耐が必要だったけれど、ジャーナリストじゃなかったし、私の方がもっと時間をかけることができた。それに、秘密厳守は私の鉄則だ。誰に何を聞いたか、幹部の人達が尋ねたけれど私は答えなかった。それで彼らは、誰にもしゃべらないと言った私を信用してくれたのさ。

ところで『ホテル』についての話は、まだ二つある。まず、リサーチが終って色々なことがわかった頃、ホテルではゆすりが盛んだった。とにかく組織はいいかげんだったし、規則もすっかりしたものでなかった。

ったからね。だから、もし、この小説の中で明らかにしたら、ホテル側やシモアに迷惑がかかるんじゃないかと心配だったんだ。古い文句で『えさを与えてくれるもの』の手を噛むべからず』というのがあるしね。一緒に仕事をしていたニューヨークの出版社ダブリュー社の編集者リー・バーカーに相談したのさ。『気をつけてこの話を書かないと、小説に書かれているホテルがルイズベルトだとわかってしまう』って。

彼はホテルについて詳しくね。彼は、小説の中のホテルをセント何々と呼べばいいと言ったんだ。そうすれば、読者はそのような名のホテルを思い浮かべると、注意はルイズベルトから取りはらわれるわけだ。それでホテルを『セントグレイズ』と呼ぶことにした。本が発表されたとき、どのホテルを題材にしたか聞かれたけれど、あれはミックスだつて答えた。たぶん最終的にはルイズベルトがメインだったとしてもね。

それからこの話が映画化され、マイアミビーチでプレミア・ショーが開かれたんだ。通常通り、映画俳優なんかと一杯でね。ルイズベルトホテルからの招待客の中に、私の友人シモアがいたんだ。彼は、ちょうど、新しいワイフをもらったときでね。この催しを楽しんでいた。私をそばに呼んで、当時売れ行き好調だった『ホテル』の成功を喜んでくれた。もちろん映画化されたこ



とにについてもね。でも、そのとき『アーサー』、一つだけ残念なことがある。なぜ、私のホテルの名を小説の中で使ってくれなかったの？』って言ったんだ。総ての人々を喜ばすのは、むずかしいね。(笑)

編—面白い話ですね。

ヘイリー—もう一つの話なんだが……『ホテル』の仕事の後、カリフォルニアに移って一九六五年から六九年まで美しい谷間に住んでいたんだが、そこに住むようになってすぐリチャード・スウィグ(ディック)と知り合いになってね。父親はまだ生きていたからディックはフェアモントの組織の中でナンバー2だった。そして、すぐ後に彼らはフェアモントを引き継いだのさ。昼食のときに話してくれたんだが、彼は私が書いたホテル内のゆすり、恐喝が本当だったということがわかっただけでなく、私さえも知らなかった事実を知ったらしい。一時はあんなホテルは買収しなければよかったと悔んだらしいが、でも、彼らはよく切り盛りしていたと思うよ。

編—では、あなたが本の中で書いた話は、事実、根拠があったことなんですね？ヘイリー—発明はほとんどないからね。必要ないよ。だって『ホテル』にしろ、『大空港』や『エネルギー』にしろ、総ての材料は実生活の中で見つけることができるんだ。私はそれを形づけ、変化させ、あては

めるんだ。キャラクターもだいたい混成させる。もちろん全体をまとめるときやつなぎ合わせることは発明力みたいなものは要するけれど、私は実際の生活を重視するし、それについて書く。

編—それぞれの小さな世界が完成された縮図ってことですか？

ヘイリー—それはいい表現だ。現実の世界の縮図。確か『最後の診断』の中で、『cocoon (縮図)』という言葉を使ったが、ホテルは、外のもっと広い世界での縮図じゃないかなあ。ホテルの内側には、軌道に乗っている小さな惑星が存在しているのさ。『ホテル』の内容の多くが、今だにホテル業の人達に語り継がれていることは非常に嬉しいね。でも『ホテル』はもう何年も前の本だし、そろそろ若い作家が別のホテル小説を書く時期じゃないかな。

編—ホテル経営を専攻する学校において、あなたの本が教材として使われていると聞かれていますか？

ヘイリー—ああ、以前はね。もしかしたら、今でもコーネル大学のスクール・オブ・ホテルマネジメントで授業の一部に使われているかもしれない。本が出版された直後、コーネルの大学院コースで『ホテル』が中心テーマとして採用されたんだ。なぜなら、私自身リサーチのためにそのホテル・スクールに通ったしね。で、私を『コー

ホテル王オキーフェのモデルはヒルトン!?

編—リサーチにはどのくらいの時間をかけましたか？

ヘイリー—一年。このパターンが多いね。一年間、ニューオルリンズに行ったり来たりしてね。総てがニューオルリンズでなされたわけじゃない。ニューヨークのホテルにも足を運んだし、医学学会のシーンは、当時、私が住んでいたトロントにあるロイヤルヨークホテルが基になっている。ロイヤルヨークに行つて内部を探るのは簡単だった。でも気持ちや背景はニューオルリンズに向けていた。だから、そこへはそのたびごとに足を運んだ。本を書き終える頃にも、いくつかの詳細——救急車やその他のことなんだ——が知りたくてね、たまたまリサーチを手伝ってくれるシラがいろいろとやつてくれた。私はそのときの本を書き上げるのに忙しかったからね。一年間のリサーチ、アウトラインを書きながらの構想に六カ月、そして一年半の執筆期間、これが一番大変だ。

編—医学学会シーンといえば、人種問題のやりとりが印象的でしたね。ヘイリー—おお、もちろん絶対だ。なぜなら、この本を書いたときは、確か、ケネディ政府の時代だったと思う。当時、彼は人種や肌の色で差別してはいけないというホテルに対する命令を法律化しようとした。その頃はまた差別があつてね、ニューオルリンズでは……とてもセンシティブな話題だった。私がちょうどホテルへ行く前にエチオピアのハイル・セラジエが滞在したんだが、彼がブラックということ様々



愛妻シラ・ヘイリー



発表される作品がすべてベストセラーという作家アーサー・ヘイリー。彼は、一貫して巨大な社会機構との中で葛藤する人間の姿を描く。夢、野望、挫折、友情、裏切り——。幾多の登場人物たちが人生を語り、立ち去る。それは、まるで一つの演劇を観るような気にさえさせる。そして、酒。彼は主人公たちの手に、いつもグラスをもたせる。酒に苦悩を語らせ夢を託す。彼は、酒に人生を映しだす語部である。

ずい分と乱暴な比喩もあったものだが、妻エリカのいらだった感情を端的に表現している。訳文では、単に「安ワイン」とあるが、原文では「cold duck」とある。つまり、アメリカ産の安価なスパークリング・ワインのこと。しかも、赤で、甘口である。いくら何でもボルドーの第一級ワインと対比させること自体ナンセンスなのだが、いかにも感情の高ぶりが現われている。

これは六一年もののシャトー・ラトゥールであるが、作品が執筆されたのが一九七一年であるから、約十年ならそろそろ飲み頃か。六十年は、かなりのヴィンテージ



アダム・トレントン

「もうそこの光が、これもエリカが運んでおいたワインを照らした。アダムがけげんそうな顔ををした。『このワインは特別の場合のためにとっておくはずだったよ』」

「特別の場合ってどんな？」

「ヒューウィットソン夫妻とブレイスウェイト夫妻を来月招待することになっているじゃないか」

「ハブ・ヒューウィットソンにはどうせシャトー・ラトゥールと安ワインの区別もつかないわ。どうしてわたしたち、人だけの夕食が特別の場合じゃないの？」

アダムはビーフ・テンダーロインのひときれをフォークで刺してフォンデュ鍋に入れた。煮えるあいだにサラダを食べはじめた。

「ワインの話をもう一つ。『自動車』でシャトー・ラトゥールを登場させたヘイリーは、『マネーチェンジャーズ』では、その南隣のサンジュリアン村産（ちなみにシャトー・ラトゥールはボーヤック村）のシャトー・グリュオーールを登場させた。格付けは二級だが、まあやかな風味は定評のあるところ。ボルドーには珍しく、やや首の長いスタイルのボトルにも特徴がある。早熟型という。なるほど六六年といえ、この作品の発表時（一九七五年）には九年目。シャトー・ラトゥールといえ、このワインといえ、本を開けたときにはよい熟成にするとは……。心憎い演出だ。」



ダイキリ、ジントニツク、そしてワイン。

私はこれらの事実をつなぎ合わせたのさ。本が出たあと、しばらく気にしたけど。今じゃ裁判沙汰になるから、あのようなことはしないけれど。でも、あれから何年もたっているから、あれがヒルトンだと認めてももう安全だろう。

ある有力筋から聞いた話なんだが、彼の息子は「ホテル」について頭を悩ましていたけど、父親の方は大へんなユーモアの持ち主でね、彼自身は「ホテル」が面白いと思っていたさうだ。



「話が変わりますが、お酒にとても詳しいですね。『ホテル』はもちろん、多くの作品の中で酒を効果的に使われていますが、酒は興味の対象の一つですか？」

ヘイリー「ワインには、ずいぶん前から大きな関心と情熱をもっている。ワインは楽しいものだし……。シラと付き合ひ始めた頃はお金が出て、一週間に一度、食事をするためのお金をかき集め、ワインを頼んだものさ。安いワインだったと思うけど、けっこう満足してね。トロントに住んでいた頃、段々本格的に、食事時にワインを頼むようになったんだ。一年中さうしていたな。」

「今、私達が気に入っていることが二つあってね。外では、必ずダイキリを飲むんだ。自分は、特にダイキリの作り方にうろさいからね。シラに確かめもしないで、いつも注文するんだ。彼女がロクで、私はストリートで飲むんだ。リフォード・ケイに住んでいた頃、全員だったリフォード・ケイ・クラブのダイキリは最高だった。店によって色々だけど、私としては少し甘みがあるのが好きだね。でも家では作らない。外で飲むドリンクさ。」

書き疲れた後、家で作るのは、ジントニツクをライムで割るやつさ。酒の話のついでに言いたいが、最近のトニツクは少

「今、私達が気に入っていることが二つあってね。外では、必ずダイキリを飲むんだ。自分は、特にダイキリの作り方にうろさいからね。シラに確かめもしないで、いつも注文するんだ。彼女がロクで、私はストリートで飲むんだ。リフォード・ケイに住んでいた頃、全員だったリフォード・ケイ・クラブのダイキリは最高だった。店によって色々だけど、私としては少し甘みがあるのが好きだね。でも家では作らない。外で飲むドリンクさ。」

然る果実つばさ何ともいえない。どういう意味なのか、後でランチのときにお話するとしよう。

ニューヨークでカリフォルニア・ワインを揃えている店はフォールシーズンだね。もう一つ、付け加えておくれ。パーティーの多くは、ランターズ・パンチを甘く作りすぎる。あまり甘すぎると、香りが消されてしまう。シラが作るのが一番さ。バハマに三十八マイルのクルーザーを持っていた、二人で出かけるんだが、いつもはシラに聞くといふ。

「巻頭に掲げた日本旅館の看板の文句、実は……」

「『ホテル』の話に戻りますが、巻頭に日本の旅館の看板の文句が掲げられますね。これはどうしたのですか？」

ヘイリー「今なら話してもいいかな。『ホテル』に取りかかっていた頃で、カナダに住んでいたんだが、日本に旅行することになった。それで私の会計士に電話して、『フレッズ、日本に行くんだがかなり金がかかりそうなんだ。そこで必要経費として落し税金を払っていただけね。彼は、『多分できると思うよ。レシートを取っておいてくれ』と言ってくれたんだ。それで日本へ行った。すでに進行中だった『権力者たち』の版權が売れたときでね。一九六一年から六二年にかけてのこと、四十一歳の時だった。でも、そのお金が入るまで待たなくてね。とにかく日本でお金を使い果たしちゃおうと決めた。おかげで素晴らしい旅行になったよ。」

旅行から帰ってきて、会計士に旅費にかかった分のレシートを全部送ったんだ。彼がそれをどう処理したかは知らないが、その年の終わりに貸借対照表と支出に目を通したら、それがすごい額だった。その頃は今ほど稼いでいなかったしね。大変だったよ。」

「『コニヤックをもう一杯どうかね？』

「ええ、いたたくわ」

もう真夜中近かった。小さいけれども賢い部屋で、さきほどまで赤々と燃えていた暖炉の薪が、いつの間にか下火になっていた。彼らは、時間半前に、アパートの一階にあるサーヴィス・レストランから出前された遅い夕食をこの部屋でとった。すばらしいボルドー・ワイン・アレックスの選んだシャトー・グリュオーール・ラローズの六六年もの——。つきの食事だった。

「マネーチェンジャーズ」

ワインの話をもう一つ。『自動車』でシャトー・ラトゥールを登場させたヘイリーは、『マネーチェンジャーズ』では、その南隣のサンジュリアン村産（ちなみにシャトー・ラトゥールはボーヤック村）のシャトー・グリュオーールを登場させた。格付けは二級だが、まあやかな風味は定評のあるところ。ボルドーには珍しく、やや首の長いスタイルのボトルにも特徴がある。早熟型という。なるほど六六年といえ、この作品の発表時（一九七五年）には九年目。シャトー・ラトゥールといえ、このワインといえ、本を開けたときにはよい熟成にするとは……。心憎い演出だ。」

LIQUOR IN ART



ピーター・マックダーモット

ピーターは、二人の記念すべき初めてのデザートにシェフフード料理店へ。

食前酒にオールド・フアッシュオンカクテルを楽しんだ二人は、メイン・ディッシュを注文する。

アーサー・ヘイリーという作家は、ワインに造詣が深いが、このシーンなども典型的な一つであろう。カキを中心とした魚介料理に、モンラッシュエ(モントラシエ)を組み合わせた。

モンラッシュエは、ブルゴーニュ産の世界有数の辛口の白ワインである。ブルゴーニュには、一方にシヤブリというカキにぴったりの辛口ワイン(なにしろオイスター・ワインの異名をもつ)もあるが、ここでは後に舌平目、カニ、花キャベツとつづく料理にモンラッシュエを合わせたあたりがニクイ。

「さっきの話になるけれども、それからまもなく、ぼくは見習人としてホテル内のさ



ブレントのはずむような気持ちは、ドンペリニオンをあける仕草でよくわかる。本誌に何度か登場したドンペリニオン、言うまでもなくシャンパンの最高峰だが、だからこそ特別の場合に口栓を開けるし、針金をゆるめるときは、本人の気持ちの昂まりがわかるうというものだ。

がアパートの広い居間を見まわした。「すばらしい部屋だ」

(自動車)

ブレットは自動車会社のデザイナー、ウインゲートは同じ会社の人事部長である。しかし、二人は一面識もなかった。それが、この日の午後、ひょんなきっかけで知り会った。ブレットの車にウインゲートの車が接触したのだ。抗議をしようとウインゲートにかけよったブレットは、相手が黒人なのを見て、一瞬、ちゅうちよする。その態度に、ウインゲートはブレットに人種偏見だと抗議する。言い争いの後、仲直りの一杯を、となり、初めて二人がお互いの立場を知る。今、会社がかかえている問題を話しているうちに、二人はたちまち意気投合し、帰宅した次第。バーバラは、やはり同じ会社の工場長の娘で、本人は同社の新製品キャンペーンを手がける広告代理店に勤務している。



ニムロッド・ゴールドマン

あさ、お二人さん、お食事の支度ができましたよ」

ワイン——なかなか手に入りにくいハイツ
セラーのカベルネ・ソーヴィニヨンという
逸品を持参していた。この前と同じように
ニムがカレンに食べさせてやり、ふたたび
あの共有感と親密感を味わった。



ニムロッド・ゴールドマン

（「エネルギ」水戸版）

ヘイリーが先のインタービューでも言っているように、カリフォルニア・ワインも素晴らしい。決して軽んじられることもないし近年の水準は急カーブを描いて台頭している。

アメリカの葡萄はヨーロッパから移植されたためか葡萄品種そのものを銘柄にしていることが多いが、カベルネ・ソーヴィニヨンもその例にもれない。色は濃く、コクがある。舌ざわりはきめ細かい。

アメリカ・ワインの主要産地は、ご存知のようにカリフォルニア州ナバ・バレー。実に、全生産高の九八％を産する。ハイツ・セラーは、その中でも名門。醸造所を明記するのはその中でも上級クラス。フランスならシャトーに相当する逸品の証しだ。

ある声が鋭く響きわたって雑談を破った。「だがそんなものを許可したんだ？」

まざまざな仕事をやらせてもらうようになった。特に当時はホテルのバーに興味を持って、カクテルに関する本やその他「三」の本を借りて読んだりしていたんだ。ピーターは間をおいて、記憶の糸をたぐった。「その晩、たまたまばくがバーにひとりしかないときに、客が入ってきた。ばく自身もその客がだれなのか知らなかったけれど、相手はばくを知っていて、きみはニューヨーカーに書かれた例の感心少年なんだ。てね。ひとつ、ラストイ・ホールラストイ・ホール作つてくれないか。」というんだ。

「冗談なの、それ？」

「いや、しかし、もし、時間順にその調
法を読んでいるなかったら、ばくもそう思
ただろう。つまり、運がよかったわけさ。
とにかく、ばくがそれを作って出すと、彼
はこういうんだ。うん、さすがに偉い。バ
がね、そんなことばかりしていちや、ホテ
経営の勉強はできないよ。告と違うんだ
それから、しばらくいろいろな話をしてな
ら、名刺をよこして、明日会いにこいと
うんだ」

主人公ピーターのホテルマン人生は、ハイスカトル時代に始まる。ハイスカトルのアルバイトに行ったマンハッタンホテルで、酔った客を介抱して、部屋に送り届けてあげる。これがニューヨーク誌の記者がったことから、記事になり、母親の胸よりも優しいホテルと報じられた。お陰でピーターは、見習いにとりたてられ、バーにまわされるが、彼はカクテルなどに興味をおぼえるようになる。

そんな、ある晩のこと。ピーターが一人でカウンターに立っていると、一人のお客がやってきた。彼は、ピーターのことを知っていた。そして、ラストイ・ネイルを注文する。件のくだりである。

ラストイ・ネイルは、ウィスキーと、ドラム・ブイを合わせたカクテルだが、本誌2号で登場したニューヨークのザ・プラザ

一同声のしたほうを見た。副頭取兼監査役のロスコー・ヘイワードが、重役専用食堂の白い上着を着たウエイターに話しかけていた。ウエイターはシェリー酒のデキヤントーを運んできて、グラスに注ぎはじめたところだった。

スの神々の一人である謹厳なヘイワードは、
 F.M.A. (フーリー・マッシュ・アモリシの略) のオリンポス
 熱心な禁酒主義者だった。彼は不機嫌な表
 情で時計を見た。アルコールに手を出すだ
 けでもけしからんのに、こんな朝っぱらか



ら始めるとは、といわんばかりのゼスチャーだった。シェリーに手をのばしかけていた連中が、あわててその手を引っこめた。「ミスター・ロッセリのお言いつけです」と、ウエイターが答えた。「しかも極上のシェリーを出すようにと念を押されました」

こんな出だして始まる『マネーチェンジャーズ』。アーサー・ヘイリーにとつて五作目にあたる作品で、金融界を舞台にした長編である。

時に、月曜日の早朝重役会議。その前の週に、FMA会長ロッセリは主治医からガンの宣告を受けていた。ロッセリは自ら引退を決意する。後継者は誰か、今進行中のプロジェクトはどうなるのか、懸案の事柄が胸中を去来する。そして自分の生命は……

ホテルのオーク・バーのヘッドバーテンダー、
 ウィンセント・カポリモ氏も言っているように、
 所によつてはナックルヘッド（ナックルは「爪」
 の意）と称するらしい。

ともかく、無事、お客の注文をこなした。ピーター。しかし、人生、何がきっかけになるかわからない。これが縁で、ピーターは、アメリカで最も伝統のあるコーネル大学のホテル科へ推せんされたのである。そして、卒業後は、これまた老舗のウォルドルフ・アストリア・ホテルへ。アメリカン・サクセス・ストーリーの典型といつても、まあ、それまでだが……。



「あなたは大学かどこかでその方面の勉強をなさったの」

「はい。コーネル大学でホテル経営学を専攻しました。こちらへくる前は、ニューヨークのウォルドルフ・アストリア・ホテルの支配人助手をしていました」(中略)……公爵夫人は皮肉った「ウォルドルフなら、今宵のような事件を黙って見すごすようなことをしないでしょよう」

こうして順風満帆に見えたピーターの人生も、間がさしたのか、女性客とのスキヤンダルから、ウォルドルフを追われるはめになってしまった。こうなると他の都市の大手ホテルへの就職は絶望的だ。初めて

ロッセリは、自らの寛託を重役一同に伝えるために、重役会議を召集する。そして、極上のシェリーをサーヴする。枠ではあるが、研ぎすまされた緊迫感が漂う。このシェリーをプロローグに、これからどんな物語が始まるのか。うつつの食前酒がテーブルに配られた――。

ピーターはクリスティンを同伴していることに、なんとなく満ち足りた喜びをおぼえた。その気分は、涼しい大食堂のテーブルにいたときも変らなかつた。やがて彼はクリスティンに注文を任せられると、給仕を呼んだ。

二三番のカキ料理を二人前頼んだ（それはこの店の特製料理で、ロックフエラーピエンヴィル、ロワイユナツクなどのカキの寄せ合せ料理と、ヌヴェル・オルレアン、ヒラメ、季節のカニ、ポーランド産花キヤベツの各料理と、焼きリンゴが出され、ワイン係の給仕が特別にモントラシエを一皿運んでくる）。

「やっぱり自分で決めなくてよかったわノ」
クリステインは嬉しそうに声をはずませた。

（高橋 豊訳）
「ホテル」
ニューオルリンズのセントグレゴリーホテルへやってきたビーター・マックダーモットは、ホテル運営に疎腕をふるうが、同様に活動的な秘書のクリスティンにひかれるようになる。ある日、デートを申し込んだ。



クリスティン・フランシス

味わう挫折——。そしてニュールリンズへ新天地で再起を誓うピーター。ウォルドフの名を口にするたびに、自らを叱責しているのかもしれない。

アーサー・ヘイリーの作品のキャラクターには、スパー・インテリ・エリートが多いが、どこかにちよつぱり暗い影をもつ人間が好んで描かれている。

「もし仕事にあふれたら、もう一度バーテンダーになろうかな」ピーターは、やわらかな薄みどり色の光につつまれたクリステインの居間で飲物を調合しながら、台所で卵を割っているクリステインに陽気な声で呼びかけた。

「ほう、バーテンなんかやったことがあるの？」

「ああ、ちよっとね」彼はライ・ウイスキ―を二オンス量ってから、ビタースの瓶を手にとった。「そのうちにいつか、その話をしておげるよ」思いなおして、ウイスキ―の分量を少しふやしてから、ウエジウッドの陶器調の青のじゅうたんの上にこぼれた、三滴をハンカチで拭きとった。

「もし仕事にあぶれたら……」ピーター
（ホテル）
がそう言うのも、あなたが冗談でもない話
実は、セントグレゴリーホテルは、ホテル
王オキーフェに買収される話が持ちあが
っているのだ。それも、期限はあと五日。
経営者ウォーレン・トレントは資金繰りに
狂奔しているが、どうもかんばしくないら
しい。表沙汰にはなっていないが、ホテル
No.2の地位にあるピーターや、秘書のクリ
スティンには、もう公然の秘密。そうなれば
自分の立場は……。そんな思いが胸をす
ぎる。そんな時、昔日の経験が想い出さ
れたのか。

作っているカクテルは、マンハッタンか、
 オールドファッションド・カクテルか。細
 かい描写がないので不詳だが、こぼれたビ
 ターの滴を拭きとるあたり、律気なホテル
 のバーマンを思わせる細かい描写だ。

徳間康快VS岩下志麻

美女とお酒という、私の印象では岩下さんのイメージがあるんですね。(笑)でも、これはいいことだと思います。それにしても今年はいいい仕事をなさってますね。

一人くらい映画にこだわっている人間がいてもいいと思っています。一生、映像にしがみついて……。そういえば今年はお酒にかかわった仕事ばかりですね。

「今年は、とてもお酒に縁のある映画に出られましたね。」

徳間——今日はお忙しいところをどうも。岩下——この度の監製後章おめでとうござい

います。徳間——いやあ、ありがとうございます。ふつう出版はもらわないんですが、もう年

ですから。(笑)岩下——そんなことないですよ。(笑)つや

やかに、写真で拝見するよりお若いのでび

つくりしました。徳間——そうですか。ロクなカメラマンが

いないから。(笑)それよりも、今日は別のお話なんです。(笑)どうですか、ホテルのバーは利用されますか？

岩下——ええ、結構利用します。静かです

し、ゴージャスですよ。徳間——私もホテルのバー以外はあまり使

わないんです。ホテルのバーはまず第一に気品がある。それから世界中のお酒が揃っ

ている。もう一つは、自分の好みのカクテルを作ってくれる技術水準が高いというこ

と。岩下さんはカクテルはいかがですか？

岩下——カクテルはあまりいただかないん

ですよ。ブランドーとかウイスキーの水割



りが多いですね。徳間——お食べにならな

らですか？岩下——はい。私は飲むだけというこ

はいいです。必ず何か食べながらですね。徳間——私は、岩下さんはお酒に強いと聞

いていたんですが……。岩下——前は、週刊誌の酒豪番付で、横綱

だったんですよ。(笑)徳間——前って、何年くらい？

岩下——十五、六年前。(笑)近頃はもうさ

さやかなもので、晩しやくというかどうか

わかりませんが、ビールを少々というところ

でしようか。徳間——今年は、とてもお酒に縁のある映

画に出られましたね。岩下——『鬼龍院花子の生涯』ですか。あ

れはアル中の役でして。(笑)もう、すこい

んです。どんぶりてガブ飲みですから。

から舞台という安全パイを自分から捨てて

みたんです。いいお話はありますが、それ

に知らないものをやるのが悪いという怪病

なこともあります。両方。(笑)徳間——今、話題を呼んでいる三越、あそ

こも現在の三越劇場を映画に切り換えるそ

うです。岩下——そうですか。映画をやっていく人

間としてはうれいすね。徳間——私のプロデュースした『未完の対

局』もその隣の三越映画劇場でロングラン

をしてくれるそうして、地の利のあると

ころが上映してくれると奥さん方も観やす

くなるでしょうね。でも、要するにいい映

画だったら入ります。岩下——そのとおりです

ね。徳間——日本映画が不信というのは間違

いですね。私も大映映画の社長になって来

年十年ですが、色々な映画も作りました

が、確かに『未完の対局』は十年の間で一

番の力作だと思います。初日、雨の降る中

、あれだけの人が並んでくれたのを見て

胸がふまりました。日中の友好を結ぶ映

画を手がけたということにも感動をおぼえ

ましたね。来年は『悪魔の飽食』をやる予

定です。障害は色々あるでしょうが……。岩下——年に何本くらい撮られるんですか？

徳間——一年半に一本の割合、大作はね

あとは一年に二本程度ですね。近作では十

一月二十七日に赤江凛さんの『雪華葬刺し』

が封切になります。岩下——宇都宮雅代さんの……。あれ、面

白そうですね。高林陽一さんが監督です

よね。パリで評判とか……。徳間——映画は、いいもの作ると入ります

よ。『疑惑』もいいてすね。岩下——お陰さまで大入ですって。テレビ

関係の方とか女性が多いそうす。徳間——『疑惑』、『蒲田行進曲』、『海峡』。

この三本は今年の秀作ではないですか。興

ば、何かとお酒にかかわっていますね。徳間——今年はいいい仕事をなさってますね。でも、この印象から、先ほどの『横綱』の話じゃないですが、美女とお酒というときに岩下さんが出てくるんですね。(笑)でも、これはいいことだと思います。フランス映画でもアメリカ映画でも、酒と無関係の映画は一種の児童映画ですからね。岩下——お酒は嫌いじゃないし、飲む雰囲気が好きなんです。

「一人ぐらいい映画にこだわ

る人間がいてもいいと思

います。」徳間——来年の予定は

いかがですか？岩下——上半期は映画の予定

です。今、台本を書いてますので題名は未定ですが、それに今、撮り始めているテレビが一月から放映です。これは作家シリーズとして、『早春スケッチブック』(フジテレビ)という山田太一さんの本で十二回連続です。徳間——芝居は？

岩下——芝居はあきらめたんです。徳間——それは、拘束されるからですか？

岩下——まだ楽しさがわからないせい

か、映画とかテレビの方が楽しいんですよ。一人くらい映画にこだわっている人間がい

てもいいんじゃないかと思ひまして。徳間——将来もですか？

岩下——ええ、一生やらないで、映像にし

がみついていると思ひついています。(笑)私

くらいの年になると、割に芝居・映画・テ

レビの三拍子の図式ができて、安定しちやう

部分があるんですね。するとハングリーな部分がなくなり、自分で求める部分が薄

くなって、自分がこわいんですね。です

「中国では、映画が最大の

娯楽産業、レクリエーシ

ョンなんです。」徳間——岩下さんは色々

と外国へ行かれたと思ひますが、お好きな国はありますか？

岩下——アメリカへ行くといアメリカが良くなるし、ヨーロッパに行くといいなと思ひ

し、割と目移りするんです。(笑)ただ、景

色で最高だったのはベニスですね。何とい

つてもロマンチックで……。徳間——そう

いえば合作映画に出たことがありませ

ね。将来はどうですか？声がか

かったときは。岩下——そんないいお話があるかどうか。

徳間——私は中国とかかわりが深くて、もう三十三回訪中し、長い間映画交流してい

るのですが、ぜひ一回、岩下さんに中国へ

岩下志麻(女優)

昭和16年1月3日、東京都生まれ。本名、篠田志麻。成城大学3年中退。昭和33年NHK「バス通り裏」ゲスト出演でデビュー。昭和35年松竹入社、入社とともに「笛吹川」(木下恵介監督)で銀幕デビュー。以後、「古都」、「雪国」、「智恵子抄」、「五弁の椿」、「心中天網島」、「はなれ替女おりん」等、次々と話題作に主演。特に昭和39年「五弁の椿」、昭和42年「心中天網島」で日本映画の各賞を総ナメにし、日本を代表する一流女優としての地位を築いた。現在も、映画・テレビで意欲的に活躍中。映画監督篠田正浩氏は夫君。

銀座東急ホテル

メイン・バー「東」

ヨーロッパ調のインテリアに囲まれた銀座のオアシス。

銀座東急ホテルの地下一階から、思い切った取った吹き抜けの下階段をつたって、なだらかなスロープを下ると、百二十坪、百二十八席の広いバー。洗練されたヨーロッパ調のインテリアが、かもし出すゆたかりと落ち着いた雰囲気は、銀座のオアシスというキャッチフレーズにふさわしい。壁にデザインされたネオンが、色鮮やかなパツクの上に肉太の黒筆「東」の文字を浮かび上がらせる。このバーは、銀座東急ホテルのメインバーにふさわしい象徴的なネーミング、ずばり「東」を名乗っているわけだ。

「東」がスタートしたのは昭和十四年。それ以前は、昭和三十五年ホテル創業以来の「グリーン・ボックス」で、二十七坪の小おんまりしたバーながら、なかなか人気のあるバーだった。銀座という場所はよし、おなじみが増えといった状況で、ぜひもう少し広く、しかもある程度グレードの高いバーが欲しい、そんな要望が、誕生したのが「東」。

場所は同じ地下でも、グリーン・ボックス時代からみると、位置的に少し移動している。

ボトルキープの草分け的存在。今はバーニガールのサービスも。

営業は午後五時からだが、前半は会社関係の方が多く、いかに銀座らしい。仕事の時間が終わった後、その延長のような形で来店され、くつろいだ雰囲気の中で商談やビジネスの続きをされる。銀座にオフィスをお持ちの方ももちろん多いが日本橋、室町、茅場町あたりから、お見えになる方がかなり多い。車でもすぐだし、ちよつと場所を変えてということになれば、やはり天下の銀座である。おもてなしにしても、何かと好条件なのだろう。

時も更けると、多士諸々。どちらかといえば男性のお客様が主流だが、最近では、同伴客も増えてきた。ピアノの弾き語りをはじめ、その時々有名なミュージシャンによるムーディーな演奏も流れて、女性客も十分くつろげるはずである。

ところで、このバーのコンセプト・チャームポイントはバーニガール。若くてびちびちした動きでテーブルの間を縫いながら、サービスに当たっている。

現在、ボトルキープ会員の皆様は千三百人。さすがと思わせる数だが、グリーン・ボックス時代の昭和三十五年からボトルキープを始めた、全国でも草分け的存在だということから、その意味でも年季が入っている。

多彩さが「東」の自慢なのもうなずける。現在、人気の一つは「ビザトロースト梅風味」とか。梅肉の風味をうまくビザトローストに生かしたもので、東急ホテルチェーン内での調理コンクールで入賞した作品。さつこく「東」でメニューに加えてみたら、酒のおつまみとして好評を博した次第。

会員客にも一般客にも気軽に利用いただくための企画多数。

ボトルキープは、先に現在千三百人と紹介したが、最初は入金金一万円とボトル一本をお買上げ頂くシステム。そして二カ月に一本がきまりのすべて。ミネラルウォーター、氷代は無料となる。スコッチのスタンダードで一万五千円、プレミアムクラステで二万六千円。どちらも税・サービス料込みの価格だから、銀座とはいえ、決して高くない。

がある。例えば十人程度連れ立って見えたお客様にたいへん喜ばれる、オールドブルとサンドイッチにボトル一本を組み合わせた、お一人様二千円コースや、三千円コース。あるいはお二人様七千円のコース。これは四分の一ボトルに酒肴の取り合わせ。お一人なら四千円のところが三千五百円で済むのだから、これも評判がいい。会員本位で一般の方には高いという印象を持っていたが、なかのには三十八人ぐらいて小パーティーのできるスペースもあり、婚礼の二次会などには、昼間の時間帯でも使用できる。

また、銀座は、日中の人口も多いところ。お昼時、正午から午後一時三十分まで、中華風のお弁当「ビジネス・ランチ」を提供している。

メイン・バー「東」の営業時間はウィークデーが午後五時～午前一時。日曜・祝祭日は午後五時～午後十一時まで。

〒104 東京都中央区銀座五十一番五九
TEL〇三(五四二)二四二一

HBAバー・ガイド

Looking for Good Bars

オープン以来の落ち着いた大人のバーの雰囲気をつかたぬよう改装の時も気がつかった...

インテリアの黒と赤のコントラストがよく効いているが、過剰な印象はない。むしろ明快な清潔感がある。比較的明るい照明が効を奏しているのだから。

「ビストロ」は東洋ホテルのメイン・バー。大阪万博の直前、昭和四十四年、ホテル開業と同時にオープンした。ビストロとは「居酒屋」という意味。四年ほど前に一度改装したが、イメージが変えることを極力避けて、以前の落ち着いた大人のバー「ビストロ」をリフレッシュして再現するにとどめた。

東洋ホテル

メイン・バー「ビストロ」

午前十一時三十分開店で深夜の十二時まで営業しているが、ピークは午後五時から十一時。九時を境に前半は外來のお客様、後半はホテルに宿泊されている方が多くなる。地下一階にあつて、地下鉄御堂筋線中津駅に直結という恵まれた場所ゆえ、外來のお客様にはごく都合がいい。ホテルでの結婚式後、二次会をとのご希望も自然多くなるが、こちらは土曜、日曜に限って、二十人程度までな

らお受けしている。カウンターを入れて四十七席の規模だから、二十人位までなら、なんとかビストロという店の雰囲気をつかさず、他の方々にも楽しんでいただける。それに週末は多少ムードが変っても、お馴染みさんも少ないから影響がないのだという。

「ビストロ」ファンは中高年の男性客。お客さまの発案で年一回、懇親会まで開いている。

これはどまてにビストロという店のムードを大事にしたいというには、やはりそれ



サラーマンなどいろいろな職業の方がいるが、共通点は中高年の落ち着いた紳士が多いこと。若い人や女性客は比較的少ない。毎日同じ場所に座って、自分のボトルから飲んで、満足して帰って行く。ふつうありがちなおこたたりおこられたり、もつと飲もうやとカラんたりといった風景がこの店では見られない。実に節度のあるお酒で、だからこそ、長い付き合いにもなる。いつもビストロで顔を会わしているのだが、お互い名前も知らない、特に会話を交したことがない。それはそれでいいのだが、一度、この店に集まる客とバーマンが一緒に楽しむ懇親会を開こうじゃないかとお客

様から提案があったのが七、八年前のこと。以来、年一回「ビストロ会」が開かれていく。ビュッフェスタイルで六十人程度の方々が集まるが、この日はばかりは奥様や成長されたお子様を同伴される方もいて、バーマンも加って、楽しい集まりとなっている。

あくまでもメイン・バーらしく、オールドボックスにお酒をすすすめ、おつまみに季節感を盛る。

現在、ボトルキープは六十本。原則として増やす気持ちはないという。ほんとにビストロが好きで、通ってきたださるお客様の便宜を考えた上でのお願いというものが原則。今、キープの主流は国産ウイスキーで、変ったところでは日本酒もキープできている。やはりウイスキーの水割りや召し上がる方が多いが、マティーニなどのスタンダードなカクテルもよく出る。とりたてて企画やプレミアム的なセールのはなく、あくまでもオールドボックスにおつきあいをという姿勢だ。ただ、梅雨明けからトロピカルドリンクを数種、寒い時にホットウイスキーやパタードラムをおすすめする。その代り、おつまみは、隣りのレストラン「カトリア」でコックに工夫してもらい、旬のものをたっぷり楽しんでもらう。あわびのワイン蒸し、スモークサーモンなどは「ビストロ」でもよく出る。季節が限られるが、人気のあるのがタコボツサラダ。本場明石のタコを使う。変ったところは、アボガドの刺身や豆腐のステーキ、カイワレサラダ等。さらにじらの味噌和えや、ハモの梅身ドレッシングも人気がある。

カクテルづくりの練習に、新人には毎日レモンスカッシュを作らせている。

バーテンダーが一人前になるまでの道は厳しくて遠いが、ビストロでは、カクテルをつくる訓練として、ユニークな方法をとっている。新人には、閉店後、毎日レモン



〒531 大阪府大淀区西崎三二番一十九
TEL〇六(三七二)八八八一

ホテル・バーの 酒肴

●ロイヤルホテル “セラー・バー”

Plat a la carte du Hôtel-Bar

今回の「ホテル・バーの酒肴」は、大阪中之島にそびえるロイヤルホテルの「セラー・バー」の、百席を擁し、大阪一の規模を誇るだけあって、バー専任のコックを六人も常駐させている。しかも、そのうち四人までが十年以上の経験を持つという。さすが食い倒れと称される街、舌の肥えたお客様が多いためであろうか。セラー・バーの酒肴の基本は、フランス料理である。グランドメニューは四十余種を数え、年一回、種程度の人れ換えを行い、ほかに季節に合わせた差し込みの特製メニューも用意している。

酒肴としての創造性を加味、 饗応する佛蘭西料理。

酒肴は、あくまでも酒とともに食するものである。大阪流に呼ばれながら「酒のあて」・レストランの料理とは異なる。セラー・バーのフランス料理は、それゆえ、各品に酒肴としての創造性が加味されている。味はピリッとし、やや香りを効かし、歯ごたえもよく、口に残ったときの感度を高めるように工夫した。分量にも人、信義を使った。少量で存在感のある料理でなければならぬ。そんな信条が、自家製材料を多用し、例えヒザハイに至っても注文が通ってからハイ皮をのばし始めるという所作に表われる。そして本格的に調理され、饗宴に供される。

●ソール・グジョン

Green Salad with Sole Goujons

ソール・グジョンとは、舌平目の煎揚げのこと。これが、クリーン・サラタの上にのせてあるのだから面白い。サラタはレタス、キュウリ、マッシュルームなどを、セラー・バー独自のフレンチ・ドレッシングで和えたもの。季節の野菜も時折、加わる。舌平目の煎揚げに思いのけい合っている。



●スモーク・サーモン Smoked Salmon

ロイヤルホテル自家製 スモーク・サーモンといえは、酒肴として人気の高い一品。それゆえ、ことさらに気を使い、自慢の一品に仕立てあげた。サケは北海道産の「時不知（トキシラス）」を使っている。時不知は、産卵期だけでなく、常時、川を上ってくるサケで、これを丹念に焼いた。薄切りにし、ハラに見立てて盛りつけてある。



●茶そばサラダ Green Noodle Salad

セラー・バーのキッチンで創作されたような一品。茶そばとサラダという和洋の組み合わせが、思いがけない清新な味を生んだ。茶そばを下に敷き、上にレタス、スライス・オニオン、カイワレ、海老、紅しょうが、海苔などを飾る。たれは、そばつゆとフレンチ・ドレッシングを合わせたユニークなもので、酸味がほどよく効いている。女性にはもちろん、飲んだ後に軽く腹こしらえをという向きにも好評である。



●神戸ビーフの刺身 Kobe Beef "Osashimi"

厳選された神戸牛ロースの刺身といえは、もう多言は無用。和牛の味は良さは定評のあるところだが、関西は神戸、松阪、但馬と名産地が目白押し。何が最高かとまじすしいが、まずは自らの舌でご賞味を。タレの醤油は、濃口でやや甘い。真珠はお好みで、本ワサビかニンニクを入れていただく。



●ピザパイ・セラー・バー風 Pizza Pie

オータが通ってから、ハイ皮をのばすというから本格的である。ハイの生地も、もちろん自家製。チーズはクリューニエルチーズをスライスして、層間に並べる。上に乗せる具は、小海老やムール貝といったシーフードが主体。「少々時間は頂きますが、満足のいくものを」とはシェフの意だが、手軽なスナックとしてお楽しみ料理もここまで手を加えれば納得させられるものがある。



●スタッフド・マツセ Stuffed Mussel

フランス直送のムール貝を一度白フドウ煮でさっと煮て、殻ごとエスカルゴ皿に盛りつける。そこにエスカルゴバター（バターにガーリック、ハセリを入れたもの）を加え、トマトのコンカッセ（サイの目切り）を散らし、パン粉をふって、オーブンで焼く。このパン粉というのがミソ。焼上がりも香ばしく、シャリッとした舌ざわりが残る。一見トマトソース風味だが、ムール貝本来の味をこそさめようというあっさりとした味づけになっている。



●シーフード・コキール Sea-Food Coquille

海の幸をホタテ貝の殻に盛って焼いたグラタン。具は、文字通り、小海老やホタテ貝、ムール貝といったシーフードに加え、シャンピニオンも。ホワイトソース仕立て。貝殻をそのままグラタン皿にした趣向も、見た目の楽しさを倍加させてくれる。





ホテル・バーを楽しむために

Mild Cocktails to Your Delight

新橋第一ホテル シャンブル

前シャンブル担当
現宴会課副支配人

小杉靖治



多くの人々の手に支えられた、
戦前からシャンブルへの道程。

新橋第一ホテルは、もともと戦前の、幻の東京オリンピックのために建てられたという歴史をもつ。私が入社した昭和十六年当時は、帝国ホテル、丸の内ホテル、山



王ホテル、そして第一ホテル（当時はこう呼ばれていた）が東京の大きなホテルとして知られていたが、とくに第一ホテルは、客室数が六百六十室と東洋一を謳っていたものだ。そのころ、バーは単に「メイン・バー」と呼ばれており、バー自体が地味な存在で、小ぢんまりとしたバーだった。そう、こうするうちに、太平洋戦争が勃発

次いで二十二年に終戦を迎えた。私も二カ月程が入隊し、帰ってみるとホテルは進駐軍に施設として接収されている。第一ホテルは佐官クラスの宿舎で、バーも「オフィサーズクラブ」と称し、様変わりしていた……。待望の接収解除となったのは、十一年後の、昭和三十一年のことである。アメリカ人の下で働くのを潔きよしとせず離職していた私も、再入社した。ホテル名も「新橋第一ホテル」と変わり、バーも「メイン・バー」とスコットランド・バーの二つになっている。スコットランド・バーは、文字通り、スコットランド色濃いカウンターバーということて人気を博したと記憶している。ご常連は、松方真氏（松方公爵のお孫さん）、ディブ加藤氏、オペラ歌手の藤原義江氏、等々。藤原さんは、月に一度ほどの割合でいてになった。いつも一人ていらして、決ってマティーニを一杯召上がり、三十分位で引き上げていかれたのを思い出す。

片や、メインバーもお陰様で着々と成長し、その後「ヘリオス（ギリシア語で「太陽」の意）」と改名し、皆様に愛顧いただいていた。そのヘリオスが、新たにメインバー



「シャンブル」として生まれ変わったのは、昭和五十一年十二月のことである。消防法でスプリンクラー設置等が義務づけられたのがきっかけで本館内の大改修が行われた。この新装のために、現場からは私他チーフ一名

が代表で出席し、どんなバーにしようか、デザインたちとともに連日深夜話し合った。オープニング前後は、四日間も徹夜で泊り込んだのもつかしい思い出。こうして改装になったのが、現在の「シャンブル」である。フランス語で「部屋、居間」という意味が示すように、とにかくお客様に親しまれる、落着いてくつろげる場所にしたいという願いが込められている。インテリアも、スウェーデン製のインペリアル・レッド（赤御影石）を使ったり、富岡惣一郎画伯の壁画が飾られたりと、なかなか凝った趣向で、洒落たなかにも親しみのある雰囲気が出たと思う。スペースも約六十二・四坪とヘリオスの倍以上あり、客席は別室も入れて八十席。戦前のあの小さなメイン・バーを知る私には、多くの方々の手でここまでなったと、感無量のものがある。

戸外からストリートにバーへ。
外部のお客様が気軽に利用。

申し遅れたが、シャンブルは当ホテルの



本館地下一階にある。ホテルからバーへ直接降りて来ることが出来るのはもちろんだが、街頭からもバーへ直行できる。外からおいてになるお客様にとって、ロビーを辿らなくてもいいというのが、煩しくなくていいらしい。事実、これによってシャンブルというバーの性格も決定づけられているようなところがある。お客様の割合は八対二で宿泊客より外客の方が多い。客層はサラリーマン、特に最近では若い方が急激に伸びている。

ボトルキーフは、現在六百本を数える。ヘリオス時代の三十本から始まり、毎々、キーフ・ケースが大きくなってきた。カクテルもよく出る。オリジナルの「第一スペシャル（ジュテーム）」もなかなかの人気だ。三年前から出しているトロピカル・ドリンクは毎年オリジナルが三、四点、既存のものも三品ほど。また、バー入口脇にウイスキー樽が飾られていることにお気づきと思う。第一ホテルで樽のまま直輸入しているウイスキー「タブロース」。もちろん当バーでお楽しみいただける。

また、奥の別室も使い易いと好評をいただいている。宴会場を使うほどではないが、会をもちたい時、二次会などまとまった人数でいらした場合は都合がいい。

例えば商談やお見合いなど、喫茶店では落着かない、ゆつくり話をしたいが場所がないといった方々に好評なのが仕のティータイム。正午から午後五時の間、コーヒーやサンドイッチ等の軽食をお出ししている。バーは、雰囲気プラス人のムードで人を呼ぶもの。

最近では、リラックスした雰囲気を楽しめるバーが増えてきたと思う。あらゆる意味で安心して飲んでいた店が増えてきたと思う。カクテルを飲んでみたいが、どうもオーダーしにくいとおっしゃる方は、



ことではない。とかくホテルのバーは構えていると敬遠されがちだが、その点、気軽に利用していただいているのがあるがたい。バーというものは、バーのムード・プラス・人のムードで、人を呼ぶものだと思ふ。私たちは断度を心得つつも、いい意味で本当の友人のような気持ちでつきあわせていただいているが、これからは努力してより深い親しみ、コミュニケーションを保ち、お馴染みになっていただきたいと切に願っている次第である。

“THE BRANDS”

a story of



史上最高額の腕時計「カリスタ」。裏側にはモレティの好んで使うデザインが刻まれている。

あとは好み
の問題だが、
は多言を省くこともな
いだろう。

史上最も豪華な腕時計。

参考価格二十億円。

合計百三十カラット、

技術的な話が長くなってしまったが、そ
れらを包み込む、デザインの重要性も見逃
せない。顧客にとって、美的品質は純技術
的な品質と同等、もしくはそれ以上かもし
れない。黄金を使い、ダイヤモンドやエメ
ラルド、真珠をおしげもなく使う。中世ヨー
ロッパの宮廷でもはやされ、愛され

現代のキャビノチエともい
うべき彼を擁するパセロン・コン
スタンチン社だが、規模はさ
ほど大きくない。社員は百名あ



ンチンの作品を手がけ、時計以
外のカテゴリでも度々、同質
のグランプリを受賞したデザイ
ナーでもある。



●協力/シイベル時計株式会社

かつてパレオンが愛用し、贈物にも重
用した話は知られているが、近代史にも
パセロン・コンスタンチンの足跡は残され
ている。一九五三年、現イギリス国王エリ
ザベス女王の戴冠式にスイスからの公式の
贈物として贈呈されたという。また、一九
五五年のジュネーブ平和会議の折には、当
時の各国首脳、アイゼンハワー米大統領、
ブルガーニンソ連代表、イーデン英首相、
フォール仏大統領に贈られている。そこに
は次のようなメッセージが添えられている。
「……この時計が、あなたご自身、あなた
の国民、また世界の平和にとって、幸せの
時を記念する永遠のしるしとならんことを」

この時計が幸せの時を記念
する永遠のしるしとならん
ことを……。



「メシエ・ドール」シリーズ。左からカフス・タイピンセ
ット98万円、女性用325万円、男性用395万円。

時を刻み、時を告げる宝石 宝飾時計

18世紀、ジュネーブ。屋根裏部屋を工房としたキャビノチエたち。彼らは単に精密な加
工技術を追うだけでなく、宝飾、七宝の技術にもたけ、顧客である王侯貴族にふさ
わしく時計を飾りたてた。20世紀、ジュネーブ。その想いは褪せることなく、人は史上
最も豪華な腕時計をつかった。宝飾時計——人を魅せる魔力を秘めた時計である。



「222」シリーズ。左716万円、右990万円。

ジャン・マルク・パセロンがジュネーブ
で時計づくりを始めようと思ったのは
一七五五年のこと。若冠一十四歳の若者は、
ロース河の中洲に工房を構えた。これをも
って時計会社の始まりとしている。時は職

時計会社創世紀の
第一ページに名を残す
パセロン・コンスタンチン。
十八世紀のヨーロッパでは、時計は貴族
階級のステータス・シンボルだった。彼ら
は時を告げるこの精巧な小箱を宝飾で飾り
たて、七宝を焼きつけ携帯したものとい
う。これらを作りあげたのが、かの時計職
人、キャビノチエ。たちだった。キャビノ
チエと呼ばれた工房に時計師、時計ケー
ス師、時計文字板師、宝飾師、七宝師たちが
集まり、一つ一つを手作りで仕上げている。
美を競い、自らの技術を集約する。それは
気が遠くなるほど精緻で複雑な作業であ
ったに違いない。機械技術の極限を追求した
「複雑時計」、彫金を追求した「スケルト
ン時計」、同様、宝飾の美しさを極めたこの
「宝飾時計」。もキャビノチエの血を受け継
ぐ正統派である。一流品の上をいく限定一
流品という名で呼びならわすこの宝飾時計
を現在常時生産しているメーカーは世界で
も数少ないが、世界最古の時計メーカーと
いわれるパセロン・コンスタンチン社もそ
の一つである。

人の時代であり、あくまでも同業者組合の
時代であった。そして「時計」といえばイギ
リス」と相場が決っていた。当時のドイツ
の百科辞典には「イギリスの時計が最上の
ものであり、それに次ぐものはフランスの
時計、ドイツの時計であり、スイス（ジュ
ネーブ）の時計は廉売されるので、よく思
われず……」との表記がある。この風潮を
打破し、時計はスイスと世界に知らしめた
のは、以後の商才をもったキャビノチエと
時計「会社」の存在が大きい。
一代目、二代目が著実に築きあげた名声
を開花させたのは三代目ジャック・パルセ
レミイ・パセロンだった。三代にわたって
芸術家ともいえるキャビノチエが会社を運
営した点も興味深い。彼は、それにもま
して市場開拓のためにヨーロッパ中を駆け
回った。そして王侯貴族、特に北イタリア
の貴族たちの信用を得たという。しかし本
来の時計師への思いを捨てきれなかった彼
は共同経営者としてフランソワ・コンスタ
ンチンを引き、社名を「パセロン・コンス
タンチン」と改称した。
この三代目は、かなり傑出した人物だっ
たらしい。産業革命をいち早く察知した
彼は、機械化の途を歩いたのである。手作
りイコール高級品のイメージからすると
意外な感じがするが、考えようによっては工
作的作業は、機械の方が正確であろう。そ
れは判っている、その機械を作るに至る
までは、土台になる熟練した技術が必要で
ある。加えてキャビノチエの徒弟制度があ
る。大英断だつたに違いない。手工業の良
さを残しながら機械化へ。今日の社のモツ
トに「最新の技術も、昔の工芸家の技術
のすべてに代わることはいない」とい
うのがある。一朝一夕ではない伝統が裏に
秘められているのだらう。
かくして十九世紀には、細工技術と機械
化の両輪が噛み合って飛躍の時代を迎える
のである。それは単に一社のものではなく、
今に至るスイス時計時代の幕明けてもあつた。

「ゼネバ・スタンブ」が保証
するジュネーブ・クオリティの
高水準。



「キャビノチエ」シリーズ。左438万円、右855万円。



“THE BRANDS”

a story of



「豊穡なるラインが産んだ逸品、シュロス・ヨハニスベルガー」

中世期、ラインガウの肥沃な地に広がる葡萄園シュロス・ヨハニスベルクに、たった一つの偶然から椿事が起こった。修道僧に賜われた神の恩寵か、貴腐作用が醸し出す類まれなる風味と香り。ドイツの誇る遅摘みワイン“シュロス・ヨハニスベルガー”の誕生である。



初めにベネディクト派修道僧ありき。

ライン、モーゼルのワイン造りは、多分に古代ギリシャの影響を受けているという。葡萄園の柱立ての方法や、ハサミの型などにその痕は見られる。昔、ガリアと呼ばれた彼らの地にシーザーが馬を進めたとき、すでに大地にはケルト人の手によって緑の葡萄園が茂っていた。

紀元前一世紀のことである。

その盛況ぶりは、当時、すでにイタリア・ワインの強力な競争相手になっていたといえは察しがつく。これは、土地が葡萄栽培に適していたことももちろんだが、ケルト人の葡萄造り、ワイン造りへの並々ならぬ情熱によるところが大きい。それは時代



の趨勢とともにローマ人が去り、ゲルマン人の支配が始まった五世紀以降も、為政者たちは全幅の信頼を置いて彼らの手に委ねたのだ。森をけずり、土を耕し、樹を植え、実った果実を採集し、酒を造る。この困難な仕事をやっていたのけるゴットフリートは、やがてベネディクト派修道僧の下で、後年「シュペレレーゼ」として開花するのである。シュロス・ヨハニスベルクを語るには、まずベネディクト派修道院について語らねばならない。五世紀末、ローマ帝国の凋落とともに、世の無事を哀しんだ貴族の中には、世を捨てて余生を修道院で過ごす者も少なくなくなった。なかでもこの風潮に大きく影響を与えたのが、モンテカッシーノ修道院の創設者であり、ベネディクト修道会の創立者聖ベネディクトウスである。当時、カトリック信仰を許容していたフランク王国（現在のフランス、西ドイツにあたる）に、この修道院運動が広まるにはさほど時間を要しなかった。八世紀にはラインを越え、十一世紀にはドイツの修道院は七百にも及んでいる。

一〇九七年、ラインガウ地区に最初のベネディクト派修道院、誕生。一三〇〇年にはマインツの修道僧によって「クロスター・ヨハニスベルク」と名づけられた。終生の清貧、童貞、服従を誓い、専ら修学と労働とを教義とする彼らがワイン造りに従事したことは、ラインガウにとってこの上ない幸이었다。葡萄園は「キリストの血」である。より高い、質の秀れたワイ



使者の遅延がもたらした、貴腐ワインの誕生。

ワイン造りにおいて、葡萄の摘み取り時期は質を定めるのに重要な位置を占める。したがって葡萄が熟れはじめる頃、園内は監視体制に入り、何人たりとも勝手に出入りしてはならない。園主の決定を待つ。そして、その日が来ると、教会の鐘を合図に、日の出とともに若者男女総出で一斉に摘み取りを始めるしきたりになっていた。当時はフルダの司教区の指示によっており、収穫期になると葡萄を一房摘み取り、領主である僧正に献上して、採取の許可を得ていた。当時は領主はハインリッヒ八世（在位一七五九―一七八八）と記録に残っているが、その年の使者が戻ってこなかった。フルダへの所要日数は約五日。途中、何かトラブルが起きたのか、なしのつぶてである。そうこうしているうちに葡萄は熟れていく。あわてた修道僧は再度、使者を立てた。



一七二一年には、地下にワイン貯蔵庫が備えられている。

こうして次第に設備を充実させたヨハニスベルクは、一七七五年の秋を迎えた。



は大別すると、次の三つに分けられる。一、ターフェル・ヴァイン。ライン、モーゼル、マイン、ネッカーの四つの地域の産であることを名乗る並級のテーブルワイン。二、QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet) 十一の特定生産地域で産する特定地域産高品質ワイン。

ソムリエの想い出

ホテルプラザ 荒井衆

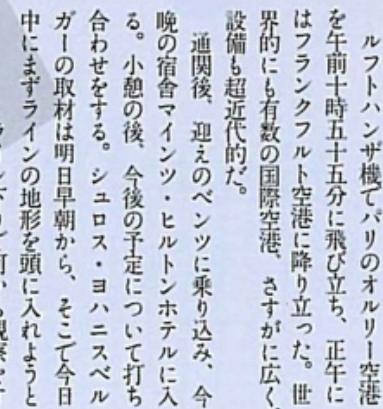
若い頃10数年フランスに暮した画家を父に持つ私が、ワインの味を覚えたのは一体いつからなのか、自分でもはっきりしない。とにかく、少年時代のいわゆる盗み酒は、ワインだった。ソムリエの生活に入ったのは昭和38年、東京ヒルトン時代で、当時は外人がソムリエと呼んでいた。もちろん日本では職種として確立されておらず、当時同じヒルトンにいた伊藤氏や、現協会長の浅田氏らとともに、草分けということになるのかも知れない。当時3人で実によくワインについてディスカッションをしたのを思い出す。私の直接の教師は、当時のヒルトンのレストランマネージャーで、この人からできる限りのことを吸収した。そして原書を取り寄せての独学。後はからだで覚えるより他なかった。今でも「シャンペン」といえばドンペリニョンだが、その頃、見たことも聞いたこともなくて、外人客の一人が今度訪日する時



持って来てやろうと約束してくれた。ところが肝心のドンペリは気圧の関係で空港のカウンターに置いてある運搬破損してしまい、私の所へ届いたのは証拠のビンのみだけ。その残り香を必死にかいだものだ。私のソムリエ生活の中で最高の、晴れがましくさえ感じられる思い出は、昭和45年大阪で開かれた万博の半年間に集約される。すでに大阪プラザのチーフソムリエであった私は万博を訪れた世界各国の大統領や首相などいっよるVIPに、親しくサービスする機会を与えられた。毎月行われる大阪府知事主催の各国のナショナルデーをはじめ、ある時は百人以上の大宴会で、またある時は小部屋へ出張して。当時を思い出すと今でも「最高に嬉しいことだった」と言い切れる。ちなみに、日本の招待ということ、その時VIPが召し上ったワインは国産のものばかり。日本のワインもこれからが楽しみである。

シュロス・ヨハニスベルガーは、ラベルの色で区別されている。ここに衆知のことと思うが、ドイツワインの分類を表記しておく。ドイツワイン

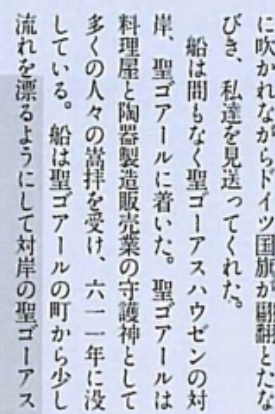
パレスホテル



ルト山に発し、オランダ領北海に大きな三角洲を形成して注ぎ込んでいる。中でもマインツーケルン間はライン河中流に位置し、素晴らしい自然の景観に恵まれるとともにライン・ワインの育ての親として見逃すことのできない大切な役目を果たしているリューデスハイムの町はワインの町として知られていると同時に、ここには有名な「ドロツセルガッセ通り」（通称、よつばらい横丁）があり、酒場は昼夜を問わず開かれていて、多勢の人達が音楽や歌

達の最終コース、聖ゴアスハウゼンへと向かう。途中、右手前方に一段と峻険な断崖が見えてくると、それまで船中に流れていた音楽が一瞬止まる。再び流れた音楽に船中、一斉に拍手がわいた。船は古い伝説に包まれたローレライにさしかかったのである。ここは河幅九十メートルと非常に狭く、そそりたつ巖の高さ百三十二メートル、しかも水嵩の減っている時は、七人の処女と呼ばれる危険な暗礁が河中に点々と見えるといわれる。百三十二メートルの断崖上には、そよ風

ハウゼンに着く。船は観光客を乗せたり降ろしたりしながらケルン市へと下るが、私達は観光船とお別れし、下船した。ここには「猫の城(Burg Katz)」があり、向かい側の山に「鼠の城(Burg Maus)」がある。これは猫の城トウルンベルク城の主カッツェンエルボーゲン(猫の肘侯爵)が自分の城を猫の城と言い、向かいの城



船付場には、すでにベンツが待ち受けていてくれた。陽もすでに西に傾き、夕暮れの近づいたことを予告していた。夕食はハッテンハイムまで戻り、ライオン地方最古を誇るホテルクローネのレストランに入った。さすがに旅行者やフリ

ーの客は見当たらぬ。私達は運転手の手配でラインはじめての晩餐を素晴らしいレストランでとることができた。

明日は早朝からシユロス・ヨハニスベルガーの取材がある。食後は、早々にホテルへ引きあげ、休むことにした。



現在、これらQmPワイ

ンの七五%が輸出され、このうち五〇%がアメリカ、一五%が日本、一二%がイギリス、残りがスカンジナビアやベネルクス諸国、スイス等に輸出されている。

話を中世に戻そう。シュロス・ヨハニスベルクのあるラインガウは、ホツホハイムからロルヒに至る、ライン河の右岸をさす。俗に「ラインガウはヴァインガウ」と称し、イギリスでドイツの白ワインをホツホハイムに因んで、ホツク、と呼びならわしているほどの銘醸地である。ゆえに、時の権力者の垂涎の的として、近代ヨーロッパ史を彩る人々の手を経、その系譜に磨きをかける結果となった。

記念すべき年、一七七五年から約四半世紀後、世はナポレオン一世の栄華の時を迎えた。一八〇三年、ナポレオンの発布した

「**QUALTÄTWEIN
MIT
PRÄDIKT
RHEINGAU**
A. R. No. 3420 697 12

1871 年
Schloss Johannisberg
Rhein-Goldlack
Produkt

Exportmonopol
Eigene Weinhandlung
Deutsch-Rheinischer Weinhandlung

シユロフ・ヨハニスベルクは再びプロセイン領に復歸、一八一四年から始まつたウィーン會議で名議長を務めたメツテルニツヒ公爵に、その功績により贈られている。時に一八二六年七月一日。以來、現在に至るまで四代にわたりメツテルニツヒ家が所有し、現在も收穫の一〇%にあたる金額をオーストリア皇帝ハプスブルク家に納めている。



ちなみに、世界各地に駐在する西ドイツ大使館では、すべてシユロス・ヨハニスベルガーを公式の場に使っているという。

現在、ヨハニスベルガーの全所有地は二〇〇〇 ha。内訳は、森林二五〇 ha、葡萄畑五〇 ha、他の果実二〇 ha。葡萄畑五〇 haのうち、三五 ha がシュロス・ヨハニスベルガー直栽培で、残りが農民に貸し出されているという。なお、そこで収穫された葡萄は、ヨハニスベルガー・エルンテブリンガー」と呼び、ヴァイス・バーデンのゼクト・ケラーラクに運ばれ、新たに酵母菌を加えて「ゼクト(スパークリング・ワイン)」を造る。これが、ヨハニスベルガー・ザクトである。シュロス・ヨハニスベルクの最も古いワイン倉庫は、一〇九八年に造られたといわれている。この倉庫は地下八五メートル、摂氏十度(樽貯蔵は摂氏十二・三度)で、記録用のワインが保管されている。最古のワインは一七四八年のも二本、一八四二年以降はシュベトレーゼからトロッケンペーレン・アウスレーゼまで、良いビンテージの年のワインはすべてキープされ、二十年毎のコレクション交換時に利き酒をしてその変化を記録しているという。

通常、ワインは一haから七千一萬リットルとれるといわれるが、一九八〇年は今世紀最悪の出来で、二千五百リットルしかつくなかった。これは、すべてゼクトにまわされたという。

なお、今世紀における最高のビンテージは一九七六年のことである。

HB A

Hotel Barmen's Association
全国ホテル・バーメンズ協会

HB Aの10年

⑤HB A創作カクテルコンペティション大阪大会を回顧して HBA顧問 太田靖夫

HB A (全国ホテル・バーメンズ協会) の最大のイベントは創作カクテル・コンペティションであり、このイベントを通じてHB Aのプレステージと存在価値を高めた貢献は大きいと思います。

この大会も六回を過ぎ、ある程度軌道にのり都内の主要ホテルを一巡しましたので、第七回は大阪のホテルプラザで開催することに決定しました。

今回はあの華麗な検舞台を演出するまでの裏方さんである関係者の並々ならない労苦をお知らせしたいです。

会場ホテルの三浦理事(当時)の配慮で時は五十二年二月十八日、会場はビスター・ラウンジと繁華の間と決まったのが年の瀬と押し寄せました。

この時点から裏方さんの活動がスタートしました。会場が大阪ということにより緻密なコミュニケーションと連携プレイの必要不可欠なことはいうまでもありません。

一月半ばの開催には遅くとも正月早々に通知を届けなければタイミングを失います。取りあえずはコンペティション開催通知と運営規則並びに競技会申込書を郵送するわけですがホテル数が全国に九十三社ともなると並大抵ではありません。理事長は自由時間を犠牲にしてそれに当ります。

この大会での第一義的な重要な仕事は締切日までに申込書を集めることに始まりますが、それがままにならないのが実情で一日、二日のウエイティングは日常茶飯事では四十五日の遅延も増々です。

昨今でこそ黙っていても四十社以上のエントリーをみるようになりましたが当時は何回も勧誘しないと三十社の参加はおぼつかまらなかった。

事務局では早速書類に目を通しレセピの内容、ネーミングや材料に問題はないか、イメージの字句の誤りや選手の資格等をチェックし問題部分の訂正をして急いでカクテル・リストを作成します。

次に理事会を招集して書類審査を行い内容を正してネーミング審査委員会を開き各作品の名前を厳正



今井副会長

の下では宴会の飲、食、宿泊及び競技、接待用の飲料として賞品等の手配などの作業を併行して進め、また会場ホテルでは競技会と懇親会の準備を着々と進めます。

気がついてみるとあつという間に四十日ぐらいい過ぎ去ってしまいい、開会日が迫っています。開会前日は主要幹部には泊りこみの準備を依頼し、私も前日の夕方には到着して準備状況を把握しました。

前夜は諸々の打合せや迎賓など時間を費やしてしまいい夜の十一時に最終の詰めに入りました。一通りの詰めを終えて残った問題は審査方法でした。仲見の合意がみられないで延々と二時間余にわたって、討議の結果は平等の立場で審査をお願いするこ

とに決し、会のスケジュールをこころいいたくことになり漸くにして会議を終えました。時計は既に午前二時を過ぎており皆んな疲れた体で部屋に戻りました。七時には起き、重い頭で目を赤くして三々五々会場に集まりました。

コンペティション会場は前夜までのカクテル・ラウンジを正午からの競技会場に変えるためステージの設置や椅子席の配置換え競技の準備等で大忙しです。十一時のアテンションを終ると間もなく審査員の皆さんがテラホラと集まってきました。

十二時から昼食をはさんで審査説明会に入り今井競技委員長のカクテル作りの実技と念入りの説明です。この時の納得如何でジャッジの徹底が欠かれませんので重要。また別働隊で選手の演技説明会が現場で沢井理事によって徹底的にわたって行われました。午後一時沢井理事の爽やかな口調の司会で第七回HB A創作カクテルコンペティション大阪大会の幕は落とされました。思えばおよそ五十日間この時点を目標にひたすら走ってきたわけです。私の挨拶に続き審査員の紹介と次々と型通りのセレモニーを終り、待ちに待った競技が開始されました。

北海道から九州までの九都市三十三ホテルから選ばれた選手たちがホテルの名譽を背負ってステージに登場して、精一ばいの演技で世界に一つしかない新しいカクテルを次々と誕生させていきます。

五人のジャッジの目は光り、その演技を見つめ、舌を磨きすましてカクテルの味をテストしていきます。

競技の結果は大接戦で優勝のホテルパシフィック赤尾富義君から六位までの差は一・九ポイントでその間に六人がひしめいている状況でした。

緊要の間レセプションは豪華で演出豊かでした。その雰囲気の中で審査員、会場ホテル首脳、地元有志、マスコミ関係者、選手、会員そして私たち主催者と飲食をともに和やかな語りを交す頃ようやく裏方さんにも「やってよかった」という充実感が湧いてくるものです。

THE Artisan Spirit

IN THE HOTEL

このホテル・バーに、このバーテンダー在り

東京プリンスホテル

今泉康治氏

昭和23年長崎県生まれ。サラリーマンを経て、45年、東京プリンスホテル入社。現在、3階「ボーセジュール」でソムリエ兼バーテンダー。第8回HB A創作カクテルコンペティション優勝者である。

「バーテンダーはお客様の前にいることがサービス」と教えられる。

編 45年入社とうかがいましたが、最初からバー勤務でしたか。
今泉 最初はコーヒーストップでした。1年後に、初代のウインザーへ配属されました。バーの知識はもともと、酒の知識も全くなかったのにいきなり最初からとってしまいましたが、接客、酒の知識、すべて初歩から仕込まれました。今泉 コーヒーストップと違いましたが、バーテンダーは店にいないといけない。それがお客さまへのサービスだといわれました。ウエイターの場合、決ったお客様という感覚がないので時間が来れば下がりませんが、バーの場合は、自分がいるからお客様が来られるということなんです。だから、いる。ことに価値がある……。

編 バーテンダー一年生としてはどんなことから始めましたか？
今泉 毎日ピン抜きをしました。これでラベルを覚えるわけですが、同時に基本的なスタンバイを教わったような気がします。つまりホテルのバーは清潔感となくはないという事です。ピンだけでなく、グラスも、カウンターも、すべて。



料理のメニューをのみ込んで、食前酒を工夫する楽しさ。

編 現在はメイン・ダイニングのボーセジュールに勤務ですね。
今泉 ソムリエと、ウインザー、カメラアラウンジのバーテンダーも務めています。いろいろなところからですね。

今泉 53年のボーセジュール、オープン当初からです。それまでにウインザーを扱った経験があったのでそこから見れば、う

編 こちらはフランス料理ですが、料理とのコンタクトということ、ご苦労もあるでしょうね。
今泉 シェフがアルミ・ジョゼというフランス人です。料理に使うワインなど相談に来ますし、料理がそれならバーの方もそれに合うものを用意します。コミュニケーションもよく行き、お互いに刺激あつて、彼が来てとてもよかったです。

「ビバ・レオ」はレオが夕日を浴びてタゲガミをなびかせているイメージ

編 今泉さんのカクテルコンペでの優勝作品は「ビバ・レオ」。
今泉 はい、あれはちょうど西武ライオンズ発足の年です。
編 それを念頭に入っていたのですか？
今泉 東京プリンスの場合は順に出る

ことになっていて、ちょうどあの年がぼくの番だったんです。内部からの期待もとくになく、優勝など考えもしなかったですね。出場間際まで、ぼくは、メドウラック、という薄いグリーンのカクテルを出そうと決めていたのですが、「レオ」にひっかけて何かどうだ」と、当時アスコットの山本さんという先輩がひとこと言ってくれました。それで「ビバ・レオ」にしました」とホーミングがすくなくて、レシビは結局、自分のもののグリーンミントを、ホワイトミントに変えるだけでよかったのです。

編 レオは白だから……。
今泉 そう。少し黄色が残るのですが、レオが夕日を浴びてタゲガミをなびかせて立っているイメージで(笑)。

編 今年優勝もして人気ですよね。
今泉 いやあ、とくにそのためというのではありません。優勝したからというわけではないのですが、ビバ・レオの方はさらにドライに改良しまして、今は無色に近いです。甘さが無くさっぱりした味です。強いものですが、あくまで男性向きですが。しかし、ぼくはライオンズに、縁があるんです。

編 それはまたどうして？
今泉 ぼくの趣味は子どものころから野球一筋でして、今も東京プリンスの野球クラブに籍をおいています。

編 ポジションは？
今泉 ピッチャーで、ブレイキング・マネージャーです。実は、かつて西武ライオンズの投手テストを受けたことがあるのです。それが、ぼくが西武に入り、ライオンズが西武になり、そしてビバ・レオでしょう。

編 で、テストの結果はどうでしたか？
今泉 もちろんダメでした(笑)。でもお陰でひと足先に優勝の祝杯をあげさせていただきましたから。

とに決し、会のスケジュールをこころいいたくことになり漸くにして会議を終えました。時計は既に午前二時を過ぎており皆んな疲れた体で部屋に戻りました。七時には起き、重い頭で目を赤くして三々五々会場に集まりました。



懇親会中



HBAレポート

第11回HBA定例総会



今井副会長



石井金县



議長団。左より伊藤副議長、沢井議長、岡野副議長



泰山理事長

昭和五十七年度の活動報告と
新年度体制の発足。

新入会員は、今回、正会員二十九名、準会員二十名が承認され、加盟九十四社、会員二百八十八名を数えた。

ここで新理事選出が提案され、議長団推選によつて二十二名を選出、承認の後、一時、休憩に入つた。この間、新理事は別室に移つて、理事互選による新年度役員選出が協議された。

再開後、新役員が発表され、満場一致で採択された。なお、新役員ならびに新理事一覧は左記の通りである。

これを受けて石井新会長より就任の挨拶があり、「なかなか難しい点も多いが、各単一ホテルごとの会への関与ではなく、各地区及び各都市の諸事情を考慮し、利害、関心の共通するまとまりやすい単位で、より親密に、有意義な意見を寄せてHBAの発展につくして

いた」と、地区ごとのホテル間の関連強化を強調された。そのあと桑山新理事長から昭和五十八年度に向けての事業計画発表があり、今井清副会長の閉会の辞で、無事、第十一回定例総会の幕を閉じた。

一年ぶりの親交を
あたためあつた懇親会。

同日々方から、場所を隣りの会場に移して懇親会が開かれた。司会は渡辺理事から岡純一郎理事にバトンタッチされ、まず石井会長の挨拶、銀座東急ホテルを代表して伊井綾支配人、増田調理統括支配人から歓迎の挨拶があり、ご来賓の徳間康快徳間書店社長、櫻井義晃弘済堂会長のお二方、業者を代表して水田市朗サントリー東京支店長から次々と挨拶をいただいた。今井副会長による乾杯の後は、華やかな歓談が各テーブルでくり広げられ、親交をあたためあう和気台々の宴となった。

翌日は最新鋭ビール工場を見学。

翌二十八日は、朝からバスをチャーターして、群馬県館林市近郊にあるサントリー利根川ブルワリー見学会が行われた。この工場は三十四万平方メートルという広大な敷地内に今年四月竣工したばかり。年間四万キロリットルの生産能力をもっている。当日は平日ということもあり、仕事上どうしても帰らねばならない会員も多く、参加人数はいま一つだったが、最新鋭の衛生施設、オートメーション機構を誇るビール工場の様子を目のあたりにてき、有意義な会だった。

定例総会式次第

- | | | |
|------------|-----|-------|
| 一、開会の挨拶 | 司会 | 渡辺 寛治 |
| 一、議長團選出 | 会長 | 石井金二郎 |
| | 議長 | 沢井 慶明 |
| | 副議長 | 伊藤喜八郎 |
| | 副議長 | 岡野 武義 |
| 二、資格審査 | 議長 | 沢井 慶明 |
| 二、新入会員承認の件 | 会長 | 石井金二郎 |
| 一、事業報告 | 理事長 | 桑山 為男 |

HBA REPORT



会計理事
八木下政男
(新高輪プリンスホテル・
食堂課飲料担当)



副理事長
秋山 清
(ホテルパシフィック東京・
飲料課長)



理事長
桑山 為男
(ホテルオークラ・ケー
タリング部部長代理)



副会長
三浦 陽三
(ホテルプラザ・料飲調
理本部部長)



副会長
大石 達雄
(ホテルニューオータニ・
飲料課課長)



副会長
今井 清
(パレスホテル・料飲部
長)



会長
石井金三郎
(京王プラザホテル・料
飲部長)



理事
渡辺 寛治
(銀座東急ホテル・食堂
統括支配人)



理事
若松 誠志
(ホテルオークラ・飲料
サービス課長)



理事
武井 栄造
(横浜東急ホテル・グリ
ル・カクテルラウンジ・
マネージャー)



理事
森田 誠一
(赤坂東急ホテル・副総
支配人)



理事
沢井 慶明
(セントサワイ取締役社
長)



理事
高頭 徳一
(東京会館・飲料支配人)



理事
平岡 三男
(帝国ホテル・レストラ
ン部ウインストワード
支配人)



顧問
太田 靖夫
(ホテルパシフィック東京・
料飲部顧問)



会計監査
石井 光男
(赤坂東急ホテル・バー
マネージャー)



会計監査
中村直太郎
(ホテルグランドパレス・
食堂部飲料課支配人)



札幌支部長
中野 修
(札幌グランドホテル・
マネージャー)



理事
大塚 宣人
(都ホテル東京・食堂
本部次長)



理事
伊藤喜八郎
(ホテルフジタ京都・料
飲課長)



理事
岡野 武義
(西鉄グランドホテル・
料飲部食堂・外販・食器
管理課長)



理事
岡 純一郎
(京王プラザホテル・料
飲部料飲第一支配人)

昭和五十八年度新役員一覧



(上) (左) サントリー
利根川プリウ
リーにて。



館林ヘルスセンター



昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

昭和五十七年度 HBA 事業報告

一、新会長挨拶
石井金三郎
二、歓迎の挨拶
伊井 金三郎(銀座東急ホテ
ル常務取締役総支配人)
三、来賓の挨拶
徳間 康快(徳間書店社長)
四、業者代表挨拶
櫻井 義晃(廣済堂会長)
五、乾杯
水田 市朗(御サントリー
東京支店長)
六、閉会のことば
渡辺 寛治

HBA通信

今回は、クリスマスおよび
年末年始の催し物の
ご案内です。

関東

■椿山荘

“クリスマス・ディナーショー” 12月21日・22日・23日PM6:00～8:30於富士の間 ¥22,000大人、¥12,000子供、出演 しばたはつみ(21日)、西陽子(22日)、ダークダックス(23日)

“82サヨナラバイキング” 12月1日～28日 PM6:00～8:30 ¥6,500・大人、¥3,500・子供

“子供クリスマス” 12月19日 PM12:00～2:00 ¥7,500

■ホテルサンルート東京

“クリスマス・ディナーショー” 12月21日 1部PM6:00～8:00、2部PM9:00～11:00、於クリッパー(2F) ¥10,000 出演 アンリ管野、キャッシュボックス 12月22日 1部PM6:00～8:00、2部PM8:30～10:30 於芙蓉の間 ¥15,000 出演 ボニージャックス

“ウィンターサービス宿泊プラン” 12月1日～1月20日(12月31日～1月3日の間を除く) ●シングル+ソファ(2名) ¥6,000(1名) ●ツイン(2名) ¥7,000(1名) ●シングル¥8,000(1名) ●トリプル(3名) 1人¥6,500

“忘年会・新年会宿泊パック” 12月1日～1月20日(12月21日、31日～1月3日の間を除く) 1人¥10,000(ただし、4名以上から)

“冬休み・ガンバレ受験生宿泊パック” 12月25日～1月7日3泊4日 ¥33,000

“お正月宿泊プラン” 12月31日～1月3日 ●初春(1泊プラン) 2人¥20,000 ●初夢(1泊プラン) 2人¥15,000 ●初日(1泊プラン) 1人¥8,500

■川崎日航ホテル

“ジェリー・藤尾ショー” 12月24日 ¥18,000 “子供クリスマスショー” 12月25日 ¥7,500(予定)

■京王プラザホテル

●初春(2泊3日プラン) 12月3日～1月2日 ¥115,000(1室2名)、¥155,000(1室3名) ●初富士(3泊4日プラン) 12月31日～1月3日 ¥105,000(1室2名) ¥127,000(1室3名) ●はるかぜ(2泊3日) 1月2日～4日 ¥60,000(1室2名) ¥74,000(1室3名)

■都ホテル東京

“都ホテルクリスマス・小林幸子ショー” 12月24日 1部PM6:00～8:00、2部PM7:30～9:30 於醍醐の間、嵯峨の間 ¥25,000

(1部)、¥20,000(2部)

“都ホテルファミリー・クリスマス(第3回ファミリー音楽祭)” 12月26日 PM12:00～15:00於醍醐の間 ¥10,000大人、

¥5,000子供出演 立川澄人・水の江滝子・近江敏郎・坂下祐子・近鉄バファローズ選手

■パレスホテル

“クリスマス・ファミリーパーティー” 12月19日 AM11:30～PM3:00於ローズルーム・チュリールール(2F) ¥9,000 出演 田中星児 それゆけピーターパン

“クリスマス・キャンドルパーティー” 12月23日・24日 PM6:00～9:00於ローズルーム(2F) ¥25,000 出演 雪村いづみ

朝比奈マリア “パレス・ガールデンショー” 12月28日・29日 PM6:00～9:00於ローズルーム(2F) ¥18,000 出演 宝塚歌劇団雪組、朝実レイ、遙くらら

■タカラホテル

“世界バイキング・クリスマスショー” 12月24日 1部PM5:00～、2部PM7:30～於宝生殿(B3) ¥13,000 出演 アイ・ジョージ

“忘年会・新年会セット” 12月1日～1月31日AM9:00～PM9:00於宴会場(B3・4・5 A、¥6,200 B、¥6,800 C、¥7,800

■東京ステーションホテル

“クリスマスパーティー・マヒナスターズとともに” 12月25日 ●ディナーショーPM5:00～7:30、●カクテルパーティーショーPM8:30～9:30於牡丹の間(2F) ¥18,000

ディナーショー、¥6,000・カクテルパーティーショー

“クリスマスバック” 12月25日 ¥20,000(ディナー・カクテルパーティーショー・宿泊・朝食) ¥15,000(カクテルパーティーショー・宿泊・朝食)

“クリスマスディナー” 12月19日～25日 PM5:00～8:30於グレイニングルーム・薔薇 ¥6,000(税・サービス別)

“忘年会バイキング” 11月12日～12月28日 AM11:00～8:30(うち2時間) 1人 ¥6,000(ただし、30名以上で申込み下さい。予約は3日前まで)

近畿

■ホリディイン南海大阪

“クリスマス・ディナーショー” 12月24日 1部PM6:00～、2部PM8:30～於ランデブーホール(2F) ¥18,000 出演 浅野ゆう子

■神戸ポートピアホテル

“クリスマス・ダンスパーティー” 12月24日 PM6:00～10:00於音楽の間(B1) ¥10,000 出演 有馬敬とノーチェクバーナ、三品くにおとハーバーライツ

“阿川泰子イン・ポートピア” 12月25日 1部PM5:00～、2部PM8:00～於音楽の間

(B1) ¥20,000

■京都ホテル

“五木ひろしディナーショー” 12月20日 1部PM4:30～、2部PM7:30～於晩雲の間(1F) ¥27,000

“郷ひろみディナーショー” 12月21日 1部PM4:30～、2部PM7:30～於晩雲の間(1F) ¥25,000

“エレガンス'82パート3・ダンスパーティー” 12月25日 PM7:00～11:00 於晩雲の間(1F) ¥15,000

“ファミリー・クリスマスパーティー” 12月26日 PM12:00～PM5:00 ¥30,000(バイキング形式・1卓)

■京都国際ホテル

“ファミリー・クリスマス” 12月19日 PM12:00～2:00於宴会場(2F) ¥8,000 大人、¥6,000・小人出演 Dr.スランプ アラレちゃん

“ゴールデン・クリスマス” 12月24日 1部PM5:30～、2部PM7:30～於宴会場(2F) ¥20,000 出演・神津善行、三木のり平、岸本加世子、日野皓正

“ダンスパーティー” 12月26日・PM6:00～於宴会場(2F) ¥12,000

■京都センチュリーホテル

“センチュリーナイト” 12月18日・19日・23・24日 1部PM5:00～、2部PM8:00～於瑞鳳の間(1F) ¥19,000 出演 由紀さおり(18日)、西陽子(19日)、松崎しげる(23日)、しばたはつみ(24日)

●金沢スカイホテル “X'mas オードブル販売” 12月1日～20日、4名様10,000円、要予約。

■大阪都ホテル “バファローズと遊ぶ楽しいクリスマス” 12月19日 サイン会PM5:30～、パーティPM6:00～於醍醐の間(4F) ¥20,000大人 ¥10,000子供

■六甲山ホテル “82クリスマス・ディナーショー” 12月17日～19日 PM6:00～9:30於レストラン・レトワール(6F) ¥10,000 出演 アルモニー-KOBE

“82クリスマス晩餐会” 12月23日～26日 PM6:00～9:30於レストラン・レトワール(6F) ¥13,000 出演 谷けい子(23日)、加奈みゆき(24日)、愛田洋子(25日)、三谷京子(26日)

“クリスマス礼拝とキャロル・サービス” 12月20日～26日 PM6:30～6:45於六甲山ホテル庭園内チャペル無料要予約

九州 ●ホテルニューオータニ博多 “郷ひろみクリスマスディナー” 12月22日 1部PM4:45～、2部PM8:15～於芙蓉の間(3F) ¥30,000

“あなたとワインと第九” 12月27日 PM6:00～於芙蓉の間(3F) ¥16,000 出演 九州交響楽団・金扇(31日4日プラン)

12月31日～1月3日 ¥65,000大人、¥51,000・子供 ●銀扇(2泊3日プラン) 12月31日～1月2日 ¥48,000大人、¥39,000子供 ●白扇(1泊2日プラン) 12月31日～1月1日 ¥26,000大人、¥22,500子供 ●福扇(1泊2日プラン) 1月1日～2日 ¥22,500大人、¥19,000子供

■西鉄グランドホテル

“ハッピーパーティー” 12月1日～1月31日 PM5:00～9:00於宴会場(2F) 1人 ¥6,000(ただし、20名以上で申込み下さい)

“グランドバイキング” 12月4日～1月3日於カスケード(1F) ¥6,000大人、¥3,000子供

“クリスマス・ディナーショー” 12月25日 PM6:00～於鳳凰の間(2F) ¥25,000 出演 伊東ゆかり、柳生博

“お正月宿泊パック” 12月31日～1月2日 ●スタンダード(一泊プラン) ¥20,000(1名)、¥40,000(2名)、¥55,000(3名) ●デラックス(一泊プラン) ¥22,000(1名)、¥44,000(2名)、¥61,000(3名)

北海道 ●ホテルアルファ・サッポロ “クリスマス・ディナーショー” 12月16日 1部のみPM4:00～、12月17日 1部PM4:00～、2部7:30～於プリストルルーム(2F) ¥25,000(1部)、¥28,000(2部) 出演 金子由香利

“プレイボーイクラブ・カジノナイト” 12月26日 PM6:00～ ¥20,000 出演 夏木マリ(予定)

“新春ファミリーショー” 1月3日 1部PM12:00～、2部PM4:00～ ¥6,000 出演 逆転イッパツマン、星の王子様

■札幌グランドホテル “クリスマス・ディナーショー” 12月24日・25日 PM6:30～於金枝の間(2F) 出演 パティ・ペイジ、ブルー・コーツ

“子供の国のクリスマス・水森亜土ちゃんとおおわたりつこちゃんとおぼろ” 12月19日 1部AM11:00～、2部PM2:00～、3部PM5:00～ ¥5,500

“生け花と初釜のつどい・新春を活ける” 1月1日～3日 AM8:00～PM8:00於クリスタルホール(1F) 無料

■札幌国際ホテル

“グラシェラ・スサーナと森田公一” 12月18日・19日 1部AM4:00～、2部AM7:30～於ゴールデンホール(新館8F) ¥27,000

■札幌パークホテル “タモリと理恵のジョイント・クリスマス” 12月21日・22日 PM6:30～於パークホール(3F) ¥30,000

“ちびっ子クリスマス” 12月19日 1部AM11:30～、2部PM3:00～於パークホール(3F) ¥5,000 出演 宇宙刑事キャブ

「うん、昔と変りない、いい味だ」二人の目が会った。
(「ホテル」高橋 豊訳 新潮社刊)

「もちろんあがって一杯やっていくわね」と彼女が言った。
She had said, "You'll come in for a nightcap, of course?"
(『最後の診断』アーサー・ヘイリー著、永井淳訳、新潮社刊)

for a
NIGHTCAP

●リカー・イン・アート番外編

本文中では、主に酒にまつわるシーンを紹介したが、インタビュの中でも彼が語っているように、実際にホテルに宿泊して丹念に取材している成果が、「ホテル」の中には、実に細かなホテルの描写が出てくる。現場での人間関係、東方の苦勞、客とのトラブル、横行するゆすり等、けっしてきれいごとだけで取り上げていないだけに、よい生々しくつたわってくる。

トム・アールシアは不安げな口ぶりで、「なにか、お気にさわることも？」と訊いたが、返事が無いのをみて、こういなおしだ。「なにかお飲物を作りましょうか」トレントは断わろうと思ったが、ふと考えが変った。「うん、ラモスのジン・フィーズをもらおうか」

「はい、かしこまりました」トムはすばやく材料を手もとに並べた。飲物を作るときは彼の鮮やかな手さばきは、見る者の目をたのしませてくれたものだった。昔は、トレントが自分の部屋で客をもてなすときに、トムを呼んで飲物を作らせたこともときどきあった。それは、彼の作った飲物の味ばかりでなく、飲物を作る所作がみごとに芸になっていたからだ。動きにむだがなく、巧みな手さばきはさながら芸術家のそれを見るようになっていた。いまも彼はその芸を演じて見せ、結びの所作も鮮やかにトレントの前にグラスをおいた。トレントはそれを一口すすってから、うなずいた。

トムが訊いた。「いかがです」

トレントはがく然とした。バー開設以来の古参で自ら友と思っていたのに、よもや……その気持ちはやがて激しい怒りに変わる。そして、自らの手で決心して出向いたのだ。カウンターの裏と表。これが最後の一杯——ヘイリーは象徴的にラモス・ジンフィーズを登場させた。

彼は帳面にまたメモを書きつけた。「五一二号室、H・ペーカー。午前八時十分に記帳。同八時二十分にウイスキーを一瓶注文した」

「ウイスキーでうがいするのが好きなんじゃないの」

ジャクビークはカードをめくりながらうなずいた。「かもしれないね」

しかし、むしろ五一二号室のH・ペーカーは金がないのかもしれないと、クリスティン

は思った。ホテルに着いてから数分後にウイスキーを注文するような客は、自動的に調査主任の疑惑を生む。旅行や一日の仕事の疲れですぐ飲物がほしい客は、たいがいバーでカクテルにした飲物を注文する。着いたばかりでウイスキーなどを瓶ごと注文する客は、往々にして飲みすぎ、酔っ払って、勘定を払おうとしなかったり、払えなくなることがあった。(「ホテル」)



ウォーレン・トレント

もつとも、この「ウイスキーでうがいをす」というジョーク、実際に作品の後の部分にちゃんと行方として登場してくる。どんな場面かは、まだ読んでない方のために伏せておくが、いつもながらアーサー・ヘイリーのストーリー展開のダイナミズムは、文字通り時刻表的緻密さと感心させられる。

●BOOK

正確に、簡潔に、ハンディに。待望の『今日のワイン辞典』

「明解ワイン辞典」

浅田勝美著・柴田書店刊 2,600円

マニア、プロに限らずにワイン関心のある人には待望のガイド書が出た。第一線のソムリエが舌で、目で、足で調べた本である。著者は、ワイン解説書の古典ともいわれる「ワインの知識とサービス」(柴田書店刊)の著者でもある浅田勝美氏。日本ソムリエ協会会長。現在パレスホテル勤務、HBA会員でもある。本の特長は、小型判でハンディな装丁もさることながら、題名の示すとおり簡潔なその文体にある。饒舌にならず、事実のみを追求した。疑問点があると文献の検索はもちろん、大使館への問い合わせ、海外へのテレックス打電で確認を行ったという。こうして収録されたのは、ワインの銘柄、ワイン用語、買値、法定用語、関係人物等、合わせて約二千五百項目にも及ぶ。

構想から脱稿までは三年かかった。何しろホテル勤務のかたわらである。大学ノートに書きつけたメモからまとめていくしかない。しかし、そこには氏のテーマの一つでもある日本語によるワインの風味の表現表記がいかになく生かされている。単なる訳文ではなく、自らの体験に支えられている著者の強みである。「アンドレ・シモン」の言葉ですが、ワインを勉強するならば書くこと、すると批判が出て、それが知識になると言っています。ワインの勉強は一生です。完璧ではありませんが現時点で最高のものを目標しました」と語る浅田氏。ワインの世界は年とともに変わって

く、とは氏の持論だが、確かに今日の情報も満載している。私たちの知らなかった最新情報が随所にあり、見えて興味深い。試みに書店で234ページの「USA」の項をくくってご覧なさい。その研究に、なるほど、へーっと思ったら、今日の左党の座右の書に加えて、まず間違いない。

蛇足だが、付録1にはさんであるハガキを切り取ると、一九八〇年までの世界各地のワイン・ビンテージ表として使える。便利でふったアイデアだと思う。

表紙のプロフィール

片山利弘(画家)

一九二八年、大阪府生まれ。早くからそのデザイン・センスは国際的に認められ、一九六三年にはスイスGEIGY社の招聘でバーゼル市へ、一九六六年にはハーバード大学視覚・芸術センタ



ーの招聘を受けてスイスからボストンへ移住。現在、同センターで教員とデザイナーを担っている。個展も世界各地で開催する国際派である。

※HBA通信へのお申し込み、お問い合わせ及びステアに関するご意見、ご要望は、左記の住所宛てに郵送下さいませ。すようお願いします。

●〒152東京都新宿区市ヶ谷加賀町1の12 大日本印刷(株)CDC事業部内「HBA・ステア編集室」行