

世界の人に一目置かれる「人との接し方」「気持ちの伝え方」

クーリエ・ジャポン

世界1500メディアから記事を厳選!

COURRIER JAPON

ITと“ビッグデータ革命”で、「必要な人」が減っていく——

そして、「理系」が 世界を支配する。

では「文系人間」はいま、
何を学ぶべきなのか?

海外で一目置かれる
「人との接し方」「伝え方」

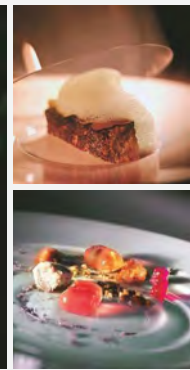
11

NOVEMBER
2013 Vol.108
定価 ¥780



フランス生まれのシェフ、ポール・ベレ（上）が構想に15年以上かけて昨年オープン。一晩につき10組限定。客は指定された場所に集まり、案内人に連れられて、この“秘密のサロン”に足を踏み入れる

「ウルトラヴァイオレット」の料理は、モダンフレンチ。シェフはイスタンブールやジャカルタなどでも働いていた経験を持ち、世界各国の食材を積極的に使う。なかには、日本の「飲むヨーグルト」やボン酢を使った料理も



gourmet グルメ

“360°シアター”で世界旅行！

「刺

身ステーキ」には、マグロを競り落とす築地市場の様子が映し出され、ロブスター料理には荒れ狂う海がスクリーンを埋め尽くす。そして英国名物フィッシュ・アンド・チップスには、しとしと雨が降り続く映像が流れて……。ここは“プロジェクトマッピング的演出”がウリの上海のレストラン「ウルトラヴァイオレット」。7台の映像プロジェクター、そして56台のスピーカーを備え、360°の「映像体験」を料理に添える。料理にはあまり力を入れない話題性重視の店かと思いきや、フレンチの巨匠アラン・デュカスも「素晴らしい！」と称えたという本格派。料理は20品のコースのみで、一人約300ドル（約3万円）。多少値は張るが、世界旅行した気分になれると思えば安いもの!?

ニューヨーク・タイムズ・スタイル・マガジン (USA) より

SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIOS; ALIGIRAS BAKAS / THE NEW YORK TIMES



「ピクニック」をテーマにした料理では、早春の果樹園の映像がスクリーンに広がる