



【 SPECIALITE 】

「クロスバーグ」の秘密にせまる！

◆ や400mにも及ぶ六本木ヒルズのメインストリート「けやき坂」を、東京の名所として国内外から多くの人々が行き来しています。六本木の街にはいつも時代を切り開くパワーがあります。その中心、けやき坂を眺める「クロストーク」は、オープンから2年を迎えようとしています。オープン当初から「ユージュアルダイニング」という言葉を掲げ、皆さまの“日常”に溶け込む場所としてメニュー作り

に常に向き合っています。そんな我々の代表選手、「クロスバーグ」をご存知ですか。日本人の食卓において、ハンバーグという料理は一、二を争う常連メニュー。そのハンバーグの中に贅沢にフォアグラを包み込んだのが、このクロスバーグ。上質なものを身近に。高級なものを身近に。これこそが日常ではあるけれど、レストランにしかできない、我々だからこそできることだと考えたのです。

オーナー・井上がフランスのレストランに勤務していた時代にそのヒントがありました。「ダイス型のフォアグラがゴロゴロと入ったパテを焼き上げた料理が隋いで出てきたんだよ」(井上)。これをどこかのタイミングで進化させるべきだと強く想っていたそう。さらに時代を考え、ヘルシーさを入れ込みたいと思い、シェフ・増山と何度も試作を重ねました。そこで出会ったのが赤毛と牛「神内和牛あか」という肉。北海道のストレスのない環境で育った牛たちには、余分な脂肪もなく栄養価も高い。その赤毛と牛をわざと粗く挽き、食べ応えを出しました。そしてフランス産フォアグラを丁寧に包み込むと、その総重量は240gにもなるので、2-3名でも十分満足できます。最後に黒トリュフのソースをかけて完成したクロスバーグは、お客様の目の前で焼き上げるため鉄板でサーブ。これが今やクロストークのスペシャリティと

して多くの方の日常メニューとなりました。お客様の嬉しい反応に様々な可能性を秘めています。15時から17時のレイトランチ限定で、自家製パンズにクロスバーグを挟んだ「クロスバーガー」もオンメニュー。商品化も企画中で、全国配送可能になる日もそう遠くないはず。私たちが“日常”というのは、決してカジュアルということではありません。良いものを知り尽くした東京人(東京好き)たちの「あれしたい」「これしたい」を叶え、自分だけの楽しみ方でヘビーローテーションができる場所。あくまでも良質・上質なものにこだわりながら、いかにそれを身近に感じさせるか。皆さまの日常に寄り添う店でありながら、常に新しい一日を見つけて出すことができるレストランへ…。我々はまだまだ進化し、追求を続けます。より多くの方々にとっての“日常”に。

クロスバーグ ¥3,700

【 MY USUAL 】

中川聖久 (MASSA&ARTISTS) の日常花

自宅ではシンプルで大人っぽいアレンジが好き。季節はもちろん、気分によって好きな花材を。白で統一したカラーとバラに、ガマの穂を無造作に結んだアレンジはインテリアにもなじみ、心を癒やかにしてくれます。目覚めた時に花がそっと置いてあるのを見ると、やはり落ち着きますね。そして良い気分が波乗りをスタートできます。笑



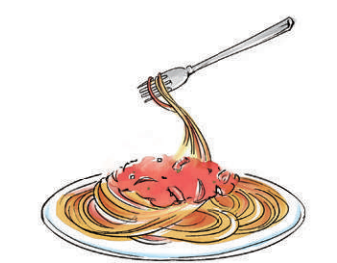
増山明弘 (CROSS TOKYO料理長) の日常のひと皿

「ハーブ蕎麦」仕事もプライベートもちょっとしたアイディアが閃いた時が最高の幸せ。今回は鶏つゆにジェノベーゼソースを入れたアレンジ！そば粉とパジルは相性抜群で、パジルはアンチエイジングの効果大！セージの天ぷらとセルフフィユのかき揚げを付け合わせにしたら、身体を思った最高の日常食に。



CROSS One point.

Recommended Herb *Fennel*
フェネル、フヌイ、フィノッキオ、ういきょうはどれも同じもの。フェネルと呼ばれるのはハーブとして葉の部分、フィノッキオは野菜として莖部分を指す。フェネルは消化を助け、胃腸に溜まったガスを除いてくれる。消化不良や便秘などに効果的。利尿・発汗作用もあり、ダイエットに効果もあるので、食欲の秋！女性におススメ！！



What's Amatriciana?

ローマ近郊のアマトリーチェ村発祥のバスタソース。元々はグアンチャーレ(豚赤肉の塩漬け)とペコリーノローマチーズのソースが原型とされ、18世紀後半にトマトソースが作られるようになり現在のソースに。クロスの伊代表・高橋副料理長がおススメするこの濃厚なソースに合わせたバスタは、スパゲットニなどの存在感あるものだろう！



写真左(インタビュー)：オーナー・井上

“美味しいご縁結び” 強く明るい女性というイメージが強い彼女が、どんな思いで“日常”を送っているのか。クロストークがスタート！

— まずは改めてこの場で聞きたいんだけど、普段どんなシーンでクロストークを使用していますか？

まず私がお店選びをするポイントは、何と言っても人と清潔感です。だって美味しいのは当たり前。人それぞれ美味しさのバロメーターも違うし。でも結局美味しいものを作る人もですよね。人の精神状態も含め、その全ての心意気が料理にも乗り移ると思います。そして、私は出雲で生まれ育ったこともあり、縁結びが趣味という特技で。笑 特にクロストークに連れて行くなら、いろんな意味でのご縁が結ばれたら、いつも思っています。人と人、食と人、、、全ての縁結びをしたいお店ですね。

— まさにクロスと一緒に。嬉しいです。目指しているところとか何か似てる、僕と園山さんは。そもそも最初のきっかけってなんでしたっけ？

私の店のオープン初日。あ、すごいですよ。

2006年6月6日の6時！私は6にご縁があると

思っていて。— 六本木も6だしね!! 笑 私減多に人に会わないんですが、井上さんは立場が似ていて、つい色々話せちゃうんですよね。馬鹿話を聞いている人って本当に数少ないです。— こちらこそ！では「飲食」という業界において、まさに肩書きは「園山真希絵」と言えるくらい様々な顔があるけど、その経緯を簡単に教えてください。

ありがとうございます。でもまだまだ。もともと、今より27kg太っていて、にぎびやアトピーもひどかった時代があったんです。それが内面から全て“食”で治り、体質改善にも成功して今の世界に入っているんです。おこがましいという

に健康になってほしいという、その使命感のもとに今いる、今動いているという感じかな。肩書きがないと言って頂きましたが、ジャンルを超えて人の心と記憶に残る自分でありたいと思っています。あとは、私はきっかけになった食材が豆なので、豆腐や味噌など何かしら豆を入れたものにフューチャーして、日本だけでなく世界中の美味しさがご縁結びができたかな、というミッションですね。

— なるほど。素晴らしいですね。我々クロストークは、「ユージュアルダイニング」という、日常にどう溶け込めるかというコンセプトで

やっています。では、園山さんの日常って？うーん。みんなお洒落だなあと思う。笑 私は時間の使い方も人との接し方も下手だし、格好よく生きるのが上手じゃなくて…。早く帰って仕事したくなっちゃうんです。そして、私の日常にはいつも食べ物があります。仕事しながら頭の

中でも食べ物があり、ひらめいちゃったりする。— では日常というキーワードから連想する好きな食べ物って何ですか？

味噌とか煮干しとか。苦笑 あ、サキイカ！

笑 というのも、かめばかむ程旨味が出るものが好きで。ビーフジャーキーとか。

— お酒とか飲みたくならない？

そうですね、ワインや日本酒・焼酎もだし、最近

は朝から、野菜ジュースにスパークリングワインを入れて飲むのがマイブームなんです。お酒とソフトドリンクを分ける意味も分からないです

ね。笑 あと、私は仕事とプライベートのON-OFFがいないんですが、それは全部好きでやっていることなので、ストレスに感じることもないからなんです。ストレスをためないためにはどうするかを考えて行動してるからかなあ

と。ま、常に美味しいものがあればいいかな。— 素晴らしい日常ですね。でもさきイカあ。(撮影後の少し冷めてしまった新メニューを食べながら…) いっぱい食べちゃった。でもできたてはもっと美味しかったんだろうな。私には嫌いな食べ物はないのですが、時間が経ち過ぎたものや、しなしなになったものは好んでは食べず、できるだけその食材や料理が元

気なうちに食べたいですよ。旬なものや、元気なものを食べるから、元気な自分を作り上げてくれると思うので。

「ご縁結び」を生業とする園山さんの日常トークだったが、当初の強く明るいイメージはそのまま。嘘偽りのない言葉のひとつひとつから、気持ち良い雰囲気

が広がり、正にクロスできた瞬間でした。常においしいものに囲まれた豊かな暮らしが、そうさせるのだらう。



MAKIE SONOYAMA
▶ フードクリエイター
数々の雑誌でコラム・料理レシピなどを紹介するかわら、テレビやラジオ番組にも多数出演。
豆圃
http://www.ts-ebisu.jp

【 EVENT 】

美味しいものをちょっとずつがシアワセ！

欲張りな女性たちにとって、“美味しいをちょっとずつ”精神は当たり前。クロストークでも、ワインに合うタパス(小皿)料理が続々登場！でも、素材へのこだわりと手の込んだ調理法はそのままです。ひと皿¥350〜¥800で頼めるメニューをグンと増やしました。グラ



九州の“熱”が六本木に集結！「九州男児女児会」とは—

オーナー・井上が発起人で立ち上げた九州に所属ある方々が集結し、郷土の熱さを交差交流させる会。日経MJにも取材され、第6回は来年1月に開催予定！



※詳細はHPやfacebookで随時公開！



11月～2月中旬限定！！イルミネーションを一望。

けやき坂のイルミネーションを上から眺めることができるのはクロストークだけ！その特等席でクリスマスからバレンタインシーズンに素敵な夜を。



【 CINEMA 】

人生を味わえる映画『LIFE!』

(DVD&Blu-ray発売中)

クロストークの食×映画という企画でも協力いただいている映画コメンテーター、伊藤さとりがおススメDVDをご紹介します！今回は、コメディ俳優ベン・スティラーがどうしても映画化したくて監督、主演を務めた映画『LIFE!』。真面目で40歳を過ぎても独身で家族思いの主人公。新たな人生を踏み出す勇気がなくて、それでも恋愛したい結婚したい冒険したいとか妄想ばかりしている時に、人生の大転機が！？「人生って、思い込みを捨て、なんでも“体験”しなければ潤わないよ」と教えてくれる映画であり、主人公のお母さんが息子の誕生日ケーキに作るクレメンタイン・ケーキのように、相手を想って作られた“食”ほど美味しくて愛が伝わる手法はない！と思った今年上半期のNo.1映画です。



伊藤さとり
▶ 映画パーソナリティ
邦画&洋画の記者会見や舞台挨拶を週5回は担当する映画MCであり、年間400本以上は映画を見る映画コメンテーター。

INFORMATION

■ ACCESS 〒106-0032 東京都港区六本木 5-10-25 EX|けやき坂ビルR棟2F
■ TEL 03-5772-1445
■ HOUR 15:00 ~ 23:30 (LO 22:30) 不定休
■ URL www.cross-tokyo.com
※ 編入・貸切の事情により変動があります。



