

madame

# FIGARO

フィガロジャポン

japon

2009 N°382

3/5

特別定価  
550  
yen

特別付録1  
アートディレクション  
高橋 盾  
アンダーカバー写真集  
GRACE  
"RED SIGNAL"



叶えてください、春のウィッシュリスト  
私のおしゃれに、  
夢をひとつ!

今春のカルティエ展を誌上で再現  
カルティエと吉岡徳仁の  
新コラボレーション初公開!

どうしよう、買っちゃうかも!?  
おしゃれプロ50人が、  
それでも欲しいモノ。

特別付録2 最新コスメをオールラインナップ

春夏メイク新色図鑑。

とじ込み付録 2泊3日で食べつくす

ようこそ、おいしい香港へ!

この1点で着こなしをブラッシュアップ  
アクセサリはインパクト主義。



1

地元っ子と肩を並べて、  
香港式喫茶店を味わう。

**徳如茶餐廳** トウユウ・チャーチャンテン  
Tie Yu

都市開発が進み、数少なくなった香港式喫茶店が、灣仔の路地裏ではいまだ現役。通りにせり出した屋上に、客の数だけ道に置かれていく即席の簡易テーブル。定番のフレンチトーストや鷺鶯ティー、麺類もご飯の定食もある。地元のオジサンたちと肩を並べて食べる香港料理は、もしかしたらどんな高級シェフの一品よりもおいしいのかも、とさえ思ってしまう。

map B-15  
香港灣仔進教園17-18號  
☎なし ⑧灣仔 ⑨6時~18時  
⑩日 カード不可



2

1. スターストリートから一本入った昔ながらの街角。昼時には注文の音が飛び交いにぎやかになる。2. 自信作だよ!と店主が出してくれたのは30香港ドルの田舎チャーハン。揚魚の香ばしさと食感であっという間にペロリ。3. 香港喫茶の定番、ジューシーなフレンチトーストは15香港ドル。温かいレモンティーは10香港ドル

3



食と社会を結ぶオーガニックカフェ。  
**ナチュロプラス・ホールサム・フード**  
NaturoPlus WholeSome Food

チベットなどの地方民族にチーズの作り方を教え、彼らを社会から守りながら、その素朴な味と使い道を広げたいと、この店をオープンさせた。さらに消えつつある地元の老舗食材メーカーとコラボしたメニューを提案したり、民族が作るニットの展示会をしたりと、伝統的な物や人、優秀なプロダクトを守りたいと語る。ランチやディナーも可能。



1. カフェは公園を見下ろす静かな路地裏にある。2. 濃厚なヤクチーズを使ったケーキは、28香港ドル。ヤクチーズも購入可能。100gで35香港ドル 3. 店内で扱う食材は、右から、果物の調味料、チリソース、中国レモンの塩漬け、オイスターソース、デザートに使うオーガニックのタイ米など。以上29.8香港ドル〜



3

map B-16  
香港灣仔日街6號日新樓地下 ☎2865・0388  
⑧灣仔 ⑨12時~22時 ⑩日  
カード: ①、②、③、④、⑤ www.naturoplus.com.hk



1

若手デザイナーがリノベート、  
古くて新しい、食の空間へ。

**オーヴィーオー・ローク**  
Ovo Logue

前ページで紹介した1888年に建てられた質屋ビルの1階に、いまの香港デザインシーンを引っ張る4人の若手デザイナーたちが手がけた中華レストランがオープン。日本を旅行中に惚れ込んだというシェフが作るのには、現代風にリノベートされたこの建物のごとく、伝統的な中華料理に新しいアイデアをプラスした見た目にも美しい料理だ。

map B-16  
香港灣仔莊士敦道66號地下 ☎2527・6088  
⑧灣仔 ⑨11時30分~15時、18時~23時30分  
(月~金) 11時~16時30分、18時~23時30分  
(土、日) 無休 カード: ①、②、③、④、⑤  
www.ovologue.com.hk



2

①ソテーした大ぶりのエビにバイナッブルをはさみ、ワサビとマヨネーズで味つけた人気のオリジナルメニュー。「山葵鳳梨蝦」158香港ドル ②それぞれ歯ごたえの違う3種類の点心のセット。「祇月點心拼盤」268香港ドル ③オリジナルの形を崩すことなくモダンに生まれ変わった店内には、改装中に出てきたという昔の金庫や隠れ階段などが、そのままの形で残されている。



3



1

