

ワンランク上の旅へ

Priority

話題の人気ショップ徹底紹介
別冊ニューヨーク
街歩きマップ付き

NEW YORK

[プライオリティ ニューヨーク] 東京カレンダーMOOKS

流行を先取りする注目エリア
ミートパッキングとの遭遇
上質な香り漂う閑静な街並みを歩く
アップタウンの優雅な散策
美食を堪能する陶酔の空間へ
ヒップ・レストラン最前線
寛ぎを求めるか、感性に共鳴するか
ラグジュアリー&デザインホテル
大沢たかおが、松井秀喜が……
各界著名人が語るNYの魅力

ニューヨーク 進化する 文化の拠点へ



1,200YEN



〒10 Columbus Circle, 4F MAP P.04
☎212・823・9800 ※要予約
営業6:00PM～10:00PM
休日曜
※テーブル16席、カウンター10席
カード使用可

MASA
雅

高山雅芳氏の哲学が
集結した比類なき場所

銀座「壽司幸」で経験を積み、ロスに移住。その後、「壽司幸」に暖簾分けしてもらい、自らの店を構えた高山氏。数年後、「タイム・ワナー・センター」の同フロアに「パー・セ」をオープンしたシェフ、トーマス・ケラーから声をかけられ、ニューヨーク出店に至った。話題を集めている「お任せコース」は、日本から取り寄せる新鮮な素材に加え、世界三大珍味のキャビア、フォアグラ、トリュフなどをふんだんにあしらった豪華なラインナップ。高山氏の「日本」へのこだわりが料理にも空間にも随所に感じられるマンハッタンでも唯一無二の粋な店だ。

1. デザインは建築家、リチャード・ロックが担当
2. 情緒溢れる和のモダン空間は、高山氏のこだわりが集結した場
3. 平目のトリュフ押し
4. フグのサラダ



〒10 Columbus Circle, 4F MAP P.04
☎212・823・9335 ※平日10:00 AM
～6:00PMのみ電話受け付け。希望日の
2か月前の予約が望ましい
営業11:30AM～1:30PM (日曜～金曜)
／5:30PM～10:00PM
※無休 ※120席 カード使用可
※ドレスコード有り www.perseny.com

1. 15席しかないテーブルはすぐに予約でいっぱい
2. 暖炉のあるウエイティング・スペースも優雅な造り
3. ダイニング・ルームからセントラル・パークが一望できる



PER SE
パーセ

予約が取れないと噂の
エレガント・ダイニング

ナバ・ヴァアレーの「ザ・フレンチ・ランドリー」で、その名を不動のものにした、トーマス・ケラーによるフレンチ・アメリカン・キュイジーヌ。120席からなるダイニングは「ジャン・ジョルジュ」などを手がけたデザイナー、アダム・ティファニーが担当。その優美な空間で味わえるのは、トーマスが腕を揮う美しく繊細な料理。プリフィックス・メニュー（125ドル）で内容は日替わり。現在は、洗練された料理と最高のもてなしが評判を呼び、予約が取れないレストランと化した。
まさにニューヨークを代表するフライン・ダイニングだ。



⑩10 Columbus Circle, 4F MAP P.04
 ☎212-823-9800
 ⑨11:30AM~2:00PM(毎日) /
 6:00PM~翌1:00AM
 (金曜のみ~翌2:00AM)
 ⑧無休 ⑨カウンター11席、
 テーブル26席 カード使用可



1.客同士のプライバシーを尊重したテーブル席
 2.立派なカウンターの一枚板は、アフリカのブビンガの樹

BAR MASA

バー・雅

日本の心と意匠が
 もてなす大人の社交場

「雅」とエスカレーターを隔てて門を構える、高山雅芳氏による「BAR MASA」。こちらは文字通りバーなのだが、ランチの営業もしており、高山氏の料理をアラカルトで頂ける。

さらに、彼のデザインしたボトルと檜を削り貴いて作ったというお猪口で飲む日本酒の口当たりと風味の良さは格別だ。

「マサは、私にとって日本の食べ物と文化の先生です」——。

そう語るのには、バーのマネージャーのステファン。日本を愛し、そして、もっと理解しようとするスタッフと、高山氏の紡ぐ繊細な料理がうまく溶け合った、大人のための和みの場だ。

RESTAURANTS AND BAR COLLECTION



⑩10 Columbus Circle, 4F MAP P.04
 ☎212-823-9769
 ⑨4:00PM~翌2:00AM(月曜~土曜)
 (日曜~夜12:00)
 ⑧無休 ⑨300席、
 プライベート・ルーム100席
 カード使用可
www.midnightoilbars.com

STONE ROSE

ストーン・ローズ

ミッド・タウンのナイト・
 シーンをリード

全米各地に話題のバーを出店している「ミッドナイト・オイル・カンパニー」。シンディ・クロフォードの夫、ランディ・ガーバーがオーナーを務めるナイト・ライフ・クリエイター集団だ。そんな彼らを代表する店がこの「ストーン・ローズ」である。

オリジナルのカクテル「ストーン・ローズ」のほか、ニューヨークに人気のマティニーも充実。隣のジャン・ジオルジュのステーキハウスとキッチンが同じなので、彼のアレンジしたライト・ミールを頂くことができるのも嬉しい。深夜までオープンしている店が少ないミッド・タウンで、エレガントな社交の場として注目を集めている。



- 1.オリジナルのカクテルを含め、マティニーの種類も豊富
- 2.ニューヨークで最もポピュラーなカクテル「コスモポリタン」
- 3.ファッションやテレビ関係のパーティーが頻りに行われる
- 4.クラシックなホテルのラウンジをイメージした店内

