

【特集】一条ゆかり
ヒプノシスマイク

本とコミックの
情報マガジン

2

DA VINCI
NO.298
FEBRUARY 2019

680 YEN

『デザイナー』
『有閑倶楽部』
『フライド……』

女にはドラマがある 一条ゆかり

【ロングインタビュー】

生涯現役で今を生きる、女のあり方

【一条ゆかりを語る! インタビュー】

水沢めぐみ、吉住 渉

【愛する人々からのメッセージ】

恩田 陸、桜沢エリカ、聖 悠紀、藤沢とおる

イラストギャラリー

“食”を愛する一条ゆかりグルメ

いま
履修すべき、
攻める
人気上昇
コンテンツ

What's the ヒプノシスマイク!?

チケット即完売! 大熱狂の3rdライブ マンガレポ
“ラップで戦う”プロジェクト、バトルシーズンついに決着
優勝発表会レポート

1月25日公開
長編劇場アニメーション

『あした世界が
終わるとしても』

【対談】梶 裕貴×櫻木優平

【インタビュー】

内田真礼、中島ヨシキ

ときめきを贈り続けて40周年
ハーレクインの世界

【インタビュー】

神木隆之介

赤坂アカ

朱野帰子

宇佐美まこと

冲方丁

酒井順子

小路幸也

長嶋有

菅田哲也

山野辺太郎

米澤穂信

内田理央

大泉洋

門脇マ

窪田正孝

深川栄洋

横浜流星

ひさご弁当 1728円 (税込)
東京都武蔵野市吉祥寺本町2-3-1
東急百貨店吉祥寺店地下1階食品フロア
10:00~20:00
☎0422-22-8884



茶懷石 三友居／ひさご弁当

多くのマンガ家、文化人たちが
こよなく愛する茶懷石をリーズナブルに

本店は京都の銀閣寺近くにある茶懷石の仕出し専門店。今紹介するのは、ひょうたん型の器がかわいい「ひさご弁当」。京料理の代名詞とも言える薄味ながら深みのあるだし巻き玉子は定番のおかず。そこに旬の素材を合わせ、1月は海老や出世魚である鯛など、祝いの月にあわしいメニューがそろっている。マンガ家や文化人が多い吉祥寺では、編集者が手土産として購入することが多い。以前は先生もよく購入に訪れたとか。

お弁当

中華 四谷維新號／肉まん・あんまん

皮の中に歴史が宿る
深い味わいの中華まん

今年で創業120年を誇る老舗。豚肩肉や北海道産乾燥貝柱などを使った「肉まん」は薄味なのに、コクのある旨味が楽しめる好評。また、大納言小豆をじっくりと炊き上げ、餡の甘みと風味が口の中に広がる「あんまん」は甘党にはたまらない味わいに。定番メニューのほか、肉まんにピリッとした辛さを加えた「ラーバオ」、塩漬の野沢菜と貝柱をたっぷり加えた「サイバオ」、オリジナル商品「ごままん」なども人気。



肉まん・あんまん各 20円
(税別) *関東内の百貨店で販売
[本社直売店] 東京都江東区猿江1-3-2
☎03-3635-7481

一品料理 鳥良／手羽先唐揚

クセになるピリ辛具合が
ビールのお供に最高!

マンガ家が集うお花見で差し入れたという名物の「手羽先唐揚」は10種類以上のスパイスで味付けた濃厚な味わい。1カ月以上寝かせた秘伝のタレが深みを生み出し、またふんだんにかかった胡麻がアクセントとなり、一度食べたらやらみつきになるおいしさ。甘口・中辛・辛口の3種類がありテイクアウトは5本入りから購入できるのも嬉しい(写真は中辛)。



手羽先唐揚 380円
(5本/税別)
*テイクアウト価格・写真は10本入り760円)
<https://www.sfpdining.jp/brand/toriyoshi/>

苺のミルフィーユ 3240円
(税込*テイクアウト用ハーフサイズ)
東京都中央区銀座6-10-1
GINZA SIX 13階
カフェ ラウンジ 11:00~23:00
(LOフードのみ22:00)
無休 ☎03-6280-6129
(テイクアウトは事前に要予約)



ケーキ

THE GRAND GINZA／苺のミルフィーユ

香り豊かな伝説のミルフィーユが
約2年の歳月をかけ、待望の復活

惜しまれつつも2015年に閉店した名店「マキシム・ド・パリ」で50年以上にわたって愛され続けてきた「苺のミルフィーユ」が「THE GRAND GINZA」で復活。初代のレシピを忠実に守り、代名詞ともいえるサクサクのパイ生地を再現。コアントローのきいた甘さ控えめのクリームや大粒の苺、そして香り豊かなアーモンドなど、すべてにおいて上質なスイーツに仕上がっている。イトインもおこなっている(1200円/税別)。

洋菓子

西洋菓子しろたえ／シュークリーム

赤坂にある行列必至の老舗洋菓子店
シンプルなものにも大人な味わいが

看板メニューの「レアチーズケーキ」と並び、人気を二分するのが「シュークリーム」。見た目はやよ小ぶりだが、ふくらとした薄い皮の中にはカスタードクリームがぎゅっと詰まっています。十分な食べごたえとボリュームがある。ちよつぱり洋酒の香りを感じさせ、まさに大人のデザートと呼ばれる逸品。平日でも夕方までには売り切れてしまうことがあるので、早めの来店がおすすめです。



シュークリーム 180円 (税込)
東京都港区赤坂4-1-4
10:30~20:30 (LO19:00*喫茶利用)
祝日は10:30~19:30 (LO19:00*喫茶利用)
日曜定休 ☎03-3586-9039

テイクアウト・差し入れ
先生お気に入りの
“おみや”を紹介!

御菓子処さゝま／松葉最中

伝統を感じさせるこだわりの皮とこし餡

駿河台下に店を構える昭和6年創業の老舗和菓子店「さゝま」。茶人の間では茶事に多く利用されることで知られる。上品な甘さが特徴の自家製のこし餡は北海道産の小豆を使用。皮もほどよい固さで無理なく手で2つに割れるほど。また表面には松葉の紋が入り、見た目もかわいい。通年のお菓子は「松葉最中」と2種類の羊羹のみ。そのほかは月替りの生菓子、干菓子が店頭に並ぶので、何度でも通いたくなってしまう。



松葉最中 140円
(1個/税込・写真は6個入り995円)
東京都千代田区神田神保町1-23
9:30~18:00 日曜・祝日定休
☎03-3294-0978

和菓子