

歌舞伎、宝塚歌劇、映画……
観劇ファンたちにおすすめを聞きました

お芝居の

まえなら……

開演に合わせて外出すると、お店のランチタイムには間に合わない……。観劇前の悩ましい時間帯でも、おなかを満たし、ゆったりくつろげるお店をご紹介します。

撮影：sono(bean) 松川真介
升谷玲子(P105) 取材：文：外川ゆい

推薦いただいたのは……



片桐衣理さん
(医師)

かたぎりえり●「衣理クリニック表参道」院長。内科・美容皮膚科医。すべての施術を自分の肌で試し、確実な効果を生む技法を考案。きめ細やかな治療には定評があり、美容のプロや女優・モデルからの信頼も厚い。「若きプロフェッショナル集団」と敬愛する宝塚歌劇のファン歴は約20年。



水出ししておいた真昆布に、差し出す直前に本枯れ節を合わせて出汁を仕上げる「鮎魚女のお椀」。

片桐衣理さん推薦

久丹

日本料理の真髄
「腕刺し」に思いを込める

観劇は夜派という片桐衣理さんが足を運ぶのは、銀座から少しだけ離れた新富町の日本料理店です。「ご主人の中島功太郎さんは、随分前からうかがっていた元麻布『かんだ』の出身。最大限に素材を生かしながら何倍にも旨みが広がる調理法が、観劇後の幸せな余韻を優しく包み込んでくれ、会話も弾みます」。料理はおまかせ一本で、12皿前後で構成。なかでもお椀と刺し身には強いこだわりをもちます。刺し身は、盛り合わせにせず、「アオリイカの卵黄和えキャビアのせ」のように魚の個性を引き立てる仕立てで数皿に分けて。お椀は、提供直前に鱈節を削り、ゲトにひとつまみ味見させてくれるプレゼンテーションも粹で、期待が高まります。「中島さんのお人柄も優しく、話の合いの手の入れ方も絶妙ですので、ひとりでの来店も気後れすることがありません」



久丹

東京都中央区新富2-5-5
新富MSビル1F
☎03-5543-0335
⌚17時30分～22時(L.O.)
Ⓞ日曜、祝日 完全予約制
コース23,000円～
MAP P108広域図

2キロ強の肉厚なあおりのかのおつとりに、卵黄がまったりと絡む。塩や醤油ではなく、キャビアの塩味で食べさせる「アオリイカの卵黄和えキャビアのせ」。優美な盛り付けにも目を奪われる。料理はコースの一例、内容は季節によって替わる。
※写真はいずれも春の料理。

