

東京カレンダー

TOKYO
CALENDAR
Emotional Life
Selected Style

6
MONTHLY
June 2009 No.6
680yen

www.tokyo-calendar.tv

初夏が香り立つ、とっておきのテーブルへ。

COVER: 椎名桔平

確かに豊かでいて、
リーズナブルな休日。

爽快レストラン 純粹な開放感



HAWAII'S 50 SELECTIONS

楽園ハワイの眩い転生

新たな旅のアクティビティ

週末はデニムでドレスアップ

波光きらめく午後の静謐

海の癒しに包まれる旅荘

豊かな生活の扉を開く鍵

「東京カレンダー」メンバーシップ
「プライオリティ・クラブ」誕生!



- 1 黒鯛、真鯛、金目鯛にメバルなど、新鮮な近海の幸をたっぷりと盛り込んだ料理をアラカルトで
- 2 相模湾の鮮魚のアイゴブリード ココット鍋で ¥4,515。素材の旨みが凝縮され、熱々で供される
- 3 朝捕れ鮮魚の SCAPES アレンジ ¥2,500。見た目だけでも心躍る、鮮やかで立体的なひと皿
- 4 海がオレンジ色に輝くドラマティックな夕景
- 5 窓からの風景だけでなく、厨房から運ばれる、美味しい香りと音も料理を楽しむ演出のひとつ
- 6 穏やかな海を擁する、ゆったりとした空間に寛ぎ、カジュアルでいて最高のもてなしに癒される



6



SCAPES

スケープス

葉山 tel. 046-877-5730



DATA

住 三浦郡葉山町堀内 922-2
 昼ランチ 11:30AM~3:00PM
 カフェ 3:00PM~5:00PM
 ディナー 6:00PM~10:00PM
 休 無休 席 20席
 カード使用可
 ○ランチコース ¥3,500・¥5,500(要予約)ほか、
 ディナーはアラカルトのみ

逗子インターに程近い、森戸海岸に臨む「SCAPES」は、ゲストルームが4室のみのコンパクトなデザインホテル。そのロビー階に広がるダイニングで海を感じ味わえるのは、葉山産の野菜や、佐島や三浦で獲れた新鮮な魚介を活かしたフレンチだ。オープンキッチンで腕を揮うのは、周囲の豊富な食材に惚れ込み、この地を更なる研鑽の場とした佐々木剣氏。「葉山周辺は、料理人が使ってみたいと

刺激を受ける魅力的な食材が本当にたくさんあるんです。その食材の良さを存分に引き出すための、自分なりのアプローチを、日々試行錯誤しています」

甘玉キャベツや黒蕪など、都内ではあまり見かけない野菜の中には、農家に特別に作ってもらっているものもある。

シェフの、一方ならぬ食材への愛情が込められた料理を、情緒豊かな森戸の海を眺めながらリラックスして興じたい。

PRIORITY CLUB 会員限定特典

No.800019

通常、宿泊客のみの利用となる屋上ジャグジーを、会員に限り¥4,000で利用可能。ジャグジーにてフルーツ盛りを、入浴後にはラウンジにてグラスシャンパン or ソフトドリンクをサービス。(有効期間 5/1~12/31・要予約)ご希望の方は、ご入会の上、専用デスク(P029)まで。

