

[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

「デザイナー」
「有閑俱楽部」
「プライド」
...。

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
攻めても
人気上昇
コンテスト、
履修すべき、
修すべき、
い

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
沖方丁
酒井順子
小路幸也
長嶋有
誉田哲也
山野辺太朗
米澤穂信
内田理央
大泉洋
門脇芽衣
窪田正孝
深川栄洋
横浜流星

头条のかり

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



茶懐石 三友居 ひさご弁当

多くのマンガ家、文化人たちが
こよなく愛する茶懐石をリーズナブルに

本店は京都の銀閣寺近くにある茶懐石の専門店。今回紹介するのは、ひょうたん型の器が可愛い「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、祝いの月にふさわしいメニューがそろつてます。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。

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と好評。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「ラーパオ」、塩漬けの野沢菜と貝柱をたっぷり加えた「サイパオ」、オリジナル商品「あんまん」なども人気。



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!



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/>

1

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。コアントロールの豊かな甘さ控えめのクリームや大粒の苺、そして香りのイートインもおこなってます。



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
シンプルな中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」。見た目はやや小ぶりだが、ふくらとした薄い皮の中にはカスタードクリームがぎっしりと詰まっていて、十分な食べごたえとボリュームがある。ちょっと洋酒の香りを感じさせ、まさに大人のデザートと呼べる逸品。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、早めの来店か予約がおすすめ。



テイクアウト・
差し入れ

先生お気に入りの
“おみや”を紹介!

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



伝統を感じさせるこだわりの皮とこし餡

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。通年のお菓子はこの「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、何度も通いたくなってしまう。

和菓子

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。通年のお菓子はこの「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、何度も通いたくなってしまう。