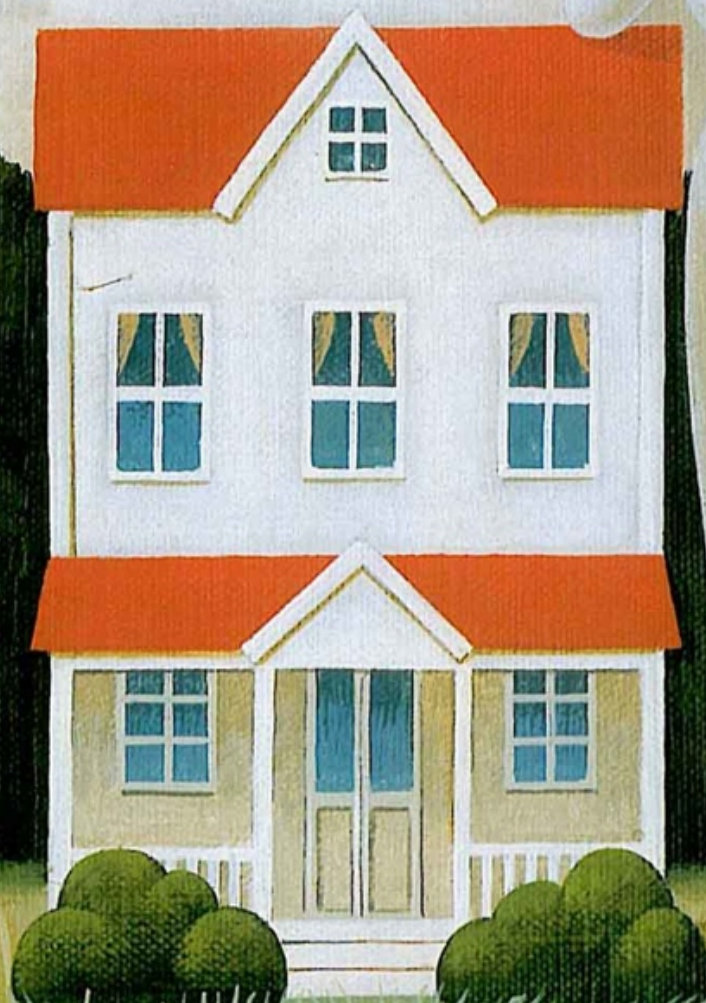
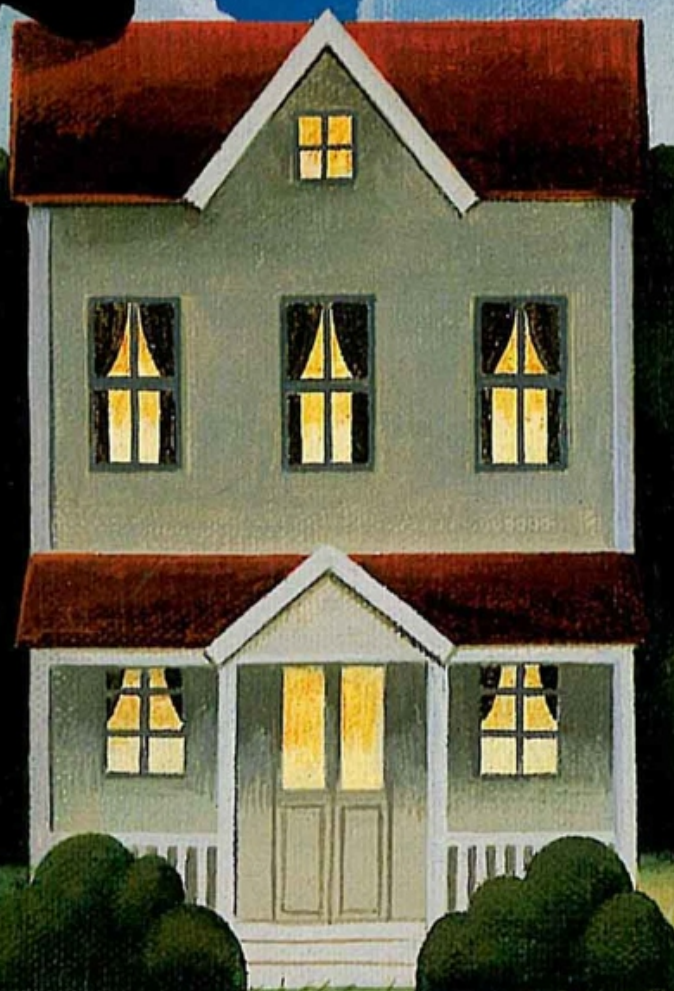


STIR

ステア ISSN-0286-3634
1983 SPRING VOL.7
世界のホテル・バー ⑥
"フルメイズ・オーブンズ、スタンフォード・コート・ホテル
(サンフランシスコ)"
"Fourteen's Ovens, The Stanford Court"
SAN FRANCISCO



“フルヌーズ・オーブンス”

スタンフォード・コート・ホテル、サンフランシスコ
“Fournou's Ovens”
The Stanford Court, SAN FRANCISCO

一八七六年、ノブ・ヒルに豪邸スタンフォード邸が建った。サンフランシスコに、^{ノブ・ヒル}「大金持の丘」と呼ばれる一画がある。かつてアメリカ大陸横断鉄道華やかなりし頃、鉄道資金と言われ、一代で財をなした実業家がその大邸宅を競って建てたところから、いつしか人は^{anthols}「大富豪の丘」と言うようになったという話が残っているこの丘に、その富豪の一人、リランド・スタンフォードが大きな屋敷を構えたのは、一八七六年のことだった。カリフォルニア通りとパウエル通りの交差する南西の角地、後年には同じく鉄道事業の実力者マーク・ホプキンス邸が隣接して建った。現在のサンフランシスコの最高級ホテル、スタンフォード・コート・ホテル、マーク・ホプキンスホテルの二世紀前の姿である。

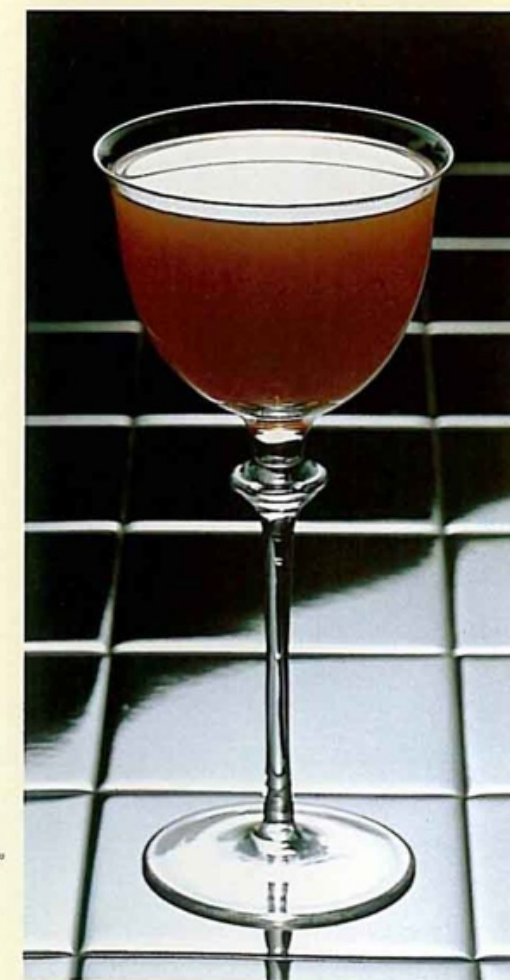
当時からノブ・ヒルは、エリートの家紋であった。もとよりサンフランシスコの、そのステータスの移動は、ストロクトン通りから始まった。それは、やがてサウス・パークとミッション地区へ、そしてノブ・ヒルのような小高い場所へと上って（ご存知のようにサンフランシスコは坂の街である）、最終的には現在のように西方のバシフィック・

サンフランシスコのノブ・ヒルに、19世紀以来のアメリカの伝統美を現代に伝えるホテルが建っている。当時の屋敷の名をそのままに冠したスタンフォード・コート・ホテル。全米わずか8ホテルのみというモービルの5ツ星を8年連続受賞という栄与に輝く、名実ともに実力派のホテルである。

CONTENTS 目次

- 世界のホテル・バー ⑥ 1
“フルヌーズ・オーブンス” Fournou's Ovens
The Stanford Court, SAN FRANCISCO
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 6
徳間康快 VS 志穂美悦子
- STIR ESSAY 酔狂雑記 9
「ラベルと中身の間」加藤貞雄
- LIQUOR IN ART 10
「ダシール・ハメットのサンフランシスコ物語」
- Looking for Good Bars HBAバーガイド 14
“ウィンザー&アスコット”（東京プリンスホテル）
“ターゲット”（京都ホテル）
- Florid Cocktail to Your Delight 16
ホテル・バーを楽しむために
“オールド・インベリアル・バー”（帝国ホテル）伊藤多喜男
- Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴 18
“ロイヤル・バー”（パレスホテル）
- Another Aspect of the Hotel 新ホテル探訪 20
「河原町カトリック教会」（京都ロイヤルホテル）
- a story of “THE BRANDS” 22
風格ある男の小道具——グラス編①
「バックカスの魂を包む崇高な輝き、クリスタル、バカラ」
- a story of “THE BRANDS” 24
世界の銘酒⑦
「19世紀フランスに開花した、食通垂涎の黄金色の銘酒、シャトー・ディケム」
- STIR ESSAY 諸国雑記 ⑦ 27
「貴腐の系譜を訪ね、最後の訪問地ソーテルヌへ。」
今井 清（パレスホテル）
- 「ソムリエの思い出」平岡三男（帝国ホテル） 28
- BEYOND THE HORIZON 地平線編② 29
「トルコの温泉は水泳パンツが必需品だった——中近東温泉めぐり顛末記」三輪主彦
- STIR SPECIAL INTERVIEW 30
「アーサー・ヘイリー・インタビュー」第2部
- The Artisan Spirit ステア・インタビュー 32
第9回HBA創作カクテルコンペティション優勝
池田勇治（札幌全日空ホテル）
- HBAの10年 ⑥ 33
太田靖夫（HBA顧問、ホテルバシフィック東京）
- HBAコレクション 34
「ホテル・バーのコースター」②（東京編）
- for a NIGHTCAP 36
- HBA通信

● アンバー・グロウ
第3回HBC創作カクテルコンペティション優勝作品。ブランデーとチェリー・ブランデーを主体に、オレンジ・ジュースとレモン・ジュースを加えたカクテル。

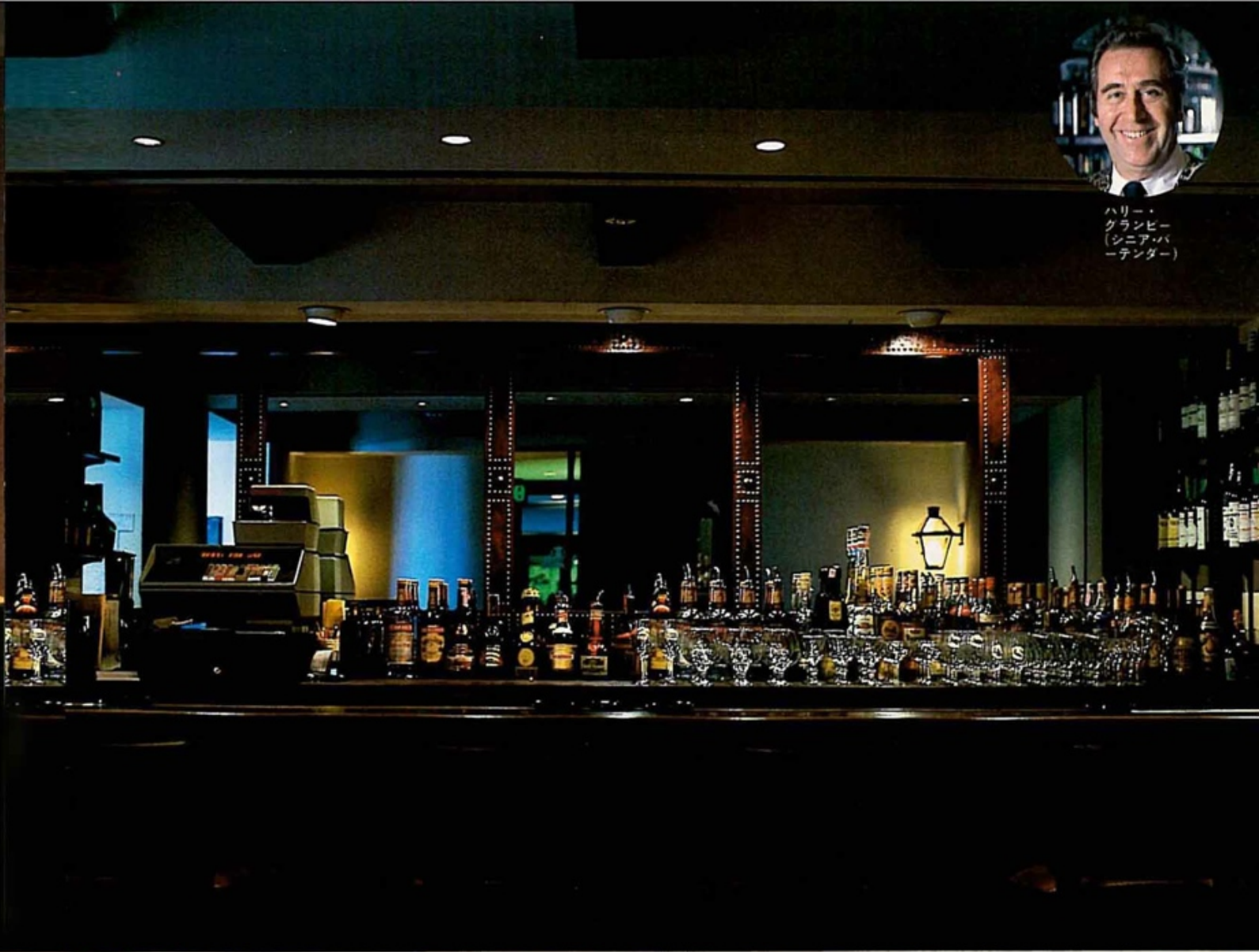




ハリー・クラシビー
(シニア・バー
テンダー)



ロン・クラシビー氏 (PRディレクター) ジェームズ・M・ナシカス氏 (社長)



アンティークと淡い照明が落ち着いた雰囲気をかもしだすフルヌーズ・バーのソファ席。

フルヌーズ・バーのカウンター。

レストラン等二万二千軒を対象に覆面調査を行い、優秀な店舗を厳選してランクをつけ、発表する「モービル・トラベル・ガイド」がそれで、いわばアメリカ版「ミシュラン」的権威といわれている。この最優秀ランクが五ツ星であり、一九八一年度ホテル部門では全米でたった八ホテルという厳しさだ。

調査項目は、衛生、設備、食事、家具の品質、サービス、スタッフの態度は言うに及ばず、鉛管や温度調整から土台、全体の装飾まで多岐にわたって綿密に調べられる。こうしたチェックを受けての栄えある五ツ星ゆえに、経営者の自負もまた大きい。「トータル・ホテル」を打ち出している現在の社長のジェームズ・A・ナシカス氏は、こう語っている。「真のホテルの誕生は、ホテル自身のキャラクターを得たときに始まる。」そして、モービル・ガイド・ブックは当ホテルについて、次のように表記している。

「フルヌーズ・オープンズの料理は絶品である。十九世紀の輝きは、近代的設備によく溶け合い、大理石のバスルームや部屋の各調度品に浸透している。リランド・スタンフォード氏も、ここに滞在することを誇りに思うであろう。」

ちなみに、他の五ツ星ホテルを列記すると、カール・ホテル（ニューヨーク）、フェアモント・ホテル（ダラス）、フォージズ・クリフ・ホテル（サンフランシスコ）、ハラズ（サウス・レイク・タホ）、エルミタージュ（ビバリーヒルズ）、クワイ・ロッジ（カメル、ウイリアムズバーク・イン（ウイリアムズバーク）の七ホテルである。

カリフォルニア・ワインのストックは全米一。味もムードも絶品の「フルヌーズ・オープンズ」。

モービルに絶品と称賛されたフルヌーズ・

ハイッへと落着く。この間、街は多くのの人を集め、今や人口約三百二十五万人、ロサンゼルスとともにアメリカ西海岸を代表する大都市へと発展してきたのである。

リランド・スタンフォードは、その発展に「役も」役も買った人物として知られている。大陸横断鉄道で大成功を収めた後は、カリフォルニア州知事、上院議員等を歴任し、スタンフォード大学を設立した。

スタンフォード邸は二エーカー（約八千平方メートル）の広大な敷地を高さ九メートルの玄武岩や花崗岩の壁が囲み、二期二年、工費二百万ドルをかけた大邸宅がエレガントなたたずまいを見せていたという。外観はイタリア風といわれ、華美に走らず、重厚なヨーロッパ風の石造りの建物で、マーク・ホプキンス邸や通りの反対側にあるチャールズ・クロッカー邸のように必要以上に飾り立てない落着きのある屋敷だったと評判だった。

ところが、一九〇六年、サンフランシスコを襲った大地震でスタンフォード邸は炎上崩壊してしまう。それを翌年、アラスカ開拓とサンフランシスコの不動産で富を築いたL・H・フライが購入し、五年後には総工費千七百万ドルをかけたスタンフォード・コート・アパートメントを建設した。スタンフォード・コート・ホテルの前身である。

こうして見るとホテルの歴史は、そのまますサンフランシスコの発展史でもある。そして、それはとりもなおさず西部開拓に賭けた男たちの成功物語なのだ。



このホテルの格調の高さを示す格好のパロメーターに、モービルの「五ツ星」(Five Star Award) 八年連続受賞ホテルということがあげられる。大手石油会社として知られるモービル社が、毎年、アメリカ四十三州四千都市以上（含、カナダの一部）のホテル、モーテル、リゾート、



モービルの「五ツ星」を八年連続受賞の栄与に輝くホテル。

往時の姿をとどめるスタンフォード・コート・ホテルは、今もカリフォルニア通りとパウエル通りの交差点に建つ。カリフォルニア通り側に面した正面入口をくぐると中庭は当時の面影を残した山形で、ゲートから入口の車寄せまで、中央の噴水に沿って円を描いて乗りつけるようになっていいる。天井はドーム状になっており、ステ

にあつて、カリフォルニア通りから短い階段を上って直接入る口と、車寄せ側からあがる。通り沿いの入口は、マンハッタンやブルックリンの十九世紀の建物を想起させるようなテラコッタと石灰岩のパネルに飾られた通路から中へ、ピアノが置かれたラウンジへ出る。一方、車寄せ側からのドアを開けると、正面にバーのカウンターが現れる趣向である。

フルヌーズ・バーの特徴は、アンティークに囲まれたカウンター回りのソファ席と



フルヌーズ・オープンズのダイニング・ルーム。



(左)スクリュードライバー、(中)ブラッディメリー、(右)マルガリータ



(左) フルメーズ・オープンのテラスから街の景色を楽しむ。今や、ノブ・ヒルの新名所となった。

窓際のテラス式ラウンジという二つのタイプが併存していることだろう。落着いてアペリティブを一杯というときにはソファを、眼下にサンフランシスコの風景を眺めながらというときにはラウンジを、と使い分けられる。オープンは午前十一時（週末は午後五時）から午前一時まで。平日の夜はケン・フィッシャーのピアノがムードを盛り上げる。

このバー・ラウンジの奥がメイン・ダイニング。フルメーズ・オープンズ・になっている。料理は、カリフォルニア特産のシーフードもさることながら、五大大陸から選りすぐったコンチネンタル料理が主流で、オープンの名が示す通りグリル料理が特色である。奥の壁には、オープンが、さながら模様のよう壁を飾っている。

現在の料理長はマルセル・ドラゴン氏。モンテカルロのホテル・ド・パリをふり出しに、パリのクリヨンやニューヨークの大きな温室のような形で席を設けた。



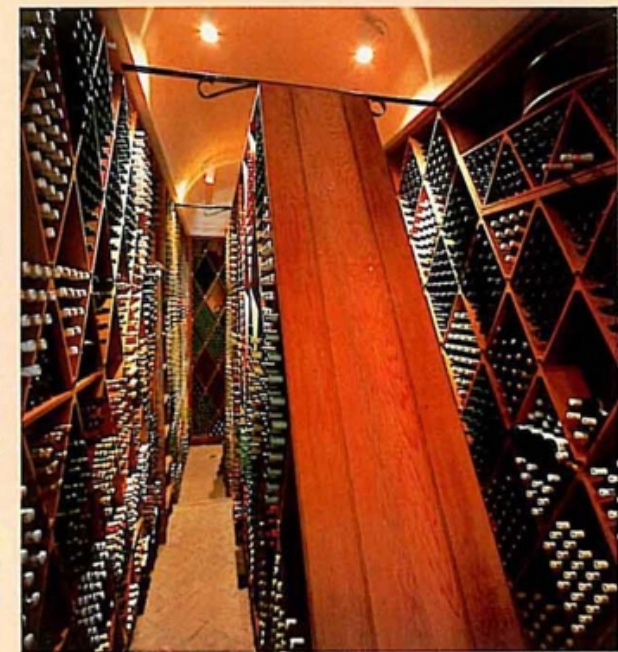
サンフランシスコ特産のビール「アンカー・スチーム」。

加えてフルメーズ・オープンズもバー同様、通り沿いに張り出したテラス
色を眺めながら食事ができる。ノブ・ヒルは、サンフランシスコで唯一、ケイブルカーが交差する場所でもあり、観光名所としても名高い。この光景を眺めながら食事を、そして酒を楽しむために、ちょうどガラスの大きな温室のような形で席を設けた。

このほかにも、ラウンジは二カ所ある。ロビーにあるラウンジ・バーとフロントの奥にあるカフェ・ポプリがそれ。午前十一時三十分から深夜午前一時までオープンし

「我々は、サンフランシスコを、昔のサンフランシスコに戻している。」
このほかにも、ラウンジは二カ所ある。ロビーにあるラウンジ・バーとフロントの奥にあるカフェ・ポプリがそれ。午前十一時三十分から深夜午前一時までオープンし

(左) フロント奥に位置するラウンジ・カフェ・ポプリ。



地下にあるワイン・セラー。

級レストラン等で修業を重ね、チャーチルやモナコのレーニエ大公にも気に入られた人物とかで、世界のVIP、政財界の大立物が顧客リストに名を連ねるスタンフォード・コートンの看板として、その腕は高く評価されている。
これらの料理を一層ひきたてるワインもまた豊富である。フランスの年代シャトー物をはじめ種類も多数、特にカリフォルニア・ワインのストックではアメリカ一の規模を誇り、現在、地下のワイン・セラーには二万一千本あまりが貯蔵されている。この中には個人所有のワインも含まれていて、それらには所有者の名を刻んだ真鍮のネームプレートがかけられてあった。

ホテルの外側に増設されたテラス形式のラウンジは、ノブ・ヒルの新名所。



個人所有のワイン・キャビネット。



ラウンジ風にレイアウトされたフルメーズ・バー。

徳間 康快VS志穂美悦子

ニューヨークに行った時、世界貿易センタービルの上階のレストランで食事にご招待されました。銘柄は解りませんが、赤ワインを頂きました。街の美しさは感動的でしたわ。

6

「マルタの鷹」にたびたび登場するセント・マーク・ホテルはこのセント・フランシス・ホテルがモデルとか。



セント・マーク・ホテルは、セント・フランシス・ホテルがモデルといわれている。スベイドの同僚アーチャーは、このロビーから彼が殺されるパトリック街までの間ブリジットとフロイド・サースビーを尾行するのである。

アーチャー殺害後、スベイドは捜査を開始し、後日セント・マーク・ホテルを訪れるシーンである。

このホテルは、作者ダシール・ハメットにとっても縁のある場所だ。一九二二年にホテル内で起こったハリウッド女優暴行事件を、当時ピンカー・トン社の調査員だったハメットが担当した。彼は、この頃の経験をもとに雑誌に投稿を始め、やがて作家として認められるようになった。

ヨエル・カイロが立ち去ってから半時間ばかり、スベイドはたったひとりで、顔を

しかめたまま、じつと机の前にすわっていた。が、やがて、心にわだかまっていた問題を忘れてしまおうとする人の調子で、「よし、いまにこの返札をしてやるから」と、口に出してひとりごとを言い、マンハッタン・カクテルのびんと紙のカップを机の引き出しから取り出した。カップに三分の二ほど酒をついて、グツと飲みほし、びんを引出しにちめて、カップは紙くずかごに投げこみ、帽子とオーパーを着けて、灯を消し、夜の灯の輝く町へ出た。

(「マルタの鷹」)

マンハッタン・カクテルのびん入りノベルをお読みのバーマン諸氏が見たら、目を見はるような逸物(?)が登場している。微妙に甘みを感じさせるカクテルの女王をぞんざいに扱っている、との批判も出そうだが、ここは紙コップで飲むほどカクテルが日常茶飯事のものになっていてと解釈していただきたい。これから夜の街へ捜査に出かける男の、とにかく一杯ひっかけたい気持ちをよく表わしている。

ところで、このマンハッタン・カクテル、かつてヒューブライン社製が輸入されていたが今は見かけない。ただ、飛行機の機内ではまだあるはず。このパリエーションにはマティーニもあるのだが、昔ながらのいささか甘口らしい、そこでジンのミニチュエアと一緒にもらって合わせると、エクストラとまではいかなくともかなりドライになるという話である。

スベイドがふたたび、鉢型のつるし電灯に灯をともしたとき、彼の小さな目ざし時計は三時四十分をさしていた。帽子とオーパーをベッドの上にはうり出すと、彼は台所にはいって行って、ワイン・グラスと、背の高いバカルデイのびんをもって、寝室にもどってきた。一杯ついて立ち飲みすると、びんとグラスをテーブルの上におき、それと向かい合わせにベッドの縁に腰をおろして、たばこを巻いた。三杯目のバカルデイを飲みほし、五本目のたばこに火をつ

集まっていた横町のところまで、ブッシュ街を歩いて行った。紺地に白く「パトリック街」と書いたエナメル塗りの標識の下で、チェーニングガムをかんんでいた制服の警官が、片腕をあげた。「きみ、何の用かね?」

「ぼくはサム・スベイドだよ。トム・ポイルハウスから電話をもらったんだ」

「ああ、あなたでしたか?」警官は腕をおろした。「ちよつとわからなかったもんですから。みんなあつちに

「マルタの鷹」

バカルデイとは、いわずと知れたラムのこと。そのラムをストレートで飲む。何とも男臭いやり方ではないか。しかもワイングラスを使うあたりが心憎い演出。とはいへ大ぶりのグラスではなく、この場合は小ぶりの、いわゆるポット・ワインを飲むときに使うもので飲んでいると考えた方が妥当だろう。ボルドーの赤ワイン用かなにかを使っていたら、いくらタフネスが売りのサム・スベイドといえども、たちまち酩酊してしまう。甘い酒に使うグラスを男が使うとしたら、強い酒を飲む時に限られる、という粋人もいる。うがった見方をすれば、イギリスを代表とする謎解き推理探偵派の愛飲する酒のグラスを使って、わざと際立たせようとしたのかともとれるが、ともかく、スベイドは五十分の間にラムを三杯、タバコを五本喫った。



(「マルタの鷹」)

先ほど、特定建物は架空の名といったが、この大男ジョンの店、ジョンズ・グリルは実在する。マーケット通り沿いにあるこの店は、作者がかついていたピンカー・トン社

「おれに会いたいわって用は、そんなことだったのか?」

ポイルハウスは、うなずくと、フォークのジェリーを口に入れ、それのみこんでから、言った。

「まあ、そうだ」



パトリック街の小路には、記念プレートが掲げられていた。

スベイドとポイルハウス部長刑事は、大男のジョンがやっているステイツ・ホフ・ブラウのテーブルの一つに向かい合って、塩づけの豚の足をたべていた。ポイルハウスは、フォークにのせた青いジェリーを、途中で落とさないように、皿から口へもっていきながら、言った。

「なあ、サム、こないだの晩のことは忘れてくれよ。ありやなしに、彼のほうが悪かったのだが、きみに頭からあんなふうにはやつつけられたんじや、だれだってカッとなるだろうからね」

スベイドは部長刑事の顔をじつと見て、言った。

「おれに会いたいわって用は、そんなことだったのか?」

LIQUOR IN ART

ダシール・ハメットのサンフランシスコ物語



アンドレ・ジイドが雑誌社の質問を受けたとき、ヘミングウェイ、フォークナーとともにダシール・ハメットを賞讃したという。文学界に「失われた世代」の台頭したこの時代は、また新しい文学の芽ぶきの時代でもあった。「ハードボイルド小説」。タフな主人公は街に出て自らの足で歩き、追いつめる。彼らは安らぎ、酒を愛す。そしてまた、愛しきサンフランシスコの闇の中へまぎれていく――。

この冒頭のシーンから、話が急転回を始める。「マルタの鷹」。マルタの騎士が献上した黄金の鷹像をめぐって、男たちが度々突

(「マルタの鷹」)

村上天談



映画「マルタの鷹」(1941年アメリカ)

「マルタの鷹」

スベイドはそこを離れて、ロビーのはずれの問所のほうへ進んで行った。そこには、中年といってもまだ若々しい、ひとりの太った黒服の男が、マホガニーの机に向かつて腰かけていた。ロビーに面した机のはしに「ミスター・フリード」と金文字であらわした、マホガニー製の三所柱がおいであつた。

(「マルタの鷹」)

「マルタの鷹」

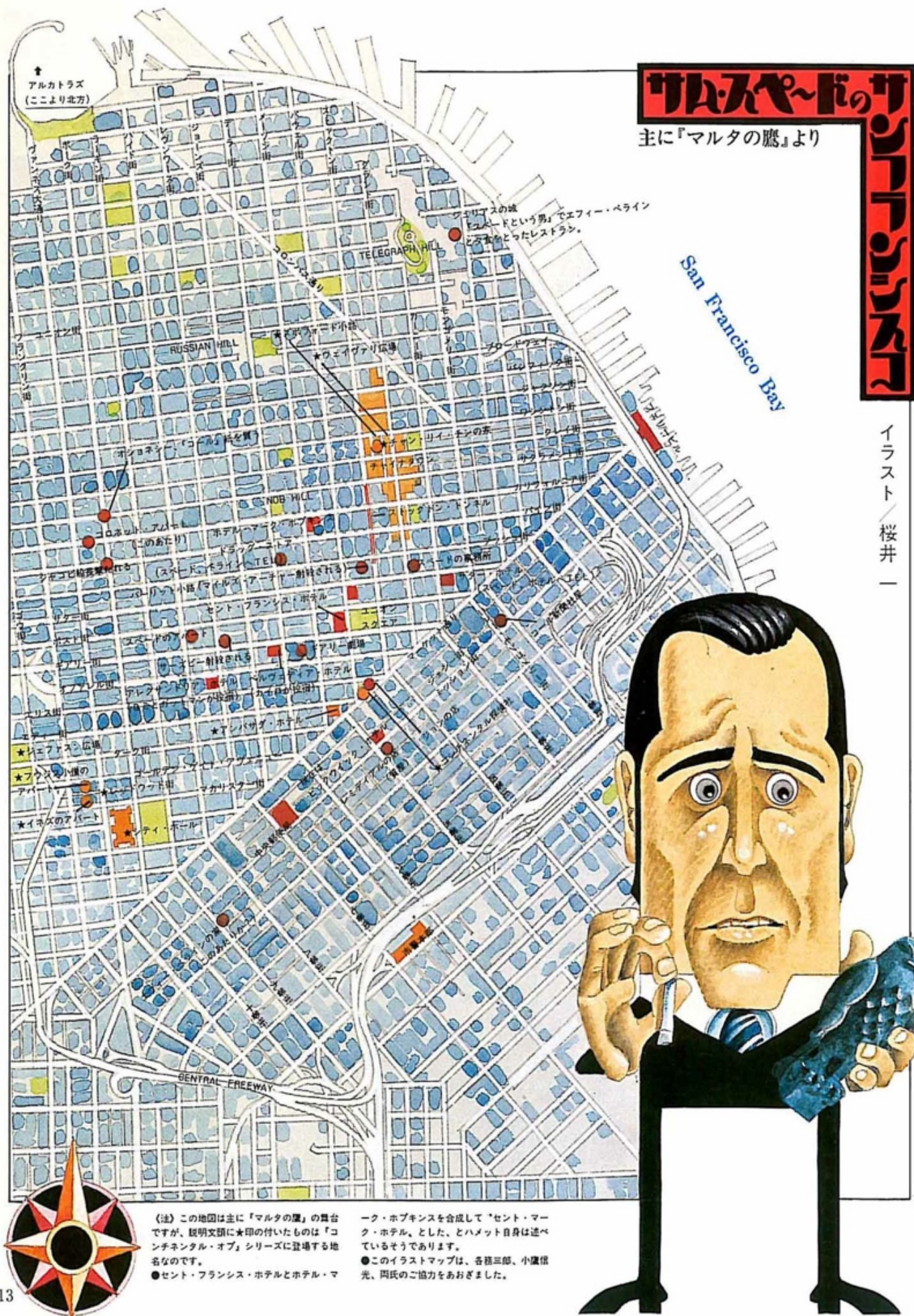
スベイドはそこを離れて、ロビーのはずれの問所のほうへ進んで行った。そこには、中年といってもまだ若々しい、ひとりの太った黒服の男が、マホガニーの机に向かつて腰かけていた。ロビーに面した机のはしに「ミスター・フリード」と金文字であらわした、マホガニー製の三所柱がおいであつた。

(「マルタの鷹」)

「マルタの鷹」

スベイドはそこを離れて、ロビーのはずれの問所のほうへ進んで行った。そこには、中年といってもまだ若々しい、ひとりの太った黒服の男が、マホガニーの机に向かつて腰かけていた。ロビーに面した机のはしに「ミスター・フリード」と金文字であらわした、マホガニー製の三所柱がおいであつた。

(「マルタの鷹」)



サム・スペードのサンフランシスコ
主に『マルタの鷹』より

イラスト／桜井

《注》この地図は主に『マルタの鷹』の舞台ですが、説明文頭に★印の付いたものは『コンチネンタル・オブ』シリーズに登場する地名名です。
●セント・フランシス・ホテルとホテル・マ

ーク・ホプキンスを合成して『セント・マール・ホテル』とした。とハメット自身は述べているようですが、各書三郎、小園信光、岡田氏の協力をおおぎました。

のサンフランシスコ支局（作者自身も私立探偵だった）と同じブロック内にあったとかで、そのまゝの名前を出している。お陰で店は大繁盛。メニューには「ブラッディ・ブリジッド」・サム・スペード・チョップ」まであり、ハードボイルド・マニアもうてがつかない。二階はダシル・ハメット・ルームで、ハメットの本、ローレン・バコルやハンフリー・ボガードのサイン、マルタの鷹のレプリカなどが飾られている。また壁には、映画『マルタの鷹』からのセリフや写真が掛けられ、ダシル・ハメット博物館的存在である。ところが、この項のイラストレーターは桜井氏によると、最近、火災に遭ったという噂があるとか。これだけの貴重な建物、誤報であること切に願いたい。

映画で使われたマルタの鷹のレプリカ。



「ここで喰べればいいじゃないの。暗くなつてから、あたしを外へ連れてつちやいけなわ」
彼女は本当にその気だった。ローズ・ベイズのドレスからエプロン姿になって、冷蔵庫のなかの物をずらりと取り出した。ポテト、レタス、罐詰のスープ、フルーツケーキが半分。おれは外へ出て、二人前のステーキとパンとアスパラガスとトマトを買った。
帰ってみると、女はジンとベルモットとオレンジ・ビタスを、一クオート入りのシエイカーに、振つてもあまり動く余地がないほど入れて、まぜていた。
「なにか面白いことあつて？」と彼女がきいた。



ジョンズ・グリルのメニュー。

だ。肺病の男はどこかへ行ってしまった。残った女とおれは、さらに飲みながら金の問題について論争した。おれが絶えずホイスターとウィルソンのことを話題にしようとするのに対して、女はどこまでも当然支払われてしかるべき金の問題へ話を持っていくようにする。そんなことを繰り返しているうちに、とうとうジンが一本から一本になった。おれの腕時計は一時十五分を指した。女はレモンの皮をちぎって噛みながら、三十べん目か四十べん目のせりふを繰り返した。
「あなたの懐が痛むわけじゃないさ。なにをくよくよするのよ？」
「金の問題じゃないわ。おれは答える。『主義の問題だ』」
（田中四郎訳）
「血の収獲」



おれは機嫌よく、ふふんと笑ってそれに答えた。それから二人はコクテールを食堂に運び、料理のできる前に乾杯をやった。酒のお陰で彼女はすっかり元気になった。食事を始めるころには、ホイスターへの恐怖はほとんど忘れていた。彼女はあまり料理は上手ではなかったが、二人はすでにうまい料理でも喰べるようにうまがつて喰べた。
一杯のジン入りジンジャーエールをこしらえて、それを晩餐の打ち止めにした。
（田中四郎訳）
「血の収獲」

ダシル・ハメットの作品中、初の長編として名声を築いたのが、『血の収獲』。エラリー・クイーンをして、最も有名な無名人といわしめたコンチネンタル社のオブ（調査員）、「おれ」が捜査する話である。もともとサンフランシスコを舞台にした短編集もあるが、こちらは鉱山町パースンヴィルへ派遣された形が通じる。
ここではジンがよく登場する。ジン・リッキー、マティーニ等々。マティーニは、シエイカーに口づけばいまして注ぎ、かきまぜる。シエイカーは、当時のことだから、おそらくボストン・タイプだろう。大ぶりで、厚いガラスのミキシンググラスと金属の

「ガラスの鍵」
（大久保康雄訳）
タフネスが売り物のサム・スペードやコンチネンタル・オブのものとはちよつと趣を異にした長編作品『ガラスの鍵』の主人公ネド・ボーモンは口づけをばやしたやき男で、喧嘩も強くない。職業は賭博師。彼の武器は意志の強さと執念深さ。上院議員選挙の直前、議員の息子が殺されボーモンと親しく議員を支援する暗黒街のボスに嫌疑がかかる。ボーモンは友人を救うため、そして仲たがいがいつとも真実をつきとめるために一人、敢然と暗黒街に立ち向かう。
作者自身が最も愛する作品の、右の一節は、その冒頭である。チャイナ街にオイスターのような色の雨とは、何とない表現だろう。酒とは直接関係はないのだが、あえて引用した次第。ボーモン自身も昔はライオンを飲み、好きな酒はスコッチのダブルだ。



コンチネンタル・オブ

撞球室には誰もいなかった。
帽子と外套をとって玄関に出た。チャイナ街には、オイスター（さ）のような色の雨が、なまめに長い糸を引いていた。ネド・ボーモンは、にっこりははえんで小声で雨にささやいた。「さあ、どしどし降ってくれ。おまえはかわいらしい幸運の天使だ。おまえのおかげで、三千二百五十ドルが、そっくりおれのものになるんだからな」
また戻ってタクシーを呼んだ。

“メンバーズクラブ ターゲット”



京都の名士たちが発起人となって十年前生まれ、メンバーズクラブ。河原町御池の「京都ホテル」は、旧名を常盤ホテルといい、今年で創業九十四年を迎える京都で一番の老舗である。その二階、レストラン階に「メンバーズクラブ・ターゲット」がある。

このクラブ、十年前に京都市内の名士六人が発起人になって生まれたバーで、ターゲットの名付け親もこの人たち。当初会員は「百名と限定し、京都ロータリー・クラブを中心に、京都医師会、京都ライオンズ・クラブ、京都商工会議所の面々が参加してスタートした。すなわち、京都の財界、商工業、医学界などで活躍するそうそうたるメンバーを擁しているクラブである。新会員は現会員の推薦があった時のみと限定して、今では七百人を数える。入会金は個人会員が十万円。法人会員が三名までで二十万円。特典は、この店のカードがレストランはもちろん宿泊まで、全館通用するという、いわばホテル内のクレジット・カードという考えだ。

なお、ホテルの宿泊客に限ってこのバーを利用できるが、この場合はカパーチ



その上、オープン以来ずっと続いていくピアノの演奏が、一層ムードを盛り上げる。演奏時間は午後七時三十分から、一日六回の構成で、午後十一時までは女性ピアノの弾き語り、以後、男性が受け持つ。曲はスタンダードジャズ系が中心で、作曲家の先生に曲の選定の相談に乗っていただいている。

また、午後六時から十一時までホステスによるサービスを行い、現在四名のホステスが応待している。営業時間の午後六時から午前二時までお客様の切替目はないが、ピークは夏場なら十時過ぎ、冬は八時頃と深夜の二回とが。

一番よく出るお酒といえば、男性はやはり、水割り。派が圧倒的。女性も少し前までは水割りか主流だったが、最近カクテルも人気が出てきている。女性の場合、注文のやりとりや会話の中でおすすめてくれるので、カクテルを口にしてもらうチャンスも多い。

ホテルのオリジナル・カクテルには、ウインザー・スペシャルがある。昭和四十三年の初代オープン時に作られたものだ。レシビは、ジンベースにアプリコット・ブランド、ドライ・ベルモット、ライム・ジュースを入れてシェイクし、ソーダで割る。この他にも、チーフ・パーテンダーを中心にあみ出したオリジナルも多い。オーソドックスなところでは、ジン・トニック、ダイキリ、マティーニ、シンガポール・スリングなども変わらぬ人気を維持しつつある。

ヤージが五百円。メンバーがビジターを連れて行った場合も五百円である。ほとんどの会員がボトル・キーブで、人気はシーバス・リールガル。ターゲットでは、ボトルをキーブすることが、いわば基本。プレミアム級が一番多く、中でもシーバス・リールガルが人気。その他、レミーマルタン、オールド・バー、バランタイン等々。日本のウイスキーなら、サントリー・ロイヤル、ニッカ・キングスランド以上といったところ。お酒の値段はレミの



をベースにしたチェンデールとレモンジュースという、口あたりのよいカクテルだ。十年目の新装ターゲットにピアノのBGMが流れて……

今年、ターゲットは十周年を迎えて、インテリアを改装、気分も新たにメンバーを迎えている。改装の最大ポイントは、背の高いスツールを一切やめた点。お客様に足をつけて、ゆったり座っていただくよう心掛けたのである。

毎晩八時三十分、九時三十分、十時三十分の三回、男性のピアノが演奏

をされている。だが、あくまでもBGMで、歌ったりすることはお断わりということである。

グリル・ジョイと、中華料理「桃李」から運ばれた近江肉のタタキやアワビの冷菜などを肴に、メンバーたちは自分たちのバーで談笑する。規模は四十六席。ほどよい大きさ、ゆったりとした雰囲気の中で、老舗ホテルの伝統を生かして、お客様へのサービスは、まことに「カパーチ」だという。

〒604京都市中京区河原町御池角
TEL075(221)5111

Looking for Good Bars

“ウインザー&アスコット”



ウインザー入口

二代目ウインザーは、ピアノも入ったサロン風の楽しめるバー。

東京プリンスホテルのメイン・バー・ウインザーは、昭和五十二年に場所も装いも新たにオープンした二代目である。新生ウインザーにはカクテルがない。広々とサロン風にしつらえられたラウンジには白いピアノが入り、ゆったりくつろげるソファや椅子が九十五席用意されている。内装は随所に木を生かした、ブラウン系の落ち着いた大人の雰囲気である。特に、扉は英国風の重厚なムードを一層ひきたてる特注の格子扉で、初代ウインザー以来、バーの顔ともいえる存在として今もそのイメージを残している。

模様替えにあたって意図したのは、遊び心を取り入れ社交サロン風のバーということ。バーはカクテルを媒介にパーテンダーと集うお客様という考え方だけでは、現代の人々の多様な目的やニーズにこたえられないと考えた上でのことらしい。

ピアノの生演奏をBGMに、カクテルのグラスを傾ける……。

お客様の層はビジネスマンの方が多い。女性をエスコートして、あるいはグループで来店され、お酒と会話を楽しんでいる姿をよく見られる。

その上、オープン以来ずっと続いていくピアノの演奏が、一層ムードを盛り上げる。演奏時間は午後七時三十分から、一日六回の構成で、午後十一時までは女性ピアノの弾き語り、以後、男性が受け持つ。曲はスタンダードジャズ系が中心で、作曲家の先生に曲の選定の相談に乗っていただいている。

また、午後六時から十一時までホステスによるサービスを行い、現在四名のホステスが応待している。営業時間の午後六時から午前二時までお客様の切替目はないが、ピークは夏場なら十時過ぎ、冬は八時頃と深夜の二回とが。

一番よく出るお酒といえば、男性はやはり、水割り。派が圧倒的。女性も少し前までは水割りか主流だったが、最近カクテルも人気が出てきている。女性の場合、注文のやりとりや会話の中でおすすめてくれるので、カクテルを口にしてもらうチャンスも多い。

ホテルのオリジナル・カクテルには、ウインザー・スペシャルがある。昭和四十三年の初代オープン時に作られたものだ。レシビは、ジンベースにアプリコット・ブランド、ドライ・ベルモット、ライム・ジュースを入れてシェイクし、ソーダで割る。この他にも、チーフ・パーテンダーを中心にあみ出したオリジナルも多い。オーソドックスなところでは、ジン・トニック、ダイキリ、マティーニ、シンガポール・スリングなども変わらぬ人気を維持しつつある。



ウインザー

初代からのカウンターをそのまま継承した、バー・アスコット。

また、会員の方々に対象に謝恩プレゼントを夏(七、八月)と冬(十二、一月)の年二回実施しているが、これがたいへん評判がいい。オリジナルの零グラス。や一人用の水差し、アイスボールなどの什器類が主だが、なかなか気がきいていて心待ちのマニアも多いと聞く。



アスコット



アスコット入口

このように、現代の要望に合わせてイメージ・チェンジを図ったウインザーだが、といって古き良きものをすべてなくしてしまつたわけではない。初代のカウンターは、バー・アスコットと名前を変え、今も健在である。元の場所そのまま……。

アスコットは、十人入れば満員なうか。ほの暗い店内、壁には飾り皿、昔ながらの木のぬくもりがこひひきの常連の方々の溜り場として盛況である。しかもウインザーとは料金やシステムに共通性をもちあわせている。ウインザーにボトル・キーブしてある場合、こちらでも使える仕組み。時間や目的に応じて活用していただくという工夫である。

〒100東京都港区芝公園三
TEL03(3431)1111



(上)終戦後、連戦軍の特宿宿舎として接収されていた頃の各階の時計。彼ら流に24時間方式に書き直してある。
(右)バー左側の壁は、旧館時代そのままの姿をとどめている。



三十坪の広さに、席は十九席のカウンターを含めて六十九席。時間は午前十一時三十分から午後十時まで。場所柄土曜日は一段と空いているし、平日なら、午後二時、三時から五時頃の時間をビジネスに使っていただくことも多いと思う。アルコール抜きでも結構。ペリエなども用意している。

当バーに限らないが、バーを楽しんでいた人々には、やはり他人に迷惑をかける飲み方をするのが第一だと思う。お互い文化人同志なのだから、いいお酒の飲み方をすることが、やはり、一番お酒を楽しむことに通じるような気がする。

土曜、日曜は比較的空いている穴場。平日なら午後二、五時がビジネスの場として最適。

ニはそれとなければならなかったと思うと、ずいぶん飲み方の好みも変わったと感ずる。カクテルでは、ジン・トニックやブラッディ・メリー、マルガリタ、カンパリ・ソーダといったところがよく出る。当バーのスペシャル・カクテルとしてはおなじみの「マウンテン・フジ」、ほかに五年前から行っているホテル内のカクテル・コンペで毎回優勝した作品「チャイミング・ローズ」。「ナポリ」。「ラブソング・イン・ブルー」。「スイート・ブライヤー」などがある。

ボトルキープは原則として行っていない。お酒もご要望があればシャンペンでもワインでも何でも揃えているし、お出しする。お値段の方は、シーバスがグラスで千二百円、オールド・バー、ローガンなどのプレミアム級で千五百円、ヘイグやサントリー・リザーブで八百円といったところ。グループの方にはボトルをお取りいただくサービスのご用意もある。おつまみは「ブルニエ」からとり、エスカルゴ、白魚のフライなど人気がある。

ポトルキープは原則として行っていない。お酒もご要望があればシャンペンでもワインでも何でも揃えているし、お出しする。お値段の方は、シーバスがグラスで千二百円、オールド・バー、ローガンなどのプレミアム級で千五百円、ヘイグやサントリー・リザーブで八百円といったところ。グループの方にはボトルをお取りいただくサービスのご用意もある。おつまみは「ブルニエ」からとり、エスカルゴ、白魚のフライなど人気がある。



入口すぐ左手には小ぶりのライティング・デスクを置いた。出バーのオリジナル・マウンテン・フジの二組のバールがある。



ライトは好んで中南米風のエキゾチックな様式を用いた。このレリーフも、カウンター奥のセラコッタも……。



フランク・ロイド・ライト、1867年生。1922年に旧帝国ホテル竣工。近代アメリカを代表する建築家。

ライト・コーナーもつくり旧館時代の面影をだいたいに残す。

昔、帝国ホテルにお泊りになったという外国のお客様が、あるいはまた若いアメリカの建築家が、よくこのオールド・インペリアル・バーを訪ねてこられる。ここは、かつてアメリカの著名な建築家フランク・ロイド・ライトが建てた旧帝国ホテルの面影を唯一残す場所。入口、正面左奥の大谷石、その近くのスペースに置かれた机（私たちはここをライト・コーナーと名付けた）、レリーフ……当時のままの品々である。昭和四十五年新本館落成とともにオープンした時、私はこれらの山積ある品々を眺め、だいたい当時の雰囲気を残したいと思った。すぐれたインテリア・デザイナーでもあったロ

イドが好んで使った市松や亀甲模様の椅子、灰皿、グラスそしてクッションなども再現した次第である。

外国の方でも日本人のお客様でも長いお付き合いの方が多く、昭和二十七年、十八歳で入社した当時のメイン・バーは、九十五%が外人のお客様だった。いち早くテレビを置いたりして、日本連の外国人のサロンの場所になっていた。英国のエリザベス女王の戴冠式の模様を見たり、思えばなつかしい。年に一回か二回、日本にいらつしやる外国の方でも、入って来られたら、あの方はバランタインのオン・ザ・ロックだ、この方は昼間はマティーニ・オン・ザ・ロックしか召し上がらない……と判っている。

常連の方の飲み物はたいてい決っている。お酒の飲み方をよく知っておられる方が多い。注文の上位はマティーニのオン・ザ・ロック。氷はロック・アイスを使用している。氷を入れないものをストレート・アップというが、昔はマティーニ・オン・ザ・ロックが多い。今やマティーニ・オン・ザ・ロックが一番だ。

今では夜はほとんど日本の方で、政界や財界の方々、常連のメンバーが多い。飲むお酒も決まっている常連が多い。今やマティーニ・オン・ザ・ロックが一番だ。



現在、明治村にある旧帝国ホテルの中央玄関。日本建築の大谷石を大規模に使ったライトの技法は内外の注目を集め、同時に帝国ホテルの名を世界に知らしめた。



ホテル・バーを楽しむために
Hard Cocktails to Your Delight

帝国ホテル

オールドインペリアル

ル・バー 支配人 **伊藤多喜男**



酒肴

●パレスホテル
“ロイヤルバー”

Plat à la carte du Hotel-Bar

今回ご紹介するのは、大手町、皇居前のパレスホテル“ロイヤル・バー”。当ホテルは毎シーズン、世界各国の特産品を紹介するフェアを催し、各国の料理が賞味できることでも知られているだけに、ロイヤル・バーで供せられるメニューも多彩である。基本は西洋料理。オーソドックスなバーのスタイルにふさわしい、奇をてらわず、伝統に培われた味である。

各国の味の真髄を食す。
味を問う。“西洋料理”
という言葉は奥が深い。

“西洋料理”。よく耳にする巧みな言葉であるが、その間口は広く、奥は深い。「美味礼讃」の著者サバランは「新しい味の発見は、新しい天体の発見に匹敵する」と語った。まさに世の中には満天の星のごとく、味もまた無限にある。その粋を酒肴に昇華させる。味には、地下一階の「グリルシンフゾン」等を担当するシェフが目を光らせる。そして、その源はかつて名料理長として知られた田中徳三郎氏直伝の技へと遡ることが出来る。

手間をかけた前菜が並ぶ
メニュー。加えて、旬を生
で出す料理人の自負。

メニューに並ぶ料理は、十数種。前菜、軽食が主体である。だが、味を問うと手間のかけ方は並ではない。オードブルのオイルサーディンは数時間をかけた自家製、ハチマキサーディンは常時用意し、オン・トーストのチーズはまずおろしてから、等々。下ごしらえに手間ひまをおします。本格的な味を追求している表れである。しかも冬には、季節の旬、生ガキもテーブルに並ぶ趣向。素材の味、管理の確かさを証しており、晩に裏打ちされた料理人の心意気でもある。

●オイスター・カクテル(半ダース)

秀逸なワインを頼んで、酒肴として生ガキを注文するという粋な食べ方もいい。伊勢志摩の的矢崎から船運した殻付きのカキを直送。半ダース(6ヶ)で一人前。テーブルに供される期間は12月から1月末(気候によっては2月半ば)までといたって短い。たった2ヵ月しか味わえない文字通りの旬、舌で味わう感時記である。



●前菜盛り合わせ

左党御用達オードブル盛り合わせ8点。和風にも盛られた酒肴の新西洋料理(ヌーベル・キュイジーヌ)といった風情である。手前がアスパラのプロシュート巻き。左へ順にコールド・シュリンプ(シュリンプのゼリー寄せ)、パレスホテル特製オイルサーディン、スモークサーモン、コールド・ローストビーフのクレソン巻き、セロリのスティック、マッシュルームのソルネ(かざりむき)のマリネ。真ん中にキャビアとイクラのオン・トースト。季節によって品目は多少変わる。



●海の幸のサラダ

ポイルしたホタテ貝やツブ貝、イカ、それにアワビの白ワイン蒸しをグリル特製のドレッシングで合えたサラダ。ニンニクとタマネギの風味を生かしたフレンチタイプのドレッシングが貝や魚の淡白な風味をひきたてる。手前にはアワビの薄切りを添える。



●メロンのプロシュートハム添え

豚のもも肉を、ほとんど塩さずに常温の中で自然乾燥させて数ヵ月。生ハムが出来上がる。この逸品を薄くそぎ、メロンに巻いたこの料理。発祥の地はイタリアである。



●チーズ、ハム・オン・トースト

エダムチーズをおろし、生クリーム、卵黄を混ぜ、辛みをきかせるためにカイエンペッパーを入れて練り合わせる。メルバ・トーストにバターとハムを敷き、先に練り合わせたチーズをナッペしてオープンとサラマンドル(天火)で焼き上げた香ばしい一品。花の模様にあしらったクレソンの葉が小粋な印象を与える。



●エスカルゴ・ブルギニオン

フランス料理の前菜としてよく知られたエスカルゴ。ニンニクをピリッとさせたブルゴーニュ風仕立てである。エスカルゴはこのソースが決め手。ゆえにソースの旨みかき上げよう、殻にも細心の注意を払っている。日く、穴のあいているものは使わない。一度使ったものは使わない。等々。残ったバターソースは添えてあるトーストにたっぷり浸して召し上がり。

●ハムのゼリー寄せ(奥)

塩漬けにし、ポイルしただけのハムを主体に、ハゼリのみじん切りを入れたゼリー。ゼリーはブイヨン風味。



●仔牛のテリーヌ(手前)

おなじみのテリーヌ。仔牛肉のムースの中にはタン、トリュフ、ピクルスなどを散らしている。練りあげ、湯せんしてオープンで4、5時間。手間のかかる一品であるが、ロイヤルバーには常時用意されている。

●新ホテル探訪
Another Aspect of The Hotel

河原町カトリック教会
(京都ロイヤルホテル)



現在の河原町カトリック教会

前身は聖フランシスコ天主堂。河原町に九十余年の歴史をもつ教会。
京都は河原町通り三条上ルに、ちょうどホテルの南側を占める形で、十字架を大きく頂いた白い近代的な教会が建っている。これが今回ご紹介するカトリック京都司教区の中心「河原町カトリック教会」である。この教会は、その起源をたどると、一五五一年聖フランシスコ・ザビエルの入洛と、一五七六年建立の「南蛮寺」に遡る。現在の教会の聖堂は昭和四十二年に建てられたものだが、前身は「聖フランシスコ・ザビエル天主堂」と呼ばれた。

旧聖堂の建造は明治二十三年といわれる。木造瓦葺二階建て、赤レンガ造り、檜材を多用した三廊式天主堂。聖フランシスコの遺徳をしのんでフランス人宣教師ビビオン神父によって建設され、わが国最古の教会といわれる長崎大浦天主堂よりやや奥行きがある。その偉風堂々としたゴシック様式と見事なステンドグラスは「河原町の天主堂」として長い間、京都の人々に親しまれ、教会建築の記念碑的聖堂である。ホテルと新聖堂の建設の際、ぜひ残したいとの努力が実を結び、

愛知県大山市の明治村へ移転がなされた。旧聖堂は、今も往時の面影そのままだに、明治村六号地に姿をしどめている。

明治十五年、この地に
京都商工会議所 発足す。

昭和五十七年十月八日、ホテル玄關横に、京都商工会議所発祥の地、と刻んだ碑が建立された。実はこの場所、天主堂の建つ以前の明治十五年、京都商工会議所が産声をあげた地でもあるのだ。当時、この一帯は、京都財界の重鎮大沢善助氏の所有地であった。氏は京都の電灯、電車などの電気事業の立役者であり、気運の高まりとともに私有地を提供しての発足だったといわれている。ちなみに初代商工会議所会長（現在の会頭）は京都電気鉄道株式会社初代社長高木文平氏、大沢氏自らも明治二十二年から十二年にわたり副会頭を務めている。

御影石の台座に立つ記念碑は三・三メートルのアルミダイキャスト製で、はめ込まれた水晶時計が時を刻んでいる。かつて対州藩宗氏の京邸として、明治時代には京都商工会議所発祥、天主堂、そして京都ロイヤルホテルへと時の流れの中でこの地に印されてきた歴史は、堂々と、重い。いかにも古都京都らしい逸話である。

ホテルの外人宿泊客も
日曜日の朝はミサへ。

教会のあるホテル、という私たちには実に興味深い、純粋にこのことを何より喜んでいるのは、カトリック信者の宿泊客であろう。日曜日の朝は礼拝に訪れる外人宿泊客の姿をよく見かける。ミサは午前六時二十分から、平日二回、日曜日は五回行われる。京都の朝を敬虔な気分て迎えるのはいかがであろう。



(右)昭和57年に建てられた京都商工会議所発祥の地を印す記念碑。繁華街河原町三条も街角を一つまわると史跡に出会える。



往時の聖フランシスコ・ザビエル天主堂(左右とも)



明治村に移転された旧聖堂



“THE BRANDS”

a story of

風格ある男の小道具 グラス編①

バッカスの魂を包む崇高な輝き クリスタル、バカラ

玲瓏、華麗、優美。美酒佳肴を引き立て、ひたすら輝き続ける、我が珠玉のグラスたちよ。
その無垢なる肌のきらめきと、端麗なる姿のやさしさに、幾多の人生が明滅する。
光と色の交錯する美妙の地に、瑣事を忘却し、しばし陶然となる。

精緻なエッチング技術で仕上げられたバルメのワイン・グラス。

なかでも、アルクール、バルメ、ナンシ、ダッサスなどがよく知られている製品群である。
アルクールは、一八二五年にデザインされたという伝統的なスタイル。大きくて優雅な大胆なカットは、いつの時代にも通用する、とてもシンプルで美しさを備えている。
バルメは、アルクールとは対照的な、と



一八一六年にクリスタルの生産を開始。以来急速に名声を高め、ルイ十八世をはじめ幾多の王侯貴族に愛用され、二世紀余りの間に二万種類にも及ぶ製品を世に送り出してきたという輝かしい伝統に彩られている。
バカラの特徴は、何といたってその絶妙なカット技術にある。数千種類にもなるというカット技術によって生み出される製品は、重厚、華麗。まさにクリスタル工芸品の極致といってもよいかもしれない。

でも繊細な感じのするデザイン。楽園に住むという想像上の島を圖案化して、エッチングで細かく描き上げたもの。一八八〇年頃デザインされたものだといふ。
一九〇八年に発表されたナンシーは、伝統的なシェーブと縦と横のラインを交差させるようにカットイングしたしやれたイメージの逸品。ロレーヌ地方の古都ナンシーに因ってネーミングされたものだ。
こうした伝統的なカットイングの良さを



良きグラスを選ぶことこそ、佳き酒とめぐり合う第一歩と肝に命ずべし。

「色つきのグラス類は大量に出回っていて、ぞっとするような見かけのものばかりとは言えないのだが、こういう原則からはみ出しているようなものは、所詮は陳列棚に並べてあればいいもので、テーブルの上に置くものではない。」
然りノ思はず膝をたたいた方も多いことだろう。となれば、自ずと選べべきグラスというもの全体像が見えてこようという。我が愛しき美酒、美杯に乾杯!!

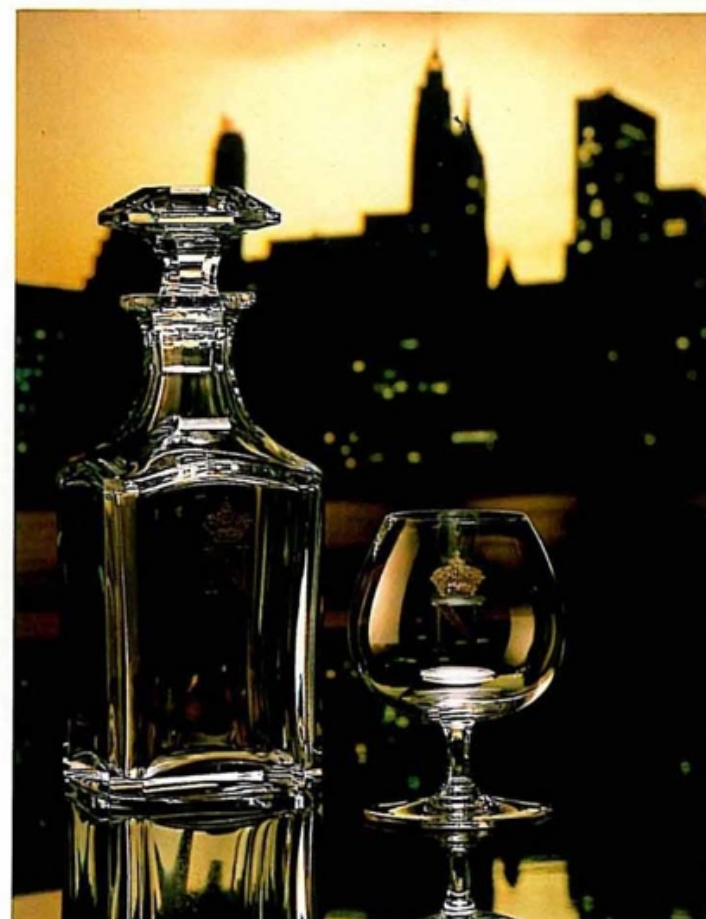
英国の人気作家キングズレー・エイミスは『酒について』(吉行淳之介訳・講談社刊)の酒飲みとしての道具の項でこんなことを書いている。
「できるかぎり何事も簡単にしておくことである。『ホームバー用品一式』などというものの、誘惑されてはならない。そういったものは不完全だし大部分は必要だしデザインも悪いことが多いから、自分が使う道具はよく見て慎重考慮のうえはじめて買い替えなければならない。」
また、こんなことも言っている。
「(よいグラスとは)酒を入れる部分、タンブラーなどの場合にはその全体がプレーンなガラスでできていて、ワインの色が見え、楽しめるものでなければならぬ。」
「色つきのグラス類は大量に出回っていて、ぞっとするような見かけのものばかりとは言えないのだが、こういう原則からはみ出しているようなものは、所詮は陳列棚に並べてあればいいもので、テーブルの上に置くものではない。」



“N(ナポレオン)クラウン”シリーズのグラスとデカンタ

といった方がよいかもしれない。佳き酒は良きグラスを選び、良きグラスは佳き酒を遊ぶ——そんな関係なのである。
透明に輝くクリスタル・グラスの誕生も、そんな関係だからこそ可能になったのだともいえる。
そもそも、私たち人間がグラスとつき合うようになったのは、古代エジプト時代から。当時のグラスは、濃緑色や茶褐色のきわめて透明度の低いものだったが、それで

たようだ。その証拠に、このクリスタロ・デ・巨万の富を築いたヴェネツィアは、ガラス職人を家族もろともムラノ島に移動させ、島から逃げ出した職人には刺客まで放つて、その秘法の流出を防いだといわれる。
もちろん、隠さずとすればするほど、他国の王侯貴族は放っておかず、その秘法をめぐめる確執はすさまじいものだったろう。
結果、十七十八世紀に移るにしたがって、この秘法はヨーロッパ各地に伝播していっ

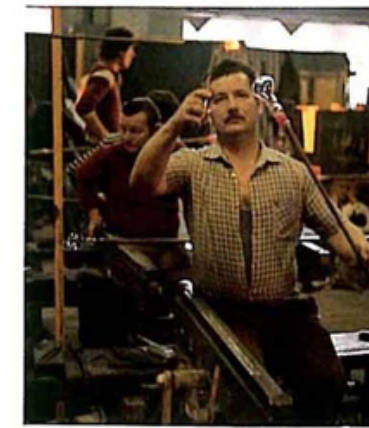


長いグラスの歴史のなかでクリスタル・グラスとのつき合いは、わずか五百年余。
ワイン、ブランデー、ビール、ウイスキー、カクテル……香しい美酒たちとの邂逅の場面になくはない小道具といえ、もちろんグラス。それは小道具というより、むしろ酒と不即不離の関係にある良き相棒

も宝石のように美しく光り輝くこの物質を、人々は多いに珍重し、神からの贈り物としてあがめていた。
やがて、自らの手でさまざまなガラス器をつくり出すようになると、さらに美しいものを望むようになる。美しいワインをよるの美しさを生み出す透明なグラスの夢が生まれるのである。ところが人々の努力にもかかわらず、透明なグラスは容易に誕生しなかった。今日のような透明なグラスが登場するのは、ようやく十五世紀に入ってからのことだった。

“クリスタロ”の秘法がヨーロッパ各地に伝播して、すばらしいグラスが続々と誕生。
ヴェネツィアの地に、クリスタロ(水晶)として登場したのが、透明なガラスの最初だといわれている。この技術は、当時としては秘法といってもよいもので、その価値の高さは想像を絶するものだった。

た。そして、各地の特色を生かしたクリスタル製品が続々と誕生していくのである。当時つくられたものは、各国が覇を競い合っただけあって、現在の技術をもってしても再現不可能という逸品が数多く残されているという。
こうして、長い歳月をかけて無色透明化への夢が成就すると、人々はさらに次なる欲望に向かって歩み始める。せつなく一点の曇りもないものをつくりだすにかかわらず、今度はそれに傷をつけて装飾にしようと考えたのである。いよいよ今日につながるカット・グラス時代への幕開けである。
伝統に育まれた精緻なカットングがくり出す光の芸術品“バカラ”。



“THE BRANDS”

a story of



貴腐作用は、ご存知の通りボトリチス・シネリア菌が果実に付着するために起こるわけだが、この作用が働くためには様々な条件が合致する必要がある。特にシャトー・ディケムにおいては、秋の朝露と日中の気温の変化によって発生するかどうかは左右される。この頃、菌が付着すると表面は紫色になり、うぶ毛のようなものに覆われ、果実は黄金色になる。この状態になって摘み取りが始められるわけだが、彼らは、これを「熟した」状態と言っている。

収穫に際しては、ほとんど貴腐状態になった葡萄を一つ一つ摘み取って集めるのだが、キズのあるものは取り除かれ、熟しきらないものもある。



一本の葡萄樹からできるシャトー・ディケムは、毎年グラス一杯分。

シャトー・ディケムの土地は、現在、

その上、葡萄の出来の悪い年には貴腐作用の起こる前に摘み取ってしまい、辛口白ワインをつくる徹底ぶりである。このワインは、シャトー・イグレック（アペラシオン・ボルドー・コントローレ）として売られる。

一九六四年は、初秋は天候に恵まれたが十月三日の大雨で四百四十ヘクタールが完全にダメになってしまったという惨状たる有様だった。ゆえに一九六四年（以前は一九三〇、五一、五二年、以後は七四年）のシャトー・ディケムは存在しない。

今日のは時期がくるまで待つ。こうして摘み取りは十一月中旬から十回行われるが、この間、全く運は天まかせとなる。雨が降ると中断せざるを得ない。これは果実中に含まれる糖分が水分によって薄まるからに他ならない。その上、秋に雨が降り過ぎたり、アラレが降ったりして冬が早まると収穫物はだめになってしまう。

一九六四年は、初秋は天候に恵まれたが十月三日の大雨で四百四十ヘクタールが完全にダメになってしまったという惨状たる有様だった。ゆえに一九六四年（以前は一九三〇、五一、五二年、以後は七四年）のシャトー・ディケムは存在しない。

収穫は一つ一つ手摘みで。天候不順などで出来の悪い年は、貴腐作用の前に摘み取り辛口白ワインにしてしまう徹底ぶり。

統制名称（アペラシオン・コントローレ）が適用され、実際には二百五十ヘクタールだけが葡萄園を形成している。

土地は生産地区ごとに分けられ、栽培プログラムに沿って一定水準に育てられるシステムをとっており、毎年、五、六ヘクタールの葡萄樹が植え替えられ、六年後に水準

世界の銘酒——⑦

「19世紀フランスに開花した、食通垂涎の黄金色の銘酒、シャトー・ディケム」

人間の努力と天のみのなせる技とが絶妙に織りなす甘露、貴腐ワイン。それはワイン造りに携わる人々の求めてやまぬ憧れでもある。貴腐の系譜。17世紀のトカイ、18世紀のシュロス・ヨハネスブルクと現一・ディケムへと語り継がれた——。



一八五五年、ソーテルヌ地区唯一の特一級ワインとして格付けされる。

フランス南部、ワインの銘産地ボルドーの南端に位置するソーテルヌ地区は、他のボルドーの葡萄園とは全く異なったワインを生み出すことで知られている。白ワインながら甘美なブーケに満ちたその風味は世の食通たちの饗宴の幕明けに、そして最後を締めくくる幕引きの役を担ってきた。生ブドウがグラに合わせても良い、果実やデザートに合せても良い。食通を垂涎たらしめた。シャトー・ディケム。

イケムは、ソーテルヌの生んだ第一級ワインである。

このシャトー・ディケムの名前の礎は、十九世紀に築かれた。一八五五年、ソーテルヌ地区の格付けにおいて、唯一、特一級としてランクされたのである。同年、メドックの格付けではシャトー・ラフィット・ロートシルト、シャトー・マルゴ、シャトー・オー・ブリオンが第一級に選ばれ、

こうした良質な土壌に、一八四七年、貴腐作用が発生したのである。当時、領主であったルエル・サリュース侯爵はロシアから帰国し、葡萄の収穫を始めようとしたが、すでに葡萄の実が熟し過ぎてしまっ

Château d'Yquem
Sur-Sauces
1976

SAUTERNES
APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
LUR-SALUCES, SAUTERNES, FRANCE

今日のフランス・

ワインの世界的名声を得る確実な第一歩となった記念すべき年であった。以来、シャトー・ディケムの地位は今に継がれている。

もともとシャトー・ディケムが歴史的場面に姿を見せるのは、それから六十八年前の一七八七年のこと。記録には、アメリカ合衆国第三代大統領トーマス・ジェファソンが絶賛したというエピソードが残っている。

取られ、ワインを作ったことが、結果的にはシャトー・ディケムの名を世間に知らしめることになったのである。こうして生まれたのが、濃厚で、甘美で、ふくみける貴腐の銘酒「シャトー・ディケム」だった。貴腐ワインが誕生したという話は、またたく間にヨーロッパ全土に広まったことは想像に難くない。早くも一八五〇年代には、ロシア皇帝の兄弟にあたるコンスタンチン大公がシャトーを訪れ、トノー（tonneau、九百リットル）に二万フランの値をつけたといわれている。

貴腐の系譜を訪ね、最後の訪問地ソーテルヌへ。

パレスホテル 今井 清

樽貯蔵庫では樽から樽へワインを移し替える作業員もいる。一方、近代的な鋼鉄製の棚には瓶詰めされた数十万本のワインが整然と積み重ねられていたり、すでに箱詰め

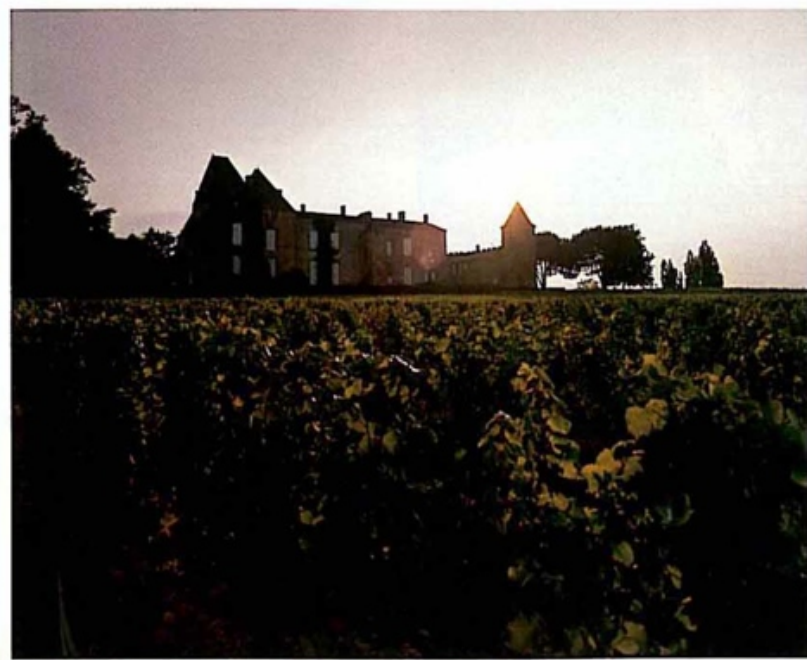


午前十時にビシヨール・ボルドー支社長ギール・ルグラン氏の迎えを受け、今日は貴腐ワインのメッカ、ソーテルヌの紀行だ。中でもソーテルヌ地区の中心的存在にあるシャトー・ディケムへの訪問は十六年前に厳寒の二月に訪問してから二度目に当り、多少の予備知識もあり他の取材より心強い。

ルグラン氏の話では取材のための予約は午後四時になってからのこと、先づビシヨール・ボルドーのカーブを見せてもらおうとする。ここはボルドーの港に近く、ボルドー各地のシャトーから買集められたさまざまなワインが、樽のまま、あるいは瓶詰めされて出荷まで待機させている。その規模はさすがに大きい。

近代的な十数基のタンクからは、いわずに「ソーテルヌ」と呼ぶワインが、ホースを通して瓶詰め工場に送られていたり、樽貯蔵庫では樽から樽へワインを移し替える作業員もいる。一方、近代的な鋼鉄製の棚には瓶詰めされた数十万本のワインが整然と積み重ねられていたり、すでに箱詰め

午後四時近くなつたので改めて訪問の主旨を伝え取材に入ろうとする寸前、フランスのロータリアンに乗せた二台のパ



スが到着し、一瞬にして取材の雰囲気がかき飛んでしまった。

トールや古城の見学をした。この中には雑木林の中に、舗装もしていない細い小路を十数分も通り抜け、忽然と楽園に飛び込んだ様な環境の中に、静かなたたずまいを見せるシャトー・フィロオ(Chateau Filio)など、到底、写真や絵では表現し得ない各々のシャトーの持つ古い歴史の一端にも接することができた。

それでも一時間位で取材の要点を聞き終えたところで、佐々木社長から夕映えのシャトーも是非撮って置きたいとの希望で、夕日の沈む七時頃まで付近のシャ



に達する葡萄が実るという寸法である。葡萄樹の育成・改良にも細心の心配りがほどこされる。樹は、まず一年後にストックされた最高の葡萄樹の若枝を、さし木され、改良がなされていく。肥料も特別に腐触土を含むものが使われているらしい。これらの作業に五十人以上もの人手をかけ、しかも一エーカー当たり四百五十ガロンのワインを生産するところを約七十五ガロンしかつくらないという。



品質チェックはサリユース伯爵自らがあたる。最上の樽にのみシャトー・ディケムの名が冠せられる。

現在、シャトー内のセラーは一般公開されているので、シャトーを訪れた人は誰でも訪れることはできるのだが、見学してみてもちよつと意外なのはその簡素な設備だろう。並んでいる機械は圧搾機三百とクラックという。一日に摘み取りされる量がその範囲内であるためというのがその理由なのだ。ちなみに一日の最高収穫量は十八バリック(barricade、四千五百リットル)、一バリックは二百二十五リットル、四バリックで一トノーに当たる、最低では一バリックという日もあるという。



発酵は摂氏十四・十五度とところで終了しアルコールにならなかつた四十六度くらいの糖分が残される。

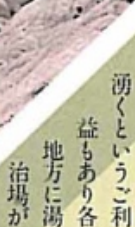
それから瓶詰めまでの三年間は、十分な管理と配慮をもつて育てられる。セラー・マンは週一回、定期的に樽を覆い、内のワインが空気に触れないように腐心する。そして三月月ごとにワインは別の樽に移され風下を避け、珠玉の一滴として黄金色に輝くシャトー・ディケムに成長する日を待つのである。

しかし、すべてのワインが陽の目を見るわけではない。三年後、最上の樽のみに。シャトー・ディケム。の名が冠せられるのだ。この選択基準は厳しく、収穫されたワインすべてがこれに合格したことは、まだ一度もない。このチェックには、責任者であるアレキサンデル・ド・ルユル・サリユース伯爵自らがあつたという。



中近東温泉めぐり顛末記

かす ひこ



ある。最も有名な温泉はオスマントルコ帝国の発祥の地ブルサであるが、残念なこ

に入るのに焦ることはないのだが。
バムツカレとはトルコ語で綿の城と
いう意味。エーゲ海岸特有の石灰岩地
域に湧いた温泉なので地下から出てく
る時には多量のカルシウム分を含んで
いる。地表に表われて熱湯が冷めて
るとカルシウム分は再結晶して
地面に付着するので遠目に
は真っ白い綿のようにみ
える。台地に登る斜面はカ
ルシウム分が結晶した方解石の
小さい粒がキラキラ輝き、千枚田
のような石灰棚ができています。台地の
上には数軒のホテルがあり目ざす温泉
があった。といっても温泉プールのよ

なヒゲをこねくりまわしているだけだった。この温泉の基地になるデニズリという都市からのバスの便も三時間に一本ぐらいしかない。ヒッチハイクでも早く行こうとする私に対しエフエスから「一緒だったブルハン君が「何を急いでいるのか」と不思議そうに尋ねた。彼らの「待つ」ことに対する鷹揚さにはいつも感心する。たしかに温泉

こんな立派な保養地ではなく、地元の人達が入りにくるような温泉につかかってみたいものだと思っていたら、案外簡単にその機会がやってきた。友人のマフムッドに話したら、「オレの田舎にいくつもあるよ」という。早速彼が、慢郷するのと一緒にくつついて黒海沿岸のリゼという町に近いアルデッセンに向かった。

リゼは日本の静岡みたいな所で斜面はすべて茶畑。トルコ人は実によくお茶を飲む。買い物に行っても店先でまあ一杯。と

なりの店でもまた一杯。友人に出会う

よい。四、五日シヤワーも使つてなかつたので、これ幸いと湯に潜つて頭を洗つたところ、石灰分が頭髮に全部付着してバリンバリンのツツパリニイチヤン風になつてしまつた。こんな所で頭を洗おうなどというさもない根性がいけなかつたようだ。バリンバリンは洗つても洗つてもなかなかとれなかつた。



レストラン部ワインスチュワード支配人

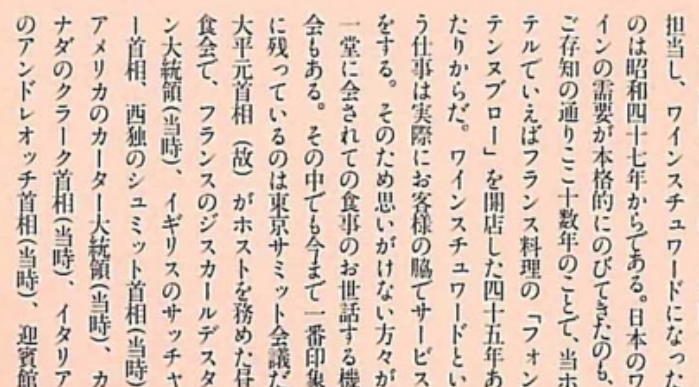
のいわゆるメインテーブルを持つたことである。その時のワインは白がウエーラー・ゾンネウアーというドイツワイン。赤が外務省でお待ちになつた確かビジョン・ロングビュー・ラランド。この赤の方がもうかなりおりのある古いもので非常に心配した。しかし後で頂戴してみたら、すばらしいワインだったと記憶している。

それにしても最近ではワインが高くなつて、四、五年前の倍以上。仕入れの際には氣を使う。ホテルとしてはいいものを持つていなければならぬし、といつてあまり高いものばかりでも營業が成り立たない。たいへん難しい状況といえる。ゆえに、いいものと定評のあるワインは揃えるが、同時に安くつておいしいワインを絶えず心掛けてさ

にして、だいたいボルドーのメジヤールより値段が安いのもいい。シャンペタンあたりなら値段も手頃でけっこう楽しめるし、ビュイイ・フィツセ、サントール、フューメなども好きだ。お客様におすすめる場合もブルゴーニュはパリエーションも豊富で、お気軽に飲んでいただく。

いずれにせよ、ワインは楽しく飲むのが一番で、日本ではサーブスでもサーバーなくらい意識的にやる場合が多いが、あれには私は少し疑問を持っている。あまり仰々しいのはかえって雰囲気をこわすように思う。その点、本場フランスはざつとばらんだった。

最後にワインスチュワードの心掛けは、まず健康。これが私の信条であ



ステア特別企画

アーサー・ヘイリー！
インタビュー

第2部

「広々としてエレガントな雰囲気
のバーがいい。自分がバーに
とどきさせないバーが好きだ。」

編——日本の旅館で一番気に入った点は？
アーサー・ヘイリー（以下、ヘイリー）

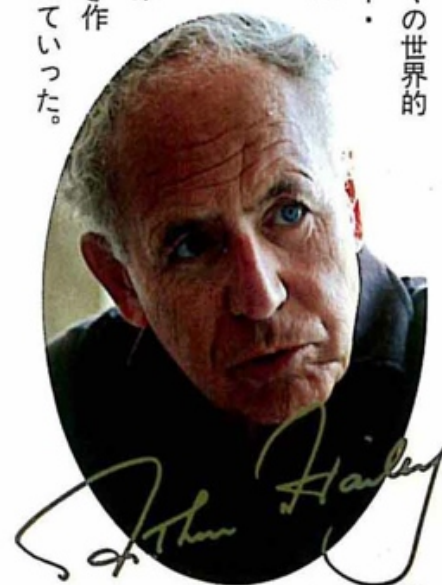
「落着いた感覚っていうのかな。日本の
旅館に入った時、外の世界から切り離され
たような気分になるんだ。シンプルなこと
がどれほど美しいことか思い出させてくれる。
小さな家具、畳、窓の外に見える庭園……。
玄関口で靴を脱いで上がり、出るまでその
ままにしておくのも、シンボリズム以外の
何かがあるようだ。外との連絡を絶つちや
うのさ。安らぎの場所」という言葉はまさ
にぴったりだと思ふ。西洋のホテルでは
そのようなものはない。周囲の動きや廊下
の外に気を配っているし。日本の旅館は本
質的に静かで平和なんだ。

編——日本のホテルは、アメリカのホテル
と違いますか？

ヘイリー——ある意味では、日本のホテル
の方が優れているよ。ルームサービス係と
かメイドとか、アメリカ人よりもっと気を
配っているようだ。これは伝統からくるも
のだと思う。

ただ、日本のホテルのいくつかは——こ

「ホテル」「自動車」など、多くの世界的
ベストセラーを放つ作家アーサー・
ヘイリーへの単独特別インタビュー。
ー。前号では、その作品『ホテ
ル』を中心に取材裏話、秘話を
語っていただいたが、昼食をは
さんでの後半は、ホテル・バーの
話からワイン論へ、そして愛しき作
中の登場人物観へと話題は広がっていった。



「このビエールやカーライルに泊る友人は
いるよ。ニューヨークのホテルにはうんざ
りしていたから二人の時はヒルトンに行っ
たものさ。清潔な能率的な部屋が確保でき
るから。予約すれば部屋があるのさ。」（笑）
巨大なコンピュターに組み込まれている
からね。（笑）

編——どこか気に入ったホテルのバーはあ
りましたか？ 例えば執筆活動に影響を与
えたこととか……。

ヘイリー——あなた方が来る前に、そのこ
とについて考えていたんだが……。（笑）

「想像通り、私自身、それほど飲む方じゃ
ないんでホテル・バーについては詳しく
くないんだ。そうだな、皆がよく集まる場
所にはサンフランシスコのパウエル・スト
リートのセントフランシスコホテルがある。
いい待ち合わせ場所さ。シーラを何度も待
ったよ。飲みながらね。」

「私が好きなのは広々としてエレガントな
雰囲気のあるバーだ。テレビでフットボ
ールなんか中継している混んで騒々しいバーは避
けちゃうよ。」

バーは、妻か恋人同伴で、平等かつスタ
イルが保証されているところがいいね。今
までに世界中のホテルに滞在したが、パリ
のホテルリッツのバーはなかなかチャーミ

「絶対のお気に入りにはシャト
ラトール。カリフォルニア産シャ
ルドネもい。」

編——ワインは何かお好きですか？

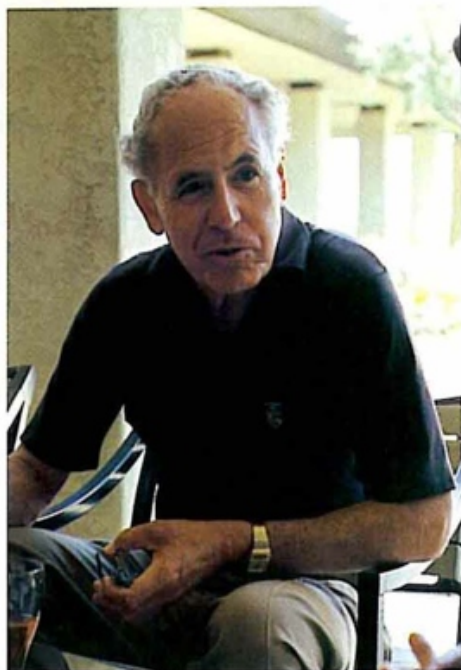
ヘイリー——白ワインでは、フランス産の
ムルソー。辛口でフルーティだからね。バ
ーガンディの赤にも気に入ったのがいくつ
かある。コート・ド・ボースとか。もちろ
んクラレットもさうだ。

第一級の絶対のお気に入りにはシャト
ラトールだね。ラフィット・ロートシル
トよりいいね。ラフィットは一本ナンパー
ワンとされているが、私にしてみればラト
ールの方がナンバーワンさ。第二級や第

三級にもいいものは多い。色々な所で生産
されているから、いいのはたくさんあるね。
カリフォルニア産ワインの白のバーガン
ディではシャルドネがいいね。カリフォル
ニアの場合、葡萄の香りを維持する。これ
がいいんだね。甘味というんじやなくて、
フルーティなのさ。だから私はカリフォル
ニア産シャルドネが好きなんだ。フラン
ス産よりもね。

赤ワインとなると、昔から——もちろん

ご存知だと思うが——カベルネ・ソービニ
ヨンが有名だね。今ではナパ・バレー、ア
レキサンダー・バレー、ソロマ・バレーで



素晴らしいカベルネが作られている。それ
に赤のバーガンディやピノ・ノワールもい
い。ワイン生産者がチャレンジャーすること
を怠らなかつたおかげで、カリフォルニア
だけでなく、モンタレー地方でもピノ・ノ
ワールが作られるようになった。ワインは
常に改良されて変わっていく。

フランス・ワインとカリフォルニア・ウ
ィンを比べるのは間違っているよ。どちら
も素晴らしいが、それぞれ違うものをもつ
ている。それぞれ別個に楽しむべきさ。ポ
ルドーの人達に会ったことがあるが、彼ら
はカリフォルニア・ワインを尊敬していた。

「最近気がついたことだが、
小説の主人公の年齢が高く
なってきた。私自身が年を
とったからかもしれない。」

編——本当にワインに詳しくですね。これ
は作品中のキャラクターの所作の随所にも
現われていると思ふんです。ところで、キ
ャクターはご自分を写し出しているよう
な気はありますか？ 『ホテル』に例え
れば……。

ヘイリー——ピーター・マクダーモット？
編——ええ。

ヘイリー——全ての作家は、自分の作品に
自身の何かを登場させるんじゃないかな。
私は自分自身をメインキャラクターとして
考えたことがないが……、処女作の『0-
8滑走路』以外はね。この話は、戦争中の
パイロットが乗客として乗っているんだが、
飛行機の操縦士が食中毒にかかってね、そ
の男が操縦を引き継ぐのさ。これは私自身
にも起こりそうな話だね。飛行機に乗ると、
いつもこのような白昼夢を見る。だから半
意識的に言うことはわからないけれど、自
分を意識的に本のキャラクターとして考え
たことはないよ。もちろん主要人物として
もね。

編——一番お気に入りのキャラクターをあ
げるのは難しいですか？

ヘイリー——私が気に入っているキャラク
ターというのは、いつも一番新しい作品に
登場してくるキャラクターさ。とても簡単
な理由だけど、その方が心に残っているし、
すぐに頭に甦ってくる。ただ、どの程度実
在の人物を土台にしているかはわからないよ。
まだ初期の構想段階にいるときでさえ、自
分が考えているキャラクターは、もう実際
の人物として心の中に入り込んでくるから。
実生活でも、長い間会っていないと相手を



記憶に写し出してみることがあるね。私の
古い作品に出てくるキャラクターもそれと
同じことなんだ。昔、書いた本について考
えるのは大変だなあ。（笑）

「そういえば最近気がついたことなんだが、
私の小説の中のメイン・キャラクターの年
齢がだんだん高くなってきているんだ。も
しかしたら、私自身が年をとったからかし
れない。（笑）小説の準備に取りかかっ
ている時は、いつも誰かメイン・キャラクタ
ーになるかを考えるんだ。次の小説のテー
マについてはお話しできないが、すでに心
の中を決めたことを教えてあげよう。それ
は一種の挑戦であり、今まで決してやった
ことがなかったことなんだ。中心人物は女
性だ。あまり簡単なことじゃないかと思うが
ね。」

「死ぬ時に墓石があるなら、
ただ「彼はストーリー・テラー
だった」と刻んで欲しい。」

編——ところで、あなたに対して「fiction
(小説)とfiction (創作)の合成語
のこと」という言葉を使われますが、ご自
身は「fiction」ライターと呼びますか？
ヘイリー——いや、たいていは自分自身の
ことを「ストーリー・テラー」と呼ぶね。
何故なら、私が書いているものはどれもス
トーリーが全てだからだ。どんなにバック
グラウンドに関する資料が豊富でも、スト
ーリーに関連しないものは使わない。子供
には、前からストーリー・テリングは、宮
廷の道化師と同じくらい古い職業だといっ
ている。

小さい頃、母も私に話をしてくれた。彼
女はストーリー・テラーとしての素質を備
えていた。私も、自分の子供にさうしたよ。
トロントに住んでいる頃よくドライブをし
てね。幼い子供がよくするように、私の子
供も変な質問をするんだ。例えば「パパ、
どうして信号機は色が変わるの？」とかね。
それで「解らない」と答えるかわりに、
終わりのないバカバカしい作り話をするの
さ。子供達は「まあ、パパ」ってあきれる
けれど、それが気に入ってね。でも、今は
もうやらない。

編——お孫さんには、いかがですか？

ヘイリー——孫は三人いるけれど、同じこ
とをしてあげるほど十分な時間、一緒にい
ないからね。

これは余談になるけれど、時々、墓石は
いらなくて言うんだ。近頃じゃ、個人で
土地を占有すべきじゃないと思うからね。
でも、死ぬ時に墓石があるなら、ただ「彼
はストーリー・テラーだった」って刻んで
欲しいなあ。（笑）

編——今日は、ありがとうございました。
今後より一層のご活躍をお祈りいたしま
す。



を会員のみなさまに郵送することができた。研修のためであるので目標はこことく一流どころにした。主な訪問先はジョニーウオーカー社、タンカレ・ス、ブシヤール社、J・J・モルチュ社、シャトー・マルゴ、シャトー・ラフィット、シャトー・ムートン・ロートシルト、カミュ社、モエ・エシヤン社など。

降って湧いたような企画、然もホテル繁忙期といった悪条件が重なって会

HBAは開設十周年を記念して一昨年の十一月にSTUDY TOURという名で海外研修旅行を行った。その年の七月名古屋観光ホテルで開かれた総会にて旅行計画を発表して決定はみたものの実施までに三ヶ月余しかなく慌しい企画であった。役員のみならずこの旅行を担当した。幸いにも東京観光の小板橋支店長の活動で八月早々まザパンフレット



あるスコッチの古里を去った。成田から二時間、時差を超えて休む間もなき見学でみんな疲労感。旅の第一日のホテルは地元の一流ホテル、エキセルシオールで長旅の疲れをいやした。

工場見学、ここでもカメラを禁じられた。この施設はかつて世界のジン市場を制覇しただけあってその規模、設備などのスケールはけたはずれで物凄い。三階の回廊からデイスティラリー全貌を見渡せるようになっていて係員が蒸留機、コントロール室、ブレンドタンクなどを指さして詳しく説明してくれた。

HBAの10年

⑥HBA STUDY TOURを回顧して(その1)イギリス編 HBA顧問 太田靖夫

The Artisan Spirit

このホテル・バーに、このバーテンダー在り

BARTENDER IN THE HOTEL

札幌全日空ホテル 池田勇治氏

昭和28年北海道生まれ。昭和49年札幌全日空ホテル入社。バーウイング講師(当時のウエイターをふりだしに、その後バーテンダーに。第9回HBA創作カクテルコンペティション優勝者である。

初めはカクテルブックと首つびき。注文の厳しい外国人のお客様様に鍛えられた思い出も。

池田——バーテンダーになったきっかけをお教えいただけますか？



池田——大学に行っていた頃に近くの喫茶店に入りびたってましてね、マホコとて手伝っていたんですが、似合っているときそのかされまして。(笑) たまたま、その店の二階に住んでいた方がこのホテルのオープンプロジェクト・メンバーの縁者の方ということもありまして、人づてに紹介してもらった次第です。

池田——いいえ、最初はウエイターとして銀座第一、新橋第一ホテルへ研修に行きました。

池田——シェイカーを手にしたのは、その後ということになりますね。

池田——実際には入社翌年の春くらいでしょうか。入社してから悪戯に作ってはいませんが。(笑) その頃はカクテルブックと

首つびきでして、ところが、同じ名前のカクテルが出ていたんですね。それが通常でいるのかわからなかったこともありましてね。

池田——それは失敗談になるんですが、マティーニを本の通りに甘口で出してしまつてひどく怒られたことがありました。オープン当初、外国のお客様が多かったものですから、彼らは、口に合わないものはつかえずんですね。それで苦勞した思い出があります。お客様の顔をみるのが怖かったです。(笑) 質問を受けないようにいつも下を向いていました。(笑)

池田——やはり男性中心ですか？

池田——お客様は地元の方が圧倒的で、三十代から五十代まで幅広いんですが、女性客が半々、いや、もっと多いかもしれせん。最近では女性でも辛めのカクテルを注文されます。最初は、その方の雰囲気とか着ているもの、そして甘さをお聞きして判断してお出ししますと、二杯目はもうちょっと辛目にしてトリクエストがあります。

池田——冬は、スノー・イン・パラダイス、と称して冬のカクテル・キャンペーンを催しましたが、スキーツアーの方に評判が良かったですね。このときは半分以上がオリジナルでした。

池田——札幌だから水が冷たく、氷が溶けにくいんですよ。そこで、大会用にお湯を少し足して練習しました。

池田——第九回の創作カクテルコンペティションで優勝された作品、レディ80、も比較的女性の好む甘口タイプですね。

池田——甘口ですが、飲んだ後にジンの味が残るような感じですね。それにバインジュースが入ってますから、口元にもつきたときに香りが広がる……。

池田——名前の現代的で、シャれた感じがしますね。

池田——いやあ、最初は、北海道らしい名前にしよと思ったんですが、中央の大会ですからあまりローカルカラーを出しても

池田——お客様は地元の方が圧倒的で、三十代から五十代まで幅広いんですが、女性客が半々、いや、もっと多いかもしれせん。最近では女性でも辛めのカクテルを注文されます。最初は、その方の雰囲気とか着ているもの、そして甘さをお聞きして判断してお出ししますと、二杯目はもうちょっと辛目にしてトリクエストがあります。

池田——冬は、スノー・イン・パラダイス、と称して冬のカクテル・キャンペーンを催しましたが、スキーツアーの方に評判が良かったですね。このときは半分以上がオリジナルでした。

池田——札幌だから水が冷たく、氷が溶けにくいんですよ。そこで、大会用にお湯を少し足して練習しました。

池田——第九回の創作カクテルコンペティションで優勝された作品、レディ80、も比較的女性の好む甘口タイプですね。

HBA Collection

コースター PART 2 東京編

グラスを上げたら、下からバーの素顔がのぞいた——。好評をいただいたコースター・コレクション。今回は、東京都内のホテル・バーの特集です。



パレスホテル
パブレストラン
アイビーハウス
第6回HBC創作
カクテルコンペティ
ション優勝者で
もある当ホテルの
岐阜有夫氏が趣味を生
かしてデザインしたも
の。ツタの緑とレンガ
の色合いなど見事な出
来栄えてある。



都ホテル東京
メインバー チューダー
ホテルの建つ芝白金台は、現在も
大木が鬱蒼と繁る環境にあり、都
内でも有数の緑地帯として、人
々の目を休ませている。



都ホテル東京
メインバー チューダー
ホテルの建つ芝白金台は、現在も
大木が鬱蒼と繁る環境にあり、都
内でも有数の緑地帯として、人
々の目を休ませている。



京王プラザホテル
ポールスター
古くから船乗りたちの水先案内人
を務めた北極星(ポールスター)は、
今は都会の海新島の夢先案内人に
変身しているという噂を耳にする...



京王プラザホテル
ブリアン
BAR BRILLANTの頭文字BB。く
すんだ色合いは落ち着いた、大人の
イメージを与える。入口の大理石
にも同じ文字が刻まれている。



銀座第一ホテル
ルミエール・バー
中央にルミエールの文字。奥に残
像を見せるデザインは、光の高速
性、直進性を如実に意識している
ものと思われる。



銀座第一ホテル
ルミエール・バー
中央にルミエールの文字。奥に残
像を見せるデザインは、光の高速
性、直進性を如実に意識している
ものと思われる。



椿山荘
カクテルラウンジ、テラスラウンジ
故 小川宗一 森田親光会長の経営
理念である「緑と水と太陽」をデザ
イン化したもの。緑、白、赤の
コントラストが印象的である。



赤坂東急ホテル
バー マルコ・ポーロ
これまた変わり種コースター。エ
ンブレム型にイタリア国旗のごとく
赤、白、緑の3色使い。非常に印象
深に残る一点。



赤坂東急ホテル
バー ゴンドラ
図柄に気球を選んだ、ノスタルジ
ックな気分になれる1枚。昭和44
年に使われて以来、実に立派な
10年選手である。



赤坂プリンスホテル
バー ナポレオン
ナポレオンカラーの赤をベースに、
品物ある書体。横内彩という彩も
珍しい。厚みがあって重宝なのか、
もう1枚を所望する人もいる。



星和会館
レストラン&バー アクトレス
日常生活の傍らというこで、芸術
的なものを考案し、ギリシア神
話にててくる美神の女神ミューズ
をシンボルマークに選んだ。



星和会館
レストラン&バー アクトレス
日常生活の傍らというこで、芸術
的なものを考案し、ギリシア神
話にててくる美神の女神ミューズ
をシンボルマークに選んだ。



パレスホテル
メンバーシップバー キャッスル
「キャッスル」の音の響きからど
うしても西洋の城を連想しがらだ
が、ここは場所柄、日本の城にこ
だわって来た。



パレスホテル
ロイヤルバー及びラウンジ
滝に面したロイヤルラウンジのイ
メージを強調するために、滝の水
の青さ、そこに浮かぶ白鳥、そして
皇居の森の緑をデザインした。



パレスホテル
クラウンラウンジ
富士山、国会議事堂、二重橋、東京
タワー、白鳥、武蔵野、皇居。どれ
もラウンジから展望できるもので
ある。



都ホテル東京
メインバー チューダー
ホテル敷地内の日本庭園には小鳥
たちが飛来する。ホテルの森が緑
やかな美しいホテル都ホテル
東京」にも納得。



ホテル国際観光
バー エイボン
ストラトフォード・オン・エイボン
はシェイクスピアゆかりの地。文学
の香りのする店名にふさわしい、
心なごしデザインである。



ホテルグランドパレス
ロイヤルバー クラウンバー
前街吉野の竹田紅林氏の筆による
もの。以前はブルーの文字を使っ
ていたクラウンバーも現在はロイ
ヤルバーと同じ茶色で統一。



ホテルセンチュリーハイアット
オード・ヴィル 他全館共通 ホテル
の基本理念Confidence Cordiality
and Create of New Century
(信頼と誠実が新しい世紀を創造する)
の頭文字、4つのCを使ったデザイン。



羽田東急ホテル
バー スカイルーム
場所柄と云うか、飛行機を使った
デザイン。これもモダンなジュ
エット旅客機でなく、クラシックな
複葉機なのが洒落ている。



銀座東急ホテル
バー 東(あずま)
外国人は我々以上に日本の伝統文
化に興味を持っている。それは我
々が我々の文化に触れるのと同じ
ように、こちらも好評な図柄。



銀座東急ホテル
バー 東(あずま)
外国人は我々以上に日本の伝統文
化に興味を持っている。それは我
々が我々の文化に触れるのと同じ
ように、こちらも好評な図柄。



帝国ホテル
オールインペリアル
バー、ランドグラーウンジ
帝国ホテルは英語で「Imperial
Hotel」その頭文字のI,Hを国案化
した。赤いオレンジ色が重厚なグ
ラス活気を表現している。



高輪プリンスホテル
メインバー プリンスロイヤル
コトにもなった18世紀の英国皇
太子の肖像を中央に、店名のイメ
ージにも合い、オープン以来、10
年以上も親しまれている。



新高輪プリンスホテル
メインバー あさま
建築界の長老、村野藤吾氏の直筆
による文字と、画家小山敬三氏の
描いたロビーの大壁画「紅花閣」
が、重厚な感じの店内にびたり。



新橋第一ホテル
バー シャンブル
シャンブルとはフランス語で「小
部屋」を指す。図柄はチェスの駒。
自分の部屋で飲むような気取った
雰囲気という配慮がうかがえる。



芝パークホテル
カクテルラウンジ グリーングラス
グリーングラスの頭文字G、Gを
ピリヤード・グリーンの緑の上に
のせた。全体をグリーンで統一
させたところがすっきりしている。



星和会館
レストラン&バー アクトレス
ミューズとは9名いるゼウスの娘
たちである。が、アクトレスでは
半人半馬が描かれ、それぞれが楽
器を奏でている。



ホテルニューオータニ
レストラン全館共通
ページとレッドの組み合わせで
シックな大人の場にふさわしい。
さりげないデザインの中にこそセ
ンスを感ぜさせる。



ホテルニューオータニ
バルゴ
シンボルマークの乙女座(VIHO)
を配したデザイン。乙女らしく(?)
隅の方にひかえめに描かれたこ
ろに気品が漂う。



ホテルニューオータニ
バー シェヘラザード
ブドワールのコースターと色ちが
いのもの。同じアラビヤ風であり
ながら、使う色によってこちら
の方が落ち着いた雰囲気を想像でき
る。



ホテルニューオータニ
バー ブドワール
純正、テーブルと同一パターン
のデザイン。店名から連想される
エキゾチックでアラビヤ風な雰囲
気をよく伝えている。



ホテルニューオータニ
会員制クラブ エルミー
インテリヤの基調色である茶色
をそのま使い、唐草模様を金箔で
押し出している。クラシックな色
彩に統一感がある。



ホテルニューオータニ
ブルースカイラウンジ
360°回転展望レストランである
ため、窓外の眺めはすばらしい。
そんな景色を放っておく手はない。
周囲の建物、名所を地図にした。



東京プリンスホテル
ウィンザー
爽やかな青。若くしてジェントル
マンの風格を身に付けるには英
国調に精通していることが大切。
ウィンザーは年代を問わない。



東京プリンスホテル
ウィンザー
心なご味。都会に住む人は緑に
触れる機会が少ない。英国は国
土全体が牧草地というイメージ。こ
れも英国を象徴する一色。



東京会館
メインバー
昭和45年の取壊しまで半世紀に
わたり、旧会館のパンケッ
トホールに生きたシャンデリア。シン
ボルとも言える窓は、今コースターに。



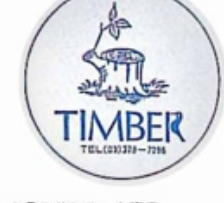
東京エアポートレストラン
バー アヴィオン
アヴィオンとはフランス語で「飛行
機」のこと。中央の飛行機と飛行機
の組み合わせは、それを囲む
ように文字が並んでいる。



帝国ホテル
レストラン フォンテニスブロー
フランス語で「フォンテニスブロー」
は「青い泉」の意。頭文字のFを国案
化し、葉の冠で囲んだ。森にある
泉といったところか。



帝国ホテル
レインボーラウンジ
レインボーの頭文字Rを使ったシ
ンボルにも表れている。ストライプ
構成でグリーンが鮮やかでさわやか
な印象を与えてくれる。



ホテルサンルート東京
サナック&パブ ティンバー
木目を基調にした店内の雰囲気は
コースターにも表れている。切
り株のイラストで少しくだけて、
カジュアルに。



ホテルサンルート東京
クリッパー
店名から浮かぶイメージは海。
そこで海に関係の深い錨をシンボ
ルマークに、デザインは当ホテル
社長自らの手によるものである。



ホテルパークサイド
リーガーダール パークサイド
Park Sideの頭文字PとSを組み
合わせただけのシンプルでデザ
インであるが、デフォルメがきいて
温かみを感じさせる。



ホテルパシフィック東京
エルベンドール 騎士凱旋の
図とはガラッと趣きの異なるデザ
インも備えてある。昭和46年の開
業時より使われているので、地味
ながらも好まれるタイプ。



ホテルパシフィック東京
エルベンドール(勝利者)の凱旋
の図柄をとり、れた鮮やかなもの。
スペイン風の店内では、このくら
い派手な方がしっくりくる。



ホテルオークラ
館内共通
ホテル敷地内には長寿、大成の
樹、銀杏が数多く植えている。
この外観を模範とするように文字
を囲んで銀杏の葉を配置した。



山の上ホテル
バー ノンノン・バー モンモン
全館共通のものに類似したデザ
インは、相方とも連発健闘の筆に
よるもの。相方は一回り大きく、
厚みがあるところにある。



山の上ホテル
館内共通
山の上ホテルのシンボルマークの
赤い三角マークはコースターのは
がマッチ。食器、メニューなどに記
され、ホテル全館で見られる。



東京プリンスホテル
カクテルラウンジ カメリア
白地にプリンスマーク(社章)のレ
リーフをデザインしただけのシン
ボルなものの、これはプリンスグ
ループの統一コースターでもある。



東京プリンスホテル
ウィンザー
爽やかな青。同じデザインでも色
数を揃えていることはコレクター
たちから愛されている。このように
手許に置きたくなる。



東京プリンスホテル
ウィンザー
爽やかな青。同じデザインでも色
数を揃えていることはコレクター
たちから愛されている。このように
手許に置きたくなる。



東京プリンスホテル
ウィンザー
爽やかな青。同じデザインでも色
数を揃えていることはコレクター
たちから愛されている。このように
手許に置きたくなる。



京王プラザホテル
リトルベア
その尻尾の先に北極星
の輝くリトルベア=小
熊座。ビクベア=大
熊座は母現。スカイ
ラウンジにふさわしい星
座神話の結末は、いず
れ酒席にて。



京王プラザホテル
ヤングバー・ラッツ
ヤング=青春。昭和53年の店
内改装後、新たな試みとして、ラ
ッツに無限の可能性という意味を持
たせた。有望な若者が集まつか。



京王プラザホテル
ヤングバー・ラッツ
ヤング=青春。昭和53年の店
内改装後、新たな試みとして、ラ
ッツに無限の可能性という意味を持
たせた。有望な若者が集まつか。



京王プラザホテル
メインバー・ラッツ
昭和54年のホテル開業15周年に
伴い、内外装を改めた。合わせ
てコースターもリフレッシュ。風
格、というものをかきだしている。



ホテル高輪
バー カトリック
赤を基調とした、シックな中にも
寛ぎやすい雰囲気。店内の絨毯
と同じパターンを使い、トータル
なイメージを大切にしている。



ホテル高輪
バー カトリック
赤を基調とした、シックな中にも
寛ぎやすい雰囲気。店内の絨毯
と同じパターンを使い、トータル
なイメージを大切にしている。

HBA通信

今回は、各ホテルの春の催し物(2月～5月)と、都内ホテルの受験パックのご案内です。

催し物

関東

■椿山荘

“美酒で楽しむ特選料理” 3月31日まで
大人¥6,500 小人¥3,500 洋風茶会料理と
椿山荘ワイン(グリーン・カメリア) しやぶし
やぶと日本の銘醸酒(グリーン・みゆき)椿山荘
バーベキューと世界のビール(開山堂)

■ホテルセンチュリーハイアット

“グラスチュ・スサナバレンタインショー”
(ナイトラウンジ・ラプソディ、27F) 2月
10日 PM 7:30～PM 8:30 PM10:00～PM11:
00 ¥7,000(フリードリンク・スペシャル
オードブル 税・サービス料込み) その他連
日ナイトショーあり。

■ホテルニューオータニ

“ウィーン室内合奏団晚餐の夕べ”(鳳凰の間、
5F) 4月8日 PM 6:30 料金・未定
演奏会のあとパーティー、ダンスタイム。

■ホテルオークラ

“オーキッド・ルーム新装開店”(本館5F) 2
月1日 西欧料理レストランとして親しまれた
オーキッド・ルームがシェフ・ド・レストラン
としてオープン。それに伴い、フランスより
シェフ・ド・レストランの第一人者、アドリアン氏を招
聘。

■ホテルパシフィック東京

“スターダストショー・スペシャル”(スカイラ
ウンジ・ブルーパシフィック、30F) 2月
24日 PM 8:00 PM10:00(2ステージ) パ
ーティー ¥3,000 ゲスト・欧陽菲菲 “パシ
フィック・サロン”(ガーデンレストラン・浮殿、
3F) 2月25日 PM 2:30～PM 4:30 ゲス
ト・佐々木信也 一般 ¥3,500 会員 ¥3,000
(飲み物・ペストリー付き)

■ホテル高輪

“津軽三味線と民謡の夕べ(仮称)”(オーロー
ルーム、B 2F) 3月16日・17日・18日 PM 6:
00～PM 8:00 ¥8,000(バイキング・フリー
ドリンク 税・サービス料込み)

■都ホテル東京

“峯岸壮一ロマンティック・フルートの夕べ”
(宴会場) 3月17日 PM 7:00～PM 9:00
¥9,000(ワイン・オードブル 税・サービス
料込み)

“スプリング・サービスプラン” 2月21日～
4月20日 シングル ¥13,800 ツイン ¥9,80
0(1人1泊朝食 税・サービス料込み)

■芝パークホテル

“春のエスコフィエ料理”(レストラン・フォー
シーズン) 3月5日～5月31日 AM11:30
～PM 2:30 PM 5:00～PM 9:00 A ¥4,80
0 B ¥8,800(税・サービス料込み) レシピ・
花小鉢プレゼント

■帝国ホテル

2月17日 レ・セゾン(M 2F)改装オープン
3月13日 インベリアルタワー(31階建て)
オープン

■東京プリンスホテル

“歌舞伎観劇プラン”(歌舞伎座) 2月11日～
25日 A ¥28,300 B ¥19,100 出演・尾上
梅幸/尾上菊五郎/市川海老蔵 3月2日～
26日 A ¥28,700 B ¥20,100 出演・松本
幸四郎/坂東玉三郎/中村勘九郎 4月2日
～26日 A ¥29,300 B ¥20,600 出演・尾
上松緑/尾上菊五郎/中村勘十郎

“宝塚歌劇観劇プラン”(宝塚劇場) 3月雪組
公演 ¥15,200 出演・麻実れい/遙くらら
4月星組公演 ¥15,800 出演・瀬戸内美八
/峰さを理

■東京ステーションホテル

“カキ料理フェア”(ダイニングルーム・萬蔵)
2月1日～3月末日 A コース ¥3,500 B コース
¥5,500(税・サービス料込み)その他、単品料理
あり。

“スプリング・カクテルの旅”(バー・カメリア)
3月1日～4月末日 AM11:00～PM10:00
¥700 春のイメージに合ったカクテル。

■ホテルリッチ横浜

“カクテル・フォー・トゥ”(青海の間、5F)
3月17日 PM 9:30 PM10:30 ¥25,000(食
事・飲み物付き) ゲスト・伊東ゆかり 演奏
・原信夫とシャープス&フラッツ 北村英治
オールスターズ

“カクテル・フォー・トゥ”(スカイラウンジ&
バー、14F) 4月2日 PM 8:00～PM 8:
45 PM 9:45～PM10:30 ¥2,500 ゲスト・
テリヤ水島 演奏・北村英治オールスターズ

■八戸グランドホテル

“グランド寄席”(グランドパレス) 2月13日
AM11:30 PM 5:00 出演・春風亭小朝 お
ぼん・こぼん 花鳥管子 柳家こきん ¥5,00
0(お弁当・飲み物付き)

■八戸プラザホテル

“春の御婚礼内覧会”(藤の間) 2月5日～6
日 AM10:00～PM 6:00 食事券あり

■ホテル仙台プラザ

“オーストラリア・フェア”(全館) 2月12日～
3月6日 内・海老料理(スカイラウンジ・メ
イブル コーヒーショップ・セレーナ) 物
産販売(ロビー) その他料理教室・旅行案内。
中部

■ホテルキャッスルプラザ

“おめでとプラン” A ¥6,500 B ¥8,000
C ¥9,500(料理・飲み物 税・サービス料込
み) 謝恩会、入学・卒業祝、就職祝、歓迎会
に。

■ホテルナゴヤキャッスル

“イタリアン・フェア”(レストラン・シャンボ
ール ラウンジ・ウィンザー) 2月19日～
3月5日 イタリアよりミノッジョ氏を料理
長として迎える。

■ホテルナゴヤキャッスル

“イタリアン・フェア”(レストラン・シャンボ
ール ラウンジ・ウィンザー) 2月19日～
3月5日 イタリアよりミノッジョ氏を料理
長として迎える。

■金沢国際ホテル

“パレンティン83”(ポーラスター、8F) 2
月12日～13日 PM 5:30 PM 8:30 ¥10,0
00 ゲスト・伊藤愛子

■金沢スカイホテル

“美酒の宴 83年の初春の集い”(トップオブ
カナザワ、18F) 2月27日 ¥12,000(税
・サービス料込み) 銘酒福正のフリード
リンク・カクテル

“輸入洋酒フェア”(スカイラウンジ、17F)
2月～3月 レミー・マルタン&グランツッ
フェア 5月 パスポートフェア ¥9,000
それぞれメーカー・パベルティプレゼント

“ラウンジ誕生石カクテル”(スカイラウンジ、
17F) 2月・スカイライトフィル 3月・
チェルシーナイト 4月・マティーニ 5月
・ミントサワー 各 ¥600

■名古屋観光ホテル

“観劇パック”(御園座) 2月4日～27日<人
間万事塞翁が驢年> 3月3日～28日<松竹
新喜劇> 4月1日～26日<女たちの忠臣蔵>
5月1日～25日<市川猿之助公演> ¥16,0
00(1泊朝食・観劇料・幕の内弁当付き 税
・サービス料込み)

■名古屋ターミナルホテル

“欧陽菲菲スペシャル・ショー”(金城の間、8
F) 2月26日 PM 4:30～PM 6:30 PM 7:
00～PM 9:00 大人 ¥17,000 小人 ¥14,000
近畿

■ホリディン南海大阪
“中国レストラン桃園歓迎会プラン”(桃園、
3F) 3月1日～4月30日 ¥6,500(飲み
放題 税・サービス料込み) 7名より受け
付け

“イースター・スペシャル・メニュー”(レス
トラン・メンフィス、5F) 3月15日～4
月30日 ¥6,000と ¥8,000のコース。

■ホテルフジタ京都

“春の料理講座(和食)”(宴会場) 4月中旬
PM 0:00～PM 2:00 ¥5,000(税・サービ
ス料込み) 講演と料理教室あり。

■ホテルプラザ

“第4回ルイ・ウーテエ新フランス料理週間”
(ランデブー・グリル、23F) 2月18日～2月
27日 ランチ AM11:30～PM 2:30 ¥10,000
ディナー PM 5:30～PM10:00 ¥17,000(税・
サービス料別)

“黒柳徹子のミュージカル”(聖楽の間、2F)
3月11日 PM 4:00～PM 6:15 PM 7:00～
PM 9:15 出演・黒柳徹子 ¥23,000(料理
税・サービス料込み)

■神戸ポートピアホテル

“アラン・シャベルの料理を楽しむ会”(フレ
ンチレストラン・アランシャベル、31F) 3月
8日～10日 昼 AM11:30～PM 2:00 夜 PM 5:
00～PM 9:00 昼 ¥10,000 夜 ¥15,000(と
もに税・サービス料込み)

■京都ホテル

“エレガンス83”(晩雲の間、1F) 3月24日
PM 7:00～PM11:00 ¥15,000(食事・飲み物
税・サービス料込み)ダンス・パーティー ゲ
スト・武井義明 演奏・北野タダオとアロージ
ヤズオーケストラ 寺田晃三とザ・クンパ
ルシータ

“第10回趣味の旅 花の宴宴83” 4月3日、
5日、7日 ¥23,000(税・サービス料込み)
醍醐三宮院でのお花見と祇園甲部歌舞練場
での都どり鑑賞

■京都国際ホテル

“春休みお子様ランチ”とテーブルマナー”
(宴会場) 3月下旬 AM11:30～PM 3:00
¥4,000(税・サービス料込み)

“春の女性教養講座” 4月14日 PM 2:00～
PM 4:00 ¥2,500(コーヒー・ケーキ付き) 講
師・大屋政子

■京都ロイヤルホテル

“京の茶会と梅花祭を尋ねる旅” 2月24日～
25日 ¥12,000(1泊2食 拝観料・お車代
含む) 北野天満宮の梅花祭と大徳寺での茶
会を回る宿泊パック

“都踊りご宿泊プラン” 4月1日～30日 ¥
13,800(1泊朝食 税・サービス料込み) ¥
19,200(1泊2食 税・サービス料込み) 都
踊りチケット付き

■大阪東急ホテル

“パレンティンデー・バイキング”(バブハウス
・ボラボラ、B 1F) 2月14日 PM 5:00～
PM10:00 全員 ¥1,000 ビジター ¥3,500

■ロイヤルホテル

“クリスタルキングディナー・ショー”(ロイ
ヤルホール、3F 光琳の間、3F) 2月
14日 PM 6:30(ディナー) PM 7:30(シ
ョー) ¥15,000 アフターディナー・パー
ティー PM 8:45～PM10:00あり。

■東洋ホテル

“三枝の独演会 春の夜話”(大淀の間、2F)
2月24日 PM 6:00～PM 8:00 ¥7,000(幕
の内弁当付き 税・サービス料込み) 出演・
桂三枝

■岡山国際ホテル

“阿川泰子ジャズナイト・ショー”(丹頂の間、
B 1F) 2月26日 PM 5:30～PM 7:30
PM 8:00～PM10:00 ¥20,000(料理・飲み
物 税・サービス料込み)

九州
■博多都ホテル
“どんたく都寄席”(紅雲の間) 5月4日昼
夜2回 ¥6,000(お弁当付き) 料金は未
定。昨年ものを載せました。

■博多東急ホテル

“気楽にできるミセス&ミスのパーティー”実
施中 ¥2,000 洋食コースは1階カフェテラ
ス、和食コースは地下1階和食堂・廊下で。
小パーティーに最適。

■ホテルステーションプラザ

“ふぐ祭り”(博多の味・玄海、9F) 2月
末まで ¥5,000(ふぐ刺し、ふぐちり)
“魚のしゃぶ鍋祭り”(博多の味・玄海、9F
5月中旬 ¥3,500(予定)

■京王プラザホテル札幌

“定例コンサート”(イベント広場、B 1F)
2月14日 PM 7:00 出演・中本マリ 3月
19日～20日 PM 6:00 出演・高石友也とナ
ターシャセブン 料金・無料

■札幌グランドホテル

“パット・ブーンディナーショー”(金枝の間
2F) 5月27日(予定) PM 6:00 ¥25,000
(税・サービス料込み)

■札幌東急ホテル

“春のプライダル・フェア 笑みらんまん”
3月31日まで 双方の両親を食会に御招待。
また新郎新婦に3点プレゼント(白無垢サービス・
東急チェーンご招待・パネル時計プレゼント)

受験パック

■銀座第一ホテル

2月1日～3月10日 1人仕様 ¥17,500(1
泊2食) ¥13,300(1泊朝食) 2人仕様 ¥
27,800(1泊2食) ¥19,000(1泊朝食) ラ
ッキー弁当 ¥1,500

■ホテルセンチュリーハイアット

2月1日～3月10日 1名 ¥20,800 2名 ¥
33,200 3名 ¥46,200(1泊2食 税・サー
ビス料込み) ランチボックス ¥2,300

■ホテルニューオータニ

2月1日～3月31日 シングル ¥19,800 ツ
イン ¥34,000(ともに1泊2食、税・サービ
ス料込み) お弁当 ¥1,800

■ホテルパシフィック東京

2月1日～3月31日 シングル ¥19,800 ツ
イン ¥33,000(1泊2食 税・サービス料込
み) 合格弁当 ¥1,800

■ホテル高輪

2月1日～3月6日 ¥13,500(1泊2食
税・サービス料込み)

■芝パークホテル

1月25日～3月10日 シングル ¥17,000 ツ
イン ¥28,000(1泊2食 税・サービス料込
み) 合格弁当 ¥1,800

■新橋第一ホテル

2月1日～3月10日 シングル ¥12,200(1
泊朝食) ¥16,400(1泊2食) ツイン ¥20
,000(2人・1泊朝食) ¥28,400(2人・1
泊2食) ともに税・サービス料込み。

■新宿プリンスホテル

A コース ¥13,000(スタンダードツインを2
名、またはトリプルルームを3名) B コー
ス ¥18,000(スタンダードタイプを1名)
C コース ¥15,500(デラックスツインを2名
各コースとも1泊2食、税・サービス料込み)。

■東京プリンスホテル

シングル ¥19,500 ツイン(1人) ¥15,000
(1泊2食 税・サービス料込み) ツインは
2名より受け付け。

■東京ステーションホテル

2月1日～3月25日 シングル ¥8,800 ツ
イン ¥6,500 デラックスツイン ¥10,000(1人
1泊朝食 税・サービス料込み)

非情文学、ちよつとキザですが……。

「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?”
(「最後の診察」アーサー・ヘイリー著、永井淳訳、新潮社刊)

「死んだって、そんなけちなもの、いらな
いわ。ネド、あんた、行ってしまおうのうら
うら戻ってこないの？」

「とてもこれさうもないが、まあ、なるべ
くくるようにしよう」不機嫌に吐き出すよう
に言った。(「ガラスの鍵」大久保康雄訳、創
元推理文庫刊)

「ツイードの服に、紺の靴下というのは、
ざっとしないね」

「マドヴィックは、片足をあげて、くるぶし
を見た。『さう
いうものかね
おれは紺の肌ざ
わりが好きなん
だ』

「それじゃ、ツ
イードのほうをやめ
にしたい。……」(同右)

「まったく君という人間は、つき
合いくらい男だよ、ネド」

ネド・ポーモンは肩をうごかして言った。
「さうてな」と言った おぼえはないがね」
(同右)

「あのお嬢さま、いまでも泣き出しそうな
顔で出て行きましたよ」

ネド・ポーモンは頭を枕の上におろした。
「どうも腕がにぶつたらしいな。いつもなら
上院議員の娘の一人くらい泣かすのはわけな
いんだが」(同右)

「……でも、わたしはあなたが紳士だとい
うことを知っています。でなければ、ここへ
きませんわ」……ネド・ポーモンは笑顔を見
せた。「それじゃ、あんたの思いちがいです
ばくは賭博うちで政治家のヒモですかね。
紳士なんて言えた柄じゃありませんよ」(同右)

「男は片手で、どうもやりきれんというよう
なジェスチュアをした。『ばくに謎をかける
のはよしてください』

「あなたは、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」

「また謎だ」(同右)

「わたしは、こういうときに、時間を気に
するような人は、信用せんことにしておるの
です。もしその人が酒を飲みすぎないように
用心する必要があるとすれば、それは飲みす
ぎると信用のできん人間だからですよ」(「マ
ルタの鷹」村上啓夫訳、創元推理文庫刊)

この他にもいい文句は多いが、誌面の都合
上、あとは作品でご覧ください。

「あなたには、わたしをだましたりばかにした
り、こんな目にもあわせなければ、わたし、
あなたを憎むことができません」