

# Richesse

リシェス

豊かさを極めたハイクオリティーマガジン  
EG MOOK

日本随一のリシェスな住宅街  
芦屋・六麓荘町の  
ドリームライフ

No.

35

SPRING  
ISSUE



Magazine Cloud  
電子版でも読めます

FASHION  
パステルの優しさに  
包まれて

JEWELRY  
心華やぐ  
春色ハイジュエリー

BEAUTY & WELLNESS

美と健康は  
「脳」から始まる

FEATURE

3つの石の  
地球ものがたり

# New Tokyo

これからの美食スタイルがここに

東京ニューフォーマル・グルメ

# Gastronomy



NK

【エヌケイ】

## 三つ星「神楽坂 石かわ」の系列店として、日本料理の可能性に挑戦

1. 4 店構え。2 カウンター。3 シェリー酒添えパナライス。5 炭焼き伊勢海老に木の芽を添えて。6 帆立のムースを舌平目で巻いて。7 薪火で焼いた牛ヒレ肉。8 フカヒレ。

## Data

東京都新宿区神楽坂5-37 相良ビル1F  
tel.050-3138-5225  
営2部制(平日)18時～、20時半～  
(土曜)17時～、20時～  
◎日・月曜、祝日  
kagurazaka-ishikawa.co.jp/  
¥31,900のコースのみ

13年間ミシュランの三つ星を保持し続けている「神楽坂 石かわ」の石川秀樹さんが、昨年8月に開いた革新的な日本料理店「NK」。店を任されたのは、石川さんがその才能を絶賛する若き料理人、カクランド(角谷建人)さん。このNKは系列店である渋谷「レストランナンペイダイ」のシェフズキッチンという位置付けでもあり、同店の料理長高橋七瀬さんと共に、角谷さんは洗練された料理を提供しています。

もとは和食の料理人である角谷さんですが、この店で目指すのは根底に日本料理を据えながらも、和でも洋でも中華でもない美味しく楽しい料理。南国のスパイスやトロピカルフルーツなど、これまで和食に使われることがなかった多様な素材や各国料理の技法を駆使しながら、創造性あふれる美食を作り上げます。さらに、ワインの充実ぶりも特筆すべきポイントのひとつで、石かわグループが誇る極上ワインが揃います。