

「2」 この店は使い勝手がいいし、造りもおもしろいんだよね」と話すのは、フードビジネスのウエブニュースサイト『フードスタジアム』編集長の佐藤こうぞうさん。フード業界の最先端をいくプロの2軒目、気になります。

開放感のあるオープンテラスと石造りの暖炉。ここは佐藤さんが「大人のファミレス」と呼ぶ『MERCER CAFE DANRO』。

「いつ誰と何人で来ても楽しめる店ですよ。2軒目から集合してお酒を飲んでもいいし、カフェ使いもできる。今は不景気だし、フレンチを時間かけて食べて、オーセンティックなバーで締めるようなデートは格好悪い。それよりも2、3千円で1時間過ごせる店をホッピングして、最後にこういう店でじっくり口説くほうがいいよね」

高級店と大衆店が2極化する東京のフードシーン。その間に位置する『DANRO』は貴重な店だ。

「ここは『リストランテASO』にいた料理人がシェフを務めているので、食べ物もきっちりしている。だからレストランとして使ってもいいし、ビール一杯でもいい。1000円から2万円くらいまでの価格帯で使える店ですね。飲食業界では今、カジュアルリッチという言葉がひとつのキーワードになっている。チーフであることは、今の時代必要だけど、それだけじゃ

心が豊かにならない。ちょっとリッチ感が味わえるのが大切なんです。そういう意味でもここは暖炉があるしお籠り感もあって、ちょっと上の気分を味わえるしね」

仕事柄、一日何軒もの店を周り、ときには飛び込み取材をする佐藤さん。いい店との出会いはネットに頼るのでなく、自分の足で見つけることが大事だという。

「面白い飲食店が集まるエリアってあるじゃない？ 例えば業界の中で恵比寿に出店するということは、そこでのろしを上げるという意味のエリアなんです。僕が注目しているのは恵比寿に加えて新宿3丁目とか、西新宿7丁目、東銀座、中目黒。それから五反田も面白い。やっぱり自分で街を歩いていろいろ行って欲しいよね」

佐藤さんはツイッターが飲食業界に及ぼす影響にも注目している。「この店面白いよ」とか『ここで集合』とか書いた人が集まる時代。だからみんながそうやってホッピングをはじめれば、飲食業界も盛り上がるし、楽しいよね」



キーワードはカジュアルリッチ。ちょっとリッチ感が味わえる店がいい。(佐藤こうぞう)

Text 藤原美奈



MERCER CAFE DANRO

☎03-3791-3551 東京都渋谷区恵比寿南1-16-12 ABC MAMIES2F 営11:30~24:00 (金・土・祝前日~翌4:00) 無休 http://www.merceroffice.com/