



ダニエルの魅力に惹かれて集う人々。大人の余裕を感じる笑顔が印象的だ。そしてフロアは常に満席状態だった



コーナーの1人席で全体を見渡し、ゆったりとくつろいで味わう



エッジがたった料理と繊細さで人々を魅了し続けているエグゼクティブシェフMr.Bruei, Jean Francoisと、磨き上げられたキッチンにて



外からは全く見えず、回転扉のみ。この秘密感がこれから始まる時間への期待を高めてくれる



### 里井真由美の 大人の食べ歩き 5つ星レポート

世界各国のレストランを里井独自の目線で5段階評価(1~5点)するレポートです。写真もすべて自分のカメラで撮影。プロゲイストで紹介します。

評価5.00満点/0.25単位  
個人平均3.0

**DANIEL (NewYorkCity)**  
6ティスティングコース  
2011/11/29  
総合★★★★★5.00

- ・料理・味 6.50
- ・サービス 5.00
- ・雰囲気 4.75
- ・CP 5.50
- ・ドリンク 5.00

# 「DANIEL」大人が行くべき、 ニューヨーク一番の ラグジュアリーレストラン

Vol.3\_NewYorkCity\_DANIEL  
text & photo: MAYUMI SATO Design: AKIRA FUEKI

エッジが立った料理のおいしさ、上品な演出を醸し出す「DANIEL」。リアルトレンドを発信するニューヨークから、里井真由美独自の目線で評してレポートします。

世界中心都市の「NY」ニューヨーク。私のこの街のイメージは、夢と希望と野望を抱いた人々でひしめきあい、エネルギーをひたすら前を向き続け、良くも悪くも何もかもがダイナミックで大雑把な印象だった。それは帰国した今でも一部残っているが、一方で「ニューヨーク、いや世界でトップレベルのおいしさ」と、上質な居心地のレストランを知る旅となっていた。

## DANIELがミシュラン3つ星になった訳は?

訪れたお店は「DANIEL(ダニエル)」。以下ダニエル。ニューヨークの食通の間で、知らない人はいないと言われるトップスターシェフEric Boujard(以下ダニエル氏)がオーナーの店だ。この店に興味を抱いたのは取材企画当初「一番最近ミシュラン3つ星になった」という点だった。ニューヨークの2011年版ミシュラン3つ星店は5店舗(※1)。2010年版で昇格したダニエルは、最新参った。ものごととサードは満点だった。同じく3つ星かつサービス満点の「Polo」も事実上並んだわけだ。

## 集う人に、愛されてこそ

「ミシュラン3つ星にされたのは、店のスタッフがニューヨークが大好きだからです。」3つ星になった

なっていた。スタッフにこの事を聞くと、それは「監視」されている感はなく「見守って」られている感じになるという。さらには「ダニエル氏の料理スピリッツがより感じられる」とも言われており、崇拝ぶりが伺えた。

## 満席をキープする采配、スマートなテーブルセッティング

メインダイニングに案内された瞬間、テーブル席のあちこちで、微笑みが浮かんでいた。広がる空間の合間合間に、うすうすと微笑みが浮かんで見えたのだ。何故だろう? そう感じながらゆつくりと席へ。私は一番端のシート、全体を見渡せる席だった。

ダイニング中央は広く舞台のようになっている。4~6人席も含め

ポイントをエグゼクティブシェフであるBruei, Jean Francois氏に伺った時の第声だ。なかなかうして意外な一言だった。続く言葉は、「今お店に来てくださったお客様に愛される事、スタッフがよく交流する事、そして何より「ニューヨークが大好きという気持ち。これら全てが繋がっている事が大事」。一方、ニューヨークのレストランの評価は「ZAGAT」(※2)も重視されており、一説にはこの本の方が信頼性が高いとも言われている。点数の決め方の違いは、ミシュランは特定調査員が決めるZAGATは店に来た広い顧客からの意見で決まる。ダニエルはそこでも高得点をとっており、シェフの「ニューヨークを愛する気持ち」が重要なポイントとして、ZAGATの「ニューヨークを愛する気持ち」がよりリアルに反映されているかもしれない。

## 磨き上げられたキッチンと料理スピリッツ

食事の前に、キッチンを見てもらった。整然とした美しさ、そして明るさが印象的だった。もともと明るい照明が、磨き上げられた什器に照らし返され、より1層の光と輝きになっている。また、ダニエル氏が店に来た時に使う別部屋と、窓越しの隣り合わせになっており、やや上位置するそこからキッチンは常に見降ろせる状態に

## 丁寧さとダイナミックさが奏でる極上フルコース

料理は選択性の6ティスティングメニュー「オムニバー」(\$198)にした。「丁寧」に計算されたかのような料理。そんな印象が続いた。まずメニューには書いていない小さな5種が「皿になったアミニズ」。黄人參、赤ヒールのムースの彩り、生アイモートの食感やアーティチョークの香り、セロリと筍、青林

**N.Y. BEST RESTAURANT  
ミシュラン&ザガット点数一覧**

※1 ミシュラン2011年3つ星店  
( )内は居心地良さを示すナイフフォーク色数。赤がよい。

Daniel (XXXXX)  
Jean George (XXXXX)  
Le Bernardin (XXXXX)  
Masa (XX)  
Per Se (XXXXXX)

※2 ZAGAT2011 (Food, Décor, Service, Cost)

Daniel	F 28	D 28	S 28	= 84 (c 137\$)
Jean George	F 28	D 27	S 28	= 83 (c 127\$)
Le Bernardin	F 29	D 27	S 28	= 84 (c 146\$)
Masa	F 27	D 22	S 24	= 73 (c 520\$)
Per Se	F 28	D 28	S 29	= 85 (c 303\$)

(F=料理、D=内装、S=サービス)

※2 ZAGAT2012 (Food, Décor, Service, Cost)

Daniel	F 29	D 28	S 28	= 85 (c 137\$)
Jean George	F 28	D 27	S 28	= 83 (c 127\$)
Le Bernardin	F 29	D 27	S 28	= 84 (c 146\$)
Masa	F 27	D 22	S 24	= 73 (c 586\$)
Per Se	F 28	D 28	S 29	= 85 (c 325\$)

## DANIEL (NewYorkCity) 6ティastingメニュー全10品



【アミューズ5種】青林檎スフレと蟹、筍とセロリとアーティチョークなど繊細で組み合わせの妙が楽しめるスターター



【オリジナルパンとバター】自家製のパンは平均5種類から好きなものを選びだけ選べる。一度に全部を注文しそうな程どれもおいしそう! とりあえず、バケットとオリーブがおいしそうなのフォカッチャを選んで



【フォアグラとパースニップ(根菜)のモザイク】マルメロと林檎の香りが、よりフレッシュさを感じさせる



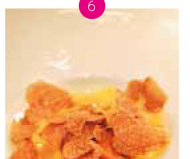
【イタリアアルパ産白トリュフとラヴィオリ(季節限定品で追加)】目の前でサーブして頂くのでトリュフの極上の香りがより一層鼻孔をくすぐる、贅沢な品だ



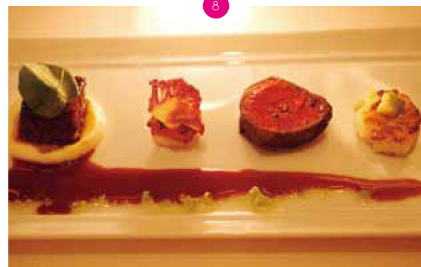
【ビーツ carpaccio】ハーブのジュレ、クミンを効かせたエスカベッシュ、フレッシュレタスで巻いたキャベツとともに爽やかな香り高い品と、スライスが効いた品。一皿で2つの味わいを楽しめる



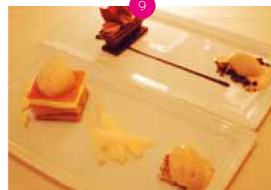
【焼き上げたラムステーキ、金柑とレモンパームのサラダ仕立て】ダイナミックさが嬉しい、満足度充分



【ジンジャーブレッドハウスに見立てた蟹、クリームナダルバガ(西洋燕)とクリスマスビーナジャが羊のハーモニーとともに】身の厚さが見事な蟹。しっとりした肉質で野菜との相性もピッタリだった



【ビーフ Wellington】アンガス牛フィレとカリフラワームース、牛骨でゆっく煮た黒毛和牛とクリスマスビーナジャが羊 それぞれのビーフに合わせた野菜との、食感コントラストが楽しめるメインディッシュ



【オリジナルチョコレートとキャラメルケーキ、林檎のチーズムースケーキ、ソルベとともに】味覚、形ともに計算されたバランスで仕上げられており、丁寧さが伺える



【焼きたてマドレーヌ】お腹いっぱいでも、バターの香りに誘われる手のびる、まさに別腹の品だ



若き支配人Mr.Pierre Suiが大事にしているのはコミュニケーション&スマート。毎日のミーティングに一番時間を費やすそう

間にカリフラワームースのまろやかさが加わる。一方、牛骨の味が染み込んだお皿で単一な食感ではどうも物足りなさを感じる。ダニエルのお皿は、常に食感のコントラストが効いており、エッジが立った味や塩スパイスのパンチもあり、コース全体の盛り上がり方や流れ、どれをとっても五感に響く料理だった。このコースで\$199。円高でなくともお値打ちである。シェフは強調されたが、私はダニエルの3つ星昇格は、やはり料理の素晴らしさという理由が大きいと感した。

## VO New York City DANIEL



艶感を誘うテーブルキャンドル。ダニエルの、大人の上品さを演出するのに欠かせないアイテムだ

橋と蟹の組み合わせなど小さいゆえの、繊細さを感じる品だった。次のフォアグラは美しいモザイク柄だ。こちらもも集中力と緻密さが必要な盛りつけで、崩すのが勿体ない気にもなる。続いて好物の鰯の冷前菜を楽しむ、その後のダイナミックなロブスターは、金柑やレモンパームの酸味スパイスを兼ね合わせた好みの味だった。次に極上おすめの白トリュフ、そして身が厚くボリュームある鰹を、テーブルでサーブして頂く。ジンジャーブレッドハウスに見立てた珍しい根菜ルダバガも目新しくいった。最後は2種のビーフだ。アンガス牛のリップ、和牛のフィレロインをそれぞれの調理法で頂く。赤身のしっかりと噛み応えと旨みの



中に入った瞬間、視界に広がるウェイトリングスペース。すでに優雅で上品な香りが漂っていた

間にカリフラワームースのまろやかさが加わる。一方、牛骨の味が染み込んだお皿で単一な食感ではどうも物足りなさを感じる。ダニエルのお皿は、常に食感のコントラストが効いており、エッジが立った味や塩スパイスのパンチもあり、コース全体の盛り上がり方や流れ、どれをとっても五感に響く料理だった。このコースで\$199。円高でなくともお値打ちである。シェフは強調されたが、私はダニエルの3つ星昇格は、やはり料理の素晴らしさという理由が大きいと感した。

少し、暗い?

そんな無欠点にすら感じるダニエルだが、私には1点だけ気になった事があった。それは、席が暗いのだ。もちろん料理が見えないほどではないが、一般的に白熱灯と蛍光灯を組み合わせた食事シーンに比べてかなり暗い。天井も高いため、キャンドル1つで灯されるに近いテーブルでは、料理の演出力に欠けるように感じる。また私もそうだが、写真を撮る人にとっては、かなりの暗さではなからうか。失礼にならない程度に支配人に伺ってみたい、答えはこうだった。

キャンドルに浮かぶ、大人の微笑み

「申し訳ございません。ですが、この明るさが、お客様が一番上品に演出できますので。」  
「申し訳ございません。ですが、この明るさが、お客様が一番上品に演出できますので。」  
「申し訳ございません。ですが、この明るさが、お客様が一番上品に演出できますので。」

「料理は明るいキッチンでしっかり演出されます。味、彩り、ダニエル氏の料理スピリットを全て注ぎます。席ではお客様を一番良く上品に演出したい。それもダニエル氏のお客様に対するスピリットなのです。」  
「なるほど。甘いデセールをいただきますが私はその言葉にうなづいていました。」

光る大人のセンス、そして再会への期待

最後に支配人は優しく言ってくれた。「またお会いしましょう。そして今度はダニエル氏がいる時...」そう、今回ダニエル氏はマイアミに行っており、お会いできなかったのだ。次回回はダニエル氏ご本人にも会えたらなあ、素直にそう思った。そして、後程入ったレストラン「一瞬」まで暗いのが「扉を開けると大きな鏡とかなりの明るさだ。ふむ。これは女性がメイクアップをして自らを演出する所、やはり明るいのだと納得。これは女性客ならではの見所なので、あえて明記しておこう。」  
エッジが効いた素晴らしい料理と大人のセンス、そして次に繋がるコミュニケーション力があるDANIEL。やはり上質である、と私は思う。



里井真由美 Mayumi SATO

食情報を消費者目線から分析解説する専門家、フードアナリスト。その1級取得者として、日本のみならず海外の食情報も発信。きもの愛好家でもある。まゆmayuのニックネームで日々を綴ったブログも人気。http://ameblo.jp/i-kitchen/

あとがき

ニューヨークの3つ星フレンチレストランのディナーは照明暗めの席が多いようだ。知人のとある店での話は「ワインを開けてくれたコルクのかけらが中に入っていたのに見えなくて気づかなかった」という。その開け方自体も納得できないが、それを言った時スタッフは平気な顔で「そう? でもそれってそんなに怒る事?」と言っただけだったとか。これどう思われます? ちなみに私、この店にも行こうと日本から予約の連絡をしたら「お1人の予約は、お席2名分のお支払いを頂戴します。」と。いや、これは意味不明でしょ! (笑)