



3990円

『ブリフィックスコース』の前菜は冷製フォアグラの赤ワイン煮。主菜は極上赤肉北海道八雲・北里大学牧場産、短角ヘレフォード牛のステーキ、エシャロットソースなど。

【ブラッスリーオザミ東京・丸の内】

東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F
☎03-6212-1566
営業11~24時(LO)、土、日、祝日は23時(LO)
困なし

- 席数 36席
- 個室 なし
- クローク なし
- カード使用 可
- 予約 必要
- ランチ価格帯 1050 ~ 3990円
- 無線LAN なし

メ

ンズおよびウィメンズ・ウェアにおける国内屈指のセレクトショップであり、オリジナルブランドも展開するユナイテッドアローズ。

クリエイティブディレクターというブランドの顔でもある鴨志田さんが、ビジネス・ランチでも最も重視するのが店の選択だ。ディレクターを務めるストアブランドの旗艦店へ顧客を案内することが多く、各店付近の飲食店の利用が多いのだが、「海外ブランドの責任者たちが相手となることが多いので、単に、豪華で美味いというだけでは、失望させることになりかねません。東京の『今』を感じさせる五感に訴える力を持った店を相手によって選んでいます」

鴨志田さんによると、日本のブランドが作るカジュアルアイテム、例えば肩パッドや裏地、毛芯を省いたジャケットなどは、世界的な影響を与えており、注目されているという。

「そんな最先端のリラックスした気分を上手に反映しているのがご紹介する2店。メニューやインテリアのデザインにインスパイアされます」よりオフィシャルな場が要求されるケースでは、「ハイフンテラス」(P.112)のような、ホテル内のレストランに行くこともある。「センスの良いスーツを着ていても、社内や近所で留まっているだけではつまらない。オシャレをしてビジネス・ランチに出かけると、オン&オフの楽しみが増えるはずですよ」