

AUXAMIS TOKYO

丸山宏人さん

CANOVIANO TOKYO

植竹隆政さん

IL GHIOTTONE 丸の内
笹島保弘さん



このところ、丸の内に続々と人気レストランが集結。そこで、昨年11月に京都から初出店の「IL GHIOTTONE」の笹島シェフ、7月に八重洲にオープンした「CANOVIANO TOKYO」の植竹シェフ、丸の内に3店舗展開するAUXAMISグループの丸山オーナーという、エリアを代表する3人をお招きして、お話を伺いました。

——みなさん、本店とは別にこの街に出店されたわけですが、丸の内を選んだ決め手はありますか？

笹島 店をもっと軒出したいと思っていたときに、この話をいただいた。でも東京の土地勘はまったくなかったんで、正直さっぱり。(笑) いろんなところが想像もつかなかったけど、来てみたら本当にキレイで。京都にはない新しさに魅かれました。

丸山 そうそう。街がビシッと整然としますよね。皇居のお隣っていうのも、何だかいい気が流れている感じもして……。それに大人の客が多いので、ワインを楽しんでもらうには絶好の場所だと思えますね。

植竹 僕の場合は店が入っている重厚な建物に惚れました。ウエディングをやる場所が欲しいなって思っていたところに、昭和初期のすばらしい建物と巡り合えたんです。このへんは新しいビルだけじゃなく、昔のビルも味がありますから。

笹島 まさにビルの街ですよ。本店の前には五重塔があるんですが、こっちはドーンと高層ビルが。この対照的な雰囲気も気持ちいい。

丸山 個人的には雑然としたところももっと欲しいなとは思ってけど。まだ街に遊びがないですからね。「BRASSERIE AUXAMIS」を出したのも朝から晩まで自由に使える店がこの場所にあつたらいいな、と思って。

笹島 わかります！ 店作りの基本は自分が行きたい店という点から始まりますよね。オープンして2か月ですが、新しいビルでゼロから作り上げられることにワクワクしています。どんなふうに理想の店にしているか、考えるだけで楽しいですね。

——今後新しいビルや店が、どんどん増えていきそうですが、
植竹 八重洲側も近い将来、劇的に変わりそうですよ。飲食店が増えてくれば新しい人の流れも生まれ、店同士お互いの刺激にもなる。

笹島 刺激は料理を作るうえで、本当に大切ですもんね。

丸山 僕は映画館や劇場ができて、文化的な厚みも増すといいな、と思う。例えばいまなら国際フォーラムがありますよね。そこのお客さんが、ステージが終わった後に丸の内に流れてくる。で、その余韻に浸りながら食事したり、お酒を飲んだり。そういうノリがいいんですよ。だから、夜を楽しもうというTOKAビルのコンセプトは本当に大歓迎ですね。

植竹 これまで丸の内は、夜が早いイメージだったからね。いろんな店ができてこそ、街の魅力が広がるし。

笹島 僕も同感です。街は店が作るという一面があると思うんですよ。いい店の雰囲気を出せれば、そのエリアのイメージ作りにも一役買えるんじゃないかって。

植竹 だからこそ自分の理想は追求したい。もちろん、ポリシーや売りの弱い店は淘汰されていくと思いますが、でもその中で残っていくことに意味がある。店同士が競争しあっても、もっといい味、いい店にしているって努力していかないとね。

丸山 丸の内は日本の中でもトップクラスの上客が集まる場所だから、お客さんの見る目は厳しいですね。お客さんの見守りも、その場所のニーズはきちんと反映したいですね。京都ではランチもゆくり過酷してもらいますが、こっちはビジネスランチにも挑戦しました。今後も、お客さんのニーズにどう応えていくかはひとつの課題。

——本店とは違う店を作る難しさはありますか？



Maruyama Hiroto
オザミワールド代表。「AUXAMIS DES VINS」を皮切りに、「AUXAMIS TOKYO」、「VINPICOEUR」など、ワインをとお楽しみするフレンチを展開。昨夏、スペインバル「VINULS」を開店。

話題のスターシェフとソムリエに聞きました!

「丸の内のレストランをやる理由って何ですか?」



Sasajima Yasuhiro
京都を代表する、人気イタリアン「IL GHIOTTONI」(J075・532・2550)オーナーシェフ。京野菜をはじめ、鮎や鱈などの地産の食材を取り入れた、京都発のイタリアンを確立させた。

笹島 正直冒険かな、とは思いました。お店の賃料もえらい違うし、スタッフも育てないといけない。自分のここでの給料を無給にして、どこまで頑張れるかって状況。いかに知恵を絞っておいしいものを出すかの闘いですね。

植竹 僕は代官山の本店、八重洲。そして京都にも店がありますが、信頼できるスタッフが育ってくれて、いまは舵取り役に専念できます。

丸山 僕もスタッフが育ってくれたのが大きいですね。いい店を作りたいって思いに、ついてきてくれる人間はかりが揃ったので。

笹島さんのお店

IL GHIOTTONI 丸の内

イル ギオットーネ
J03・5220・2006



昨年11月、話題の新ビルにオープン。京都店同様、すでに予約のとれない人気店に。
●丸の内2-7-3 東京ビルTOKIA 1F ☎11:00~14:00、18:00~21:00LO 不定休
ランチ1875円~ (土日祝3675円~)、ディナー7875円~。個室2部屋。http://www.ilghiottoni.com mapB-4

植竹さんのお店

CANOVIANO TOKYO

カノヴィアーノ トーキョー
J03・5225・5491



昭和初期、銀行だった建物を改装した美しいレストラン。チャペルのほかカフェ、バーもあり、使い分けができる。●中央区八重洲1-9-9 ☎11:30~14:30LO、18:00~22:00LO、カフェ7:00~23:00、バー18:00~6:00 無休(土日は要確認) ラunch 2800円~、ディナー6500円~。mapC-5

丸山さんのお店

AUXAMIS TOKYO

オザミ トーキョー
J03・5220・4011



シンプルなフレンチとワインを楽しむ店。ブルゴーニュを中心に、ワインは約1万5000本揃う。●丸の内2-4-1 丸ビル35F ☎11:00~15:00、17:30(土日祝17:00)~24:00 無休 ラunch 1890円~、ディナー6300円~。mapB-4

丸山 それはわかりません。いま、僕の2番手のシェフをしてくれる人間と二人三脚状態。彼の腕を信頼しているから、京都と東京、どちらかが店にいるよう連携してるんです。ランチが終わって「いま新幹線に乗るぞ、お前もこっち向かってくれ」みたいなノリです。

植竹・丸山 それはすごい!

笹島 でもつらいつて気持ちはずるですね。新しい店をやることで受ける刺激のすばらしさが勝ってます。

丸山 そうそう。僕も名古屋に新店したときは、カルチャーショックがありました。銀座やここは丸つきし違いますがね。お客さんが変われば、雰囲気も売れるものも変わる。

植竹 私も同じ経験が。京都の人は新しいものにシビアでしたね。料理人にも食材に対しても、新参者には厳しかったな。(笑)

笹島 僕はいま東京で新参者の気分です。でもそれは料理人としての挑戦。よしやったるぞ、とやる気が出ます。

丸山 そういうフレッシュな気持ちを持てるから、多少大変でも新しい

店を立ち上げてしまっただけですね。刺激が活力となるわけだから。

植竹・笹島 そうですね。

新天地だからこそできる、料理人の新たな味への挑戦。

笹島 僕がここに新店して一番よかったのは、築地に仕入れに行けたことですね。あそこは本当に楽しい。

——笹島さんはこれまで、地のもので京都への思いが強いと思っただけですが。

笹島 ええ、でもそこは臨機応変に。築地には、京都で手に入らないものがわんさどあるから。さっそく向こうでも築地で仕入れたものを出しましたよ。ただ、京の地野菜のおいしさは格別なので、野菜は向こうから送る。そんなふうに関係の土地をうまく使っています。

丸山 新しい場所に行くとその影響を受け、いいアイデアが浮かんだりするんですね。

笹島 そうなんです。東京に来ると、街のスピードに合わせてアイデアが浮かぶ早さもアップする気がするから不思議。



Uetake Takamasa
イタリアンの重鎮・山田宏巳氏に師事。NY、北イタリアなど海外での修業を経て、'99年代官山に「CANOVIANO」をオープン。素材の持ち味を生かした、ヘルシーな料理に定評が。

植竹 それはいい! 東京、京都と切り替えがうまくいってるんですね。私も、常に新しいものを受け入れて、自分の料理のレベルをアップさせていると思っていますよ。

——みなさんすでに一線にいらっしやるのに、いつまでもエネルギーがユだね。では最後に、今後の目標を聞かせてください。

植竹 八重洲はやつと軌道に乗ってきたところ。チャペル、レストラン、バーを備えた建物全体で、記念日のウェディングを盛り上げていきたいですね。

丸山 僕は街作りにも率先して関わりたいと思っています。大人が遊べる店や場所を提供したいんです。

植竹 そうですね。レストラン側と街が一体となってこそ、魅力的な街を作れますからね。

笹島 僕はこの店自体、新しいビルからのスタートだったので。命が入っていない建物に店ができ、人が来て、街に命が生まれる、という過程を体験しました。

丸山 わかりますよ! 僕も丸ビルのお店はそんな感じだったから。すごく貴重な体験ですよ。

植竹 ここは住宅街と違って特殊なところ。まだまだ変わっていく要素がいっぱいあって、街の魅力も未知数ですね。

笹島・丸山 そのとおりですね。

笹島 個人的な目標をいわせていただくと、もっと東京を満喫したい! 月に20日も来てるのに、店とホテルの往復だけ。みなさんの店にもお邪魔したいし、東京の今を実感したい。

植竹・丸山 ぜひいらしてください。

——お互いに刺激し合い、おいしい料理を作り、これからも丸の内の街を引っ張っていきましょう。