

# SHANGHAI City bros

シティブロス

《城市漫步》

上海日文版

March 2013

VOL.55

2013年3月1日発行

3

本当は  
教えたくない店

特集 常連の皆さん、スイマセン。

治山正史

トップインタビュ  
はるやま商事代表取締役社長

Special Interview

高梨臨

Rin Takanashi

広告のお問い合わせ: 上海 021-6385-1568 北京 010-8441-7368  
www.brosholding.com www.bros-web.com www.jpbro.net

城市漫步上海日文版3月份



CN 11-5236/GO  
ISSN 1672-8068



9 771672 806047 03

五洲传播出版社  
CHINA INTERCONTINENTAL PRESS

邮发代号:4-778 定价:20.00元

教えたく  
ない店

FILE  
1

# ULTRA VIOLET

BY PAUL PAIRET

世界初の「五感」で楽しむ料理店である。住所は非公開で電話番号もなく、公式サイトでのみ予約を受け付ける。一晚に受け入れる客は1テーブル10人だけ。「参加者」はバンドにある指定場所に集合してから、専用車で店まで案内される。食事というより、まるで未知の国に出発するような感覚だ。

独創的なストーリーとともに4時間かけて出される全22品のフルコースは、フランス出身のオーナーシェフ、ポール・ペレ氏が「アバンギャルド料理」と称する前衛的な創作料理。料理に合わせて部屋全体の映像や照明、音楽、香りさえも変わり、その衝撃的な食体験はフランスからこの店のためだけに来中したミシユランスターシェフの一行にスタンディングオベーションが起ったというほどだ。

「旅の参加料金はお酒やドリンク込みで一人25000円。テーブルの空席状況はサイトで確認できるが、2カ月前以上先までほぼ満席となっている。

自らの五感を総動員させる秘密の美食劇場へ、あなたなら誰と出かけるだろうか。

見知らぬ者同士が一つのテーブルに着き、体験を共有する。一人からでも参加可能



観て聴いて匂って味わう、  
めくるめく美食劇場

① キッチンが世界最高峰の設備と技術を持ち寄った「食の実験室」。準備に3年をかけ、昨年5月にオープンした②「休憩時間」にはナイトクラブコーナーへ。入口の壁には名シェフ、アラン・デュカス氏の直筆サインも③「ロブスターエッセンシャル」が出されると、海の映像と波の音が流れ、潮の香りが漂う④「トリュフのスूपブレッド」。4月からはストーリーも一新した「MENU B」が始まる

URL: [www.uvbypp.cc](http://www.uvbypp.cc)  
営業～土曜のディナーのみ  
(日、月曜休み)

