

家庭画報

夢と美を楽しむ

12

December 2025

KATEIGAHO

特別付録

カバーマーク

「フローレス フィット」
ファンデーション
サンプル(3色、スポンジ付き)



吉田都『ジゼル』で
世界へ挑む

女たちの「アール・デコ」

『赤毛のアン』の故郷へ

タサン志麻の

田舎暮らし(冬)

池江璃花子、
最新モードに出会う

絶景・美食・特等席

特別な時間を
話題のホテルで

クリスマスのおもてなし料理

最強ラグジュアリー化粧品

〈対談〉

山田洋次×倍賞千恵子
舘ひろし×真栄田郷敦

〈連載〉

五木寛之 二階堂ふみ 松本幸四郎

別冊付録

「医学画報」疲労回復術

絶景ルートを走る3大特急に乗車
スイス2大名峰を巡る9日間

家庭画報の旅

〈ツアー参加者募集〉

◆ 吉田羊が楽しむ
日本初上陸の
ラグジュアリーホテル
◆ パノラマ、城ビュー、
アート尽くし
新たな名所の誕生
◆ ホリデーシーズンの
アフタヌーンティー&
限定メニュー

RESTAURANT & FOOD

旬の美味に出会う・レストラン&フード

■ 新しいお茶体験で日々の暮らしを豊かに

京都発の日本茶専門店「一保堂茶舗」が青山にオープン。喫茶ではお茶をより身近に感じてもらうことを目指し、新しい楽しみ方を提案しています。おすすめは、3種の濃茶を味比べできる「抹茶グーモン」(5500円。下写真) 気に入った1種は薄茶とし



て季節のお菓子とともにいただけます。青山店限定の抹茶「S EIZAN」は、「毎日の暮らしの中で楽しんでほしい」という想いで生まれ、軽やかな味わいが特徴。茶畑をイメージした店内のカウンター席では、目の前で抹茶を点ててもらえる体験も。

●一保堂茶舗 青山店 東京都港区南青山4-23-6 2階 ☎03(6427)3211 ⑨10時～18時(17時30分LO) 月曜定休

■ 豊富な経験に京都で磨きをかけ、奈良で開花

風情あるならまちエリアに佇む築100年の町家を改修し、店を開業した星野啓介さんは、料理人歴32年。城崎温泉の「西村屋本館」や神戸の「料理屋 植むら」などで腕を磨き、開業までの一年間は京都の名店「飯田」に入門。妥協の



ない仕事やもてなしの美学を学び「自分の料理に生かし、新天地の奈良の地産食材や生産者との繋がりにも注力したい」と語ります。華やかさとライブ感溢れるカウンターで王道の日本料理を月替わりで提供。写真は「ういの柚子香釜蒸し」と「クエの酒汐焼き」。コース2万2000円。要予約。

●ほしの 奈良市福智院町3-1 ☎0742(27)7070 ⑨18時一斉スタート 水曜・木曜定休



■ 銀座の地で薪と炭を使った日本料理に挑む

薪火を眺めながら五感すべてで楽しめるコースを提供するのは、店主の田村勝宏さん。割烹やホテルなどでの経験を生かし、日本料理をベースにさらなるおいしさを追求したアレンジを加えます。右写真奥は、すき焼きを再解釈し大和いもの割りしたいただく「黒毛和牛薪焼きサーロインすき焼き仕立て」。同手前の「鰯下仁田葱味噌焼き」は食べる直前に炭で熱し、しょうがとねぎの香りを引き立



てます。おまかせコースはランチ9700円～、ディナー3万1500円～。●銀座 炎 田むら 東京都中央区銀座6-12-12 サクラマークスGINZA 612 10階 ☎03(6281)4040 ⑨11時～13時(土曜・日曜のみ)、17時～21時30分 月曜定休

■ 器のセンスも光る新鋭のイノベティブ



「塩をほぼ使わず10種類以上のだしやオイルを使い分けて味の奥行きを表現しています」と話すのは、佐賀と福岡のレストランで4年間シェフを務め、様々なジャンルの料理店で研鑽を積んだ増永琉聖さん。多彩な経験をフレンチや和食

の技術に生かし、独創的なひと皿を生み出します。写真手前は納豆や酒かすの香りを加えたコンソメで仕上げた「舞茸 発酵コンソメ アワビ茸オイル」。奥はスパイスなどに漬けた豚肉を炭火でローストした「TOKYO X 乳酸発酵白菜 パプリカ」。コース2万2000円、ペアリング1万6500円。要予約。

●page 東京都台東区浅草5-67-2 ☎03(6820)6541 ⑨18時一斉スタート 不定休

