

madame

# FIGARO

japon

septembre 2018

N°507

定価 700yen

9

# いいモノ語り。

主役はウォッチ & ジュエリー

みんなが恋した  
ランウェイトレンド。

私を元気にしてくれる秋服

エナジャイズ・ミー!

シャネル/バーバリー/グッチ

大人キラキラ☆メイク、5つのルール。

是枝監督パルムドール受賞! カンヌ映画祭。

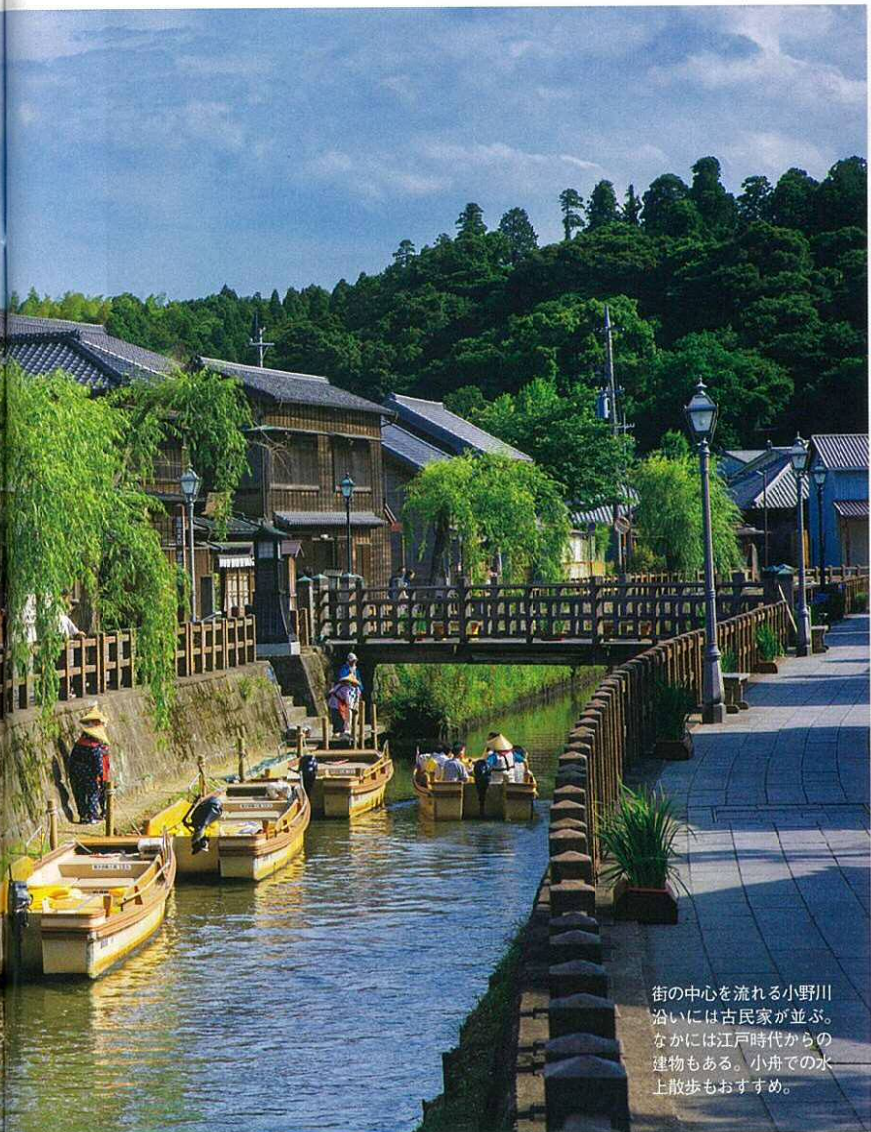
駆け込み夏休み、週末ヴァカンスグルメ。



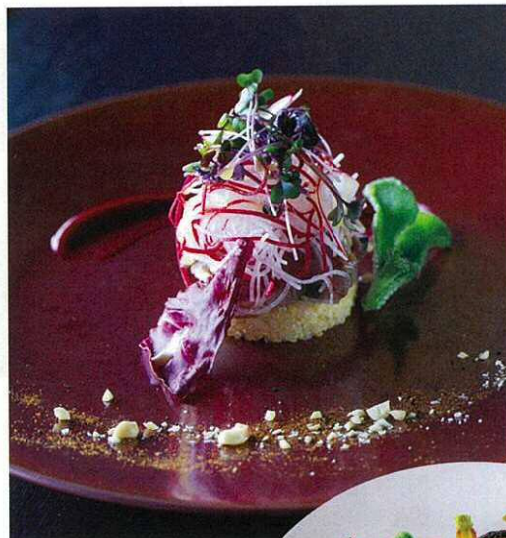
## 佐原 SAWARA

# 江戸情緒ある水郷で、新旧融合の逸品探し。

利根川舟運の中継地として“江戸優り”と称されるほど栄えた佐原。江戸文化を取り入れた、かつての栄華を映す街並みが、中心部を流れる小野川や香取街道沿いにいまでも残る。そんな小江戸らしい情緒を生かした宿泊施設や、地元の食材を盛り込んだレストランを訪ねて。



街の中心を流れる小野川沿いには古民家が並ぶ。なかには江戸時代からの建物もある。小舟での水上散歩もおすすめ。



宿泊プランに含まれたディナーの一例。レストランのみ利用する際は、¥5,400からコースがある。上：カツオにピーツなど地元産の野菜を添えた「初カツオの燻製 千葉県落花生の香ばしいロースト」。右：「香取産ポーク シャルキュテー エールソース」。塩麹に漬けた豚ロースは、しっとり美味。



ヤタ棟102号室の2階のベッドルームは、製綿業を営んでいた商家の土蔵を改装。

### 職人技に注目! 土蔵をリノベした最旬宿。 佐原商家町ホテル ニッポニア

土蔵造りの商家や町家が軒を連ね、重要伝統的建造物群保存地区にも選定された小野川沿い。この街の中心部に点在する3つの歴史的建造物を宿泊棟として利用した新施設。宿泊棟にはゲイショウ、アオイ、ヤタと市花であるアヤマの名前が付けられ、フロントのあるゲイショウ棟の2階では、地産地消をテーマにしたフレンチが味わえる。食材は、全国1位の生産量を誇る落花生やネギといった農作物、銚子港で揚がる新鮮な魚介など地元産が中心。海外のグランメゾンで活躍した、ベテランシェフが腕を振るう料理とともに、欄間や襖絵など、建物に残る職人技も楽しめる。

#### Sawara Shoukamachi Hotel Nipponia

千葉県香取市佐原イ1720 ☎0120・210・289 全4室  
全室バスタブ付き 1名¥25,920~(1室2名、2食付き)  
[レストラン] ゲイショウ ☎11時30分~14時 L.O.、  
17時30分~20時 L.O. 火不定休  
予約したほうがいい! [www.nipponia-sawara.com](http://www.nipponia-sawara.com)

●電車の場合、東京駅から佐原駅まで約110分、駅から徒歩約10分。高速バスの場合、東京駅から約70分、忠敬橋下車、徒歩約1分。車の場合、東京方面から約100分。



ゲイショウ棟でチェックイン。県指定文化財である1855年築の中村屋商店の建物。



土蔵として使われていた名残を感じる建物に、シックなインテリアが絶妙にマッチする。



並木シェフの祖父が暮らしていた離れを改装。ランチタイムは、天窓からの光が漆黒の梁の間から降りてくる。

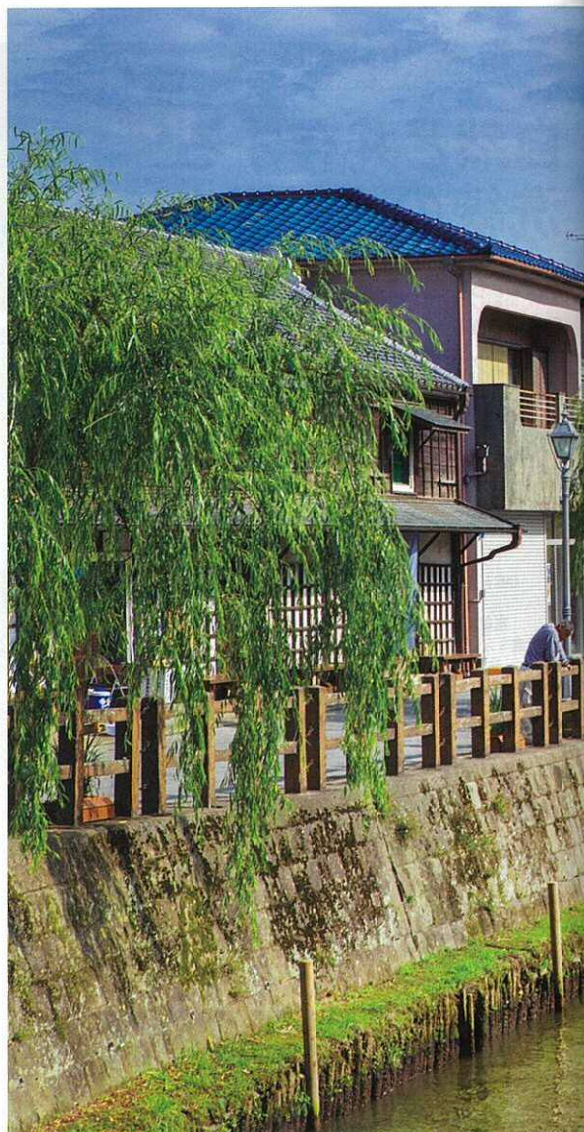
日本庭園×伊リグーリア、佐原ならではのマリアージュを。

カーザ・アルベラータ

生まれも育ちも佐原の並木一茂シェフが、実家を改装して始めたリストランテ。ジェノベーゼソースのトロフィエなど、パスタ料理で有名なイタリアのリグーリア州で修業したとあって、名物は自家製パスタ。ランチもディナーもコースのみでの提供で、手打ちのタリオリーニなどパスタは2皿登場する。ワインはイタリア産を中心に約250種を用意。食後のコーヒーも職人のハンドメイドによるエスプレッソマシンで淹れるなど、細部までこだわりが感じられる。



食事をしながら美しい日本庭園が眺められる。窓際の席がおすすめ。



料理はすべて¥5,500のディナーコースから。上：「銚子港直送 天然マダイのクルード(刺身) フレンチキャビア添え」。ミニトマトの爽やかな酸味がマダイの甘味を引き立てる。右：自家製パスタを使用した「銚子港直送 ヤリイカとポッターガと朝採れ空豆の手打ちタリオリーニ」。イカスミを練り込んだタリオリーニがヤリイカの旨味を増幅し、口の中が磯の香りでいっぱい。



Casa Alberata

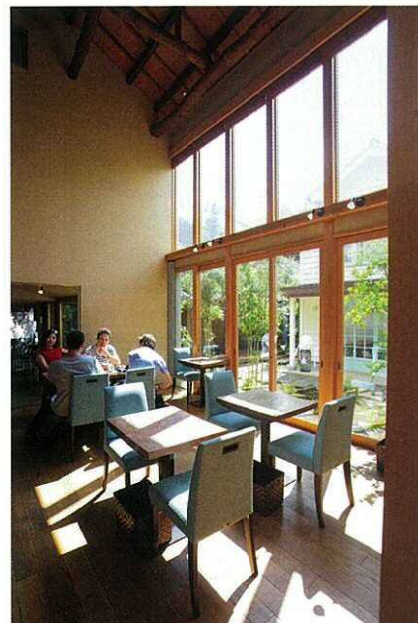
千葉県香取市佐原イ1727  
☎0478-79-9422  
営業11時30分～14時L.O.、18時～20時L.O.  
⑥月 ※火不定休 要予約 www.casaalberata.com

●電車の場合、東京駅から佐原駅まで約110分、駅から徒歩約15分。高速バスの場合、東京駅から約70分、忠敬橋下車、徒歩約3分。車の場合、東京方面から約100分。

丁寧な手仕事が光る、和のかき氷と日々の道具。

いなえ

明治後期から昭和初期の間に建てられた歴史ある3棟の建物を、甘味処とショップ、ギャラリーとして再生。ショップには江戸時代から続く老舗の醤油といった食品や作家もののうつわが並び、甘味処はあんみつや和のスイーツ、うどんといった軽食をラインナップ。いちばん人気は、1～2時間ほど常温で氷を寝かせてから削る、ふんわり柔らかなかき氷。宇治金時や和三盆スタチなど、店主が厳選した素材で作る自家製シロップが、唯一無二の味を生み出している。



上：ふわふわの水に優しい甘味の自家製シロップをかけた「和三盆スタチ」¥650。豆皿のスタチをギュッと絞ってどうぞ。左：天井が高く、開放的で明るい店内。

Inae

千葉県香取市佐原イ511 ☎0478-54-7575  
営業10時30分～17時L.O. ⑥水  
カード不可

●電車の場合、東京駅から佐原駅まで約110分、駅から徒歩約10分。高速バスの場合、東京駅から約70分、忠敬橋下車、徒歩約1分。車の場合、東京方面から約100分。



敷地内のショップでは、地元産のごま油、醤油、米、菓子といった食品のほか、うつわや雑貨類も扱う。上：平松祐子作の一輪挿し¥4,320 左：渡辺キエ作の小皿¥1,300