

大人ほど似合うカジュアル

HERS

10 [ハーズ]
October 2015

賀来千香子さん
栗原登志恵さん

「やっぱり“愛され”カジュアルで行こう！」

絶対黒か茶！
使えるショートブーツ厳選25

501を引っ張り出せ！

売り切れ必至「私たちのお取り置きコート」

オシャレHERSさん、お買い物に連れてって！

南果歩さん
“王様”と私とNY

藤原美智子さん 西山 舞さん 千吉良恵子さんが提言
「色は1カ所」で今どき顔

決定！ アラウンド50を美しくするリップ10

秋ヘアは「ゆるくまとめる」が正解

読者が挑戦！
「育毛」の真実

大人ほど似合うカジュアル

「もじもじかわいいに」

「もっと女らしく」がキーワード

- 「新鮮キヤメル」と「女グレイ」が味方です
- 探してきました 気分を裏切らない大人スカート
- ワイドパンツは難しくくない！
- ヒールもフラットもやっぱり「きれい」な靴が勝つ





1 トスカーナ名物である太打ち生パスタの「ピーチ アッラ リオーネ」(¥1,500)。2 「オーストラリア産ラムの骨付きロースト」(100g¥1,600、写真は500g)。3 アンガス牛の中でも選ばれた2割弱のみに与えられる「サーフェアイド・アンガスビーフ」を取得した穀物飼育の「USブラックアンガスビーフTボーン」(100g¥1,500、写真は約500g)。ランチタイムはパスタ中心の営業。

東銀座

イルモロー

IMORO

手打ちパスタとともに
香ばしい熟成Tボーンを豪快

トスカーナ名物のピステッカをはじめと、火焼きの肉料理と手打ちパスタをいただく「スケッテリア」。ピステッカはUSブラックスや熊本阿蘇赤牛、オーストラリア産スフェッドビーフからセレクト可能で、1も専用の熟成庫で約1カ月熟成後にテへ。特有のナッツのような香ばしい香りかな食感を存分に堪能してみてください。



東京都中央区銀座5-13-12 サンビル1階 ☎03-352
営業時間 / 11:30~14:00(L.O.)、18:00~22:00(L.O.)
祝日のみ12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.)

お肉とともに手打ちパスタやデザートまで、

赤坂

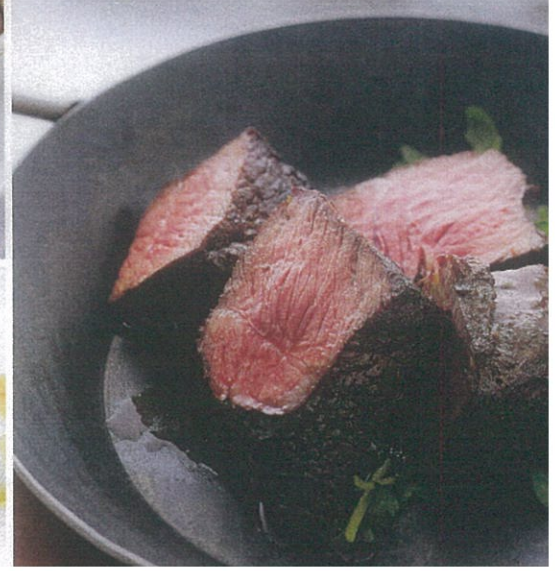
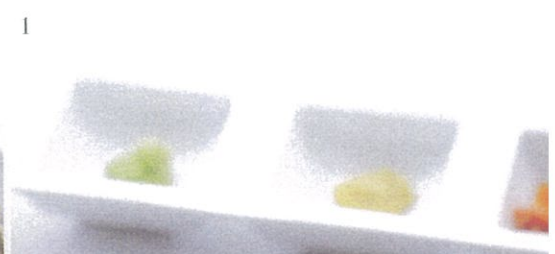
カロフェゴ

赤坂店

Caro-Fuego

薪の熾火でじっくり火入れ
赤身の美味しさを引き出して

欧州や南米では古くから伝わる調理法の「薪窯」で焼き上げた赤身肉をメインにするステーキレストラン。薪窯は食材の持つ水分蒸発が少なく、味の劣化が遅いのが特徴。また、肉を塊で焼き上げるので表面から中心まで繊維の一本一本に肉汁が絡みつきカットしても肉汁がキープされ、口に入れるとジュワッと肉汁が広がります。脂の旨みを越えた、肉本来の味が実感できるはず。



1 「ニュージーランド産放牧草牛のサーロイン500g」(¥9,000) はおろしたての本わさびやチュミチュリソースなどをお好みで。2 三陸産の泳ぐホタテ、殻つき生牡蠣、天使海老のカクテルを盛り合わせた「シーフードプラッター」(時価、1人前 ¥3,000程度、写真は2人前)。3 パティシエもいるのでデザートも充実。「ガトーショコラ」(¥800) は、



東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂1階
☎03-6459-1285
営業時間 / 11:30~14:00(L.O.)、17:00~22:00(L.O.)
日曜及び祝日ランチ休