

完全保存版・NYトラベルガイド。別冊付録

BARNEYS NEW YORK

BOOK』。

ニューヨークで見る、買う、食べる、101のこと。

Book in Book

NEW YORK  
CITY MAP  
2014

101 things to do in

NEW YORK

2013 9/15 特別定 650円





スモークサーモンはそこでカットしてくれる量り売りタイプと、パックになっているタイプがある。



〈アクメ〉のほかに同じ工場ですブランドの燻製が作られていて、それぞれフレーバーの種類が違う。

ブルックリンに〈アクメ〉というスモークサーモンのブランドがある。グリーンポイントが港として栄えていた1906年から同じ場所です営業している燻製工場で、普段はレストランや小売りに魚を卸しているが、週に1度金曜日の数時間だけ、倉庫を一般に開放しているのだ。サーモンだけでも何種類ものフレーバーがあるし、ジャッキーに加工されたものや、ワイン漬の瓶詰もある。ニンやホワイティングもあれば、燻製魚用のソースもある。その日に何が出るかわからない週替わりの限定メニューも楽しい。しかもすべて卸値。帰国の日が金曜日なら、燻製を買って帰ろう。

### Acme Smoked Fish

[グリーンポイント]

▶map ①-A2

●アクメ・スモークト・フィッシュ/30 Gem St., Brooklyn ☎718-383-8585。8時~13時(一般公開は金曜のみ)。魚の燻製などを卸価格で買える。会計はキャッシュオンリー。



100



金融マンたちがどんどん入ってきては散髪とシェービングをして出ていく。回転の速さも金融街らしい。



NY州北部や近郊の農家たちがやってきて賑わうマーケット。料理のデモなどのイベントが行われる日も。



Museum, 5:30 P.M.

トライベッカにある小さな、ミュージアムを覗きに行く。

映画が好きだから自分でも友達と一緒にショートフィルムを撮ったりしているんだけど、そんな仲間と一緒にプロデュースしてできたのが、エレベーターのシャフト跡に作ったギャラリー〈Museum〉で、多分世界で一番小さいギャラリーの一つなんじゃないかな(笑)。オープニングでは僕も展示会をやった。5人も入れば一杯になるほど小さいんだけど、ちゃんとカフェもあるんだ。人がいつも入り切らないから皆、廊下に溜まることになる。それでも、ちゃんとエアコンが付いているよ。それはドアを開けた冷蔵庫で、冷気を扇風機で飛ばすんだ(笑)。

## MUSEUM

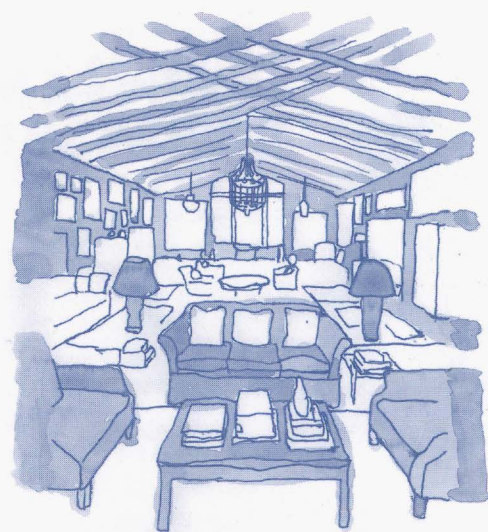


Museum  
Cortlandt Alley between Franklin St. & White St., New York [MAP ⑤-B3]

Shopping in Tribeca, 6:00 P.M.

トライベッカのショップを見て回る。

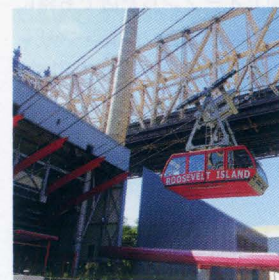
トライベッカは昔住んでいたこともある、ニューヨークの中でもとても好きなエリアの一つで、古くからの友人の店もたくさんある。その中でも必ず顔を出すようにしているのが〈スティーヴン・スクラロフ〉と〈モンド・ケーン〉。どちらも家具からオブジェ、雑貨までを扱う、モダンでニューヨーク的な素晴らしい店だ。スティーヴンとは〈ジャック・スベード〉の店舗内装と一緒に作ったし、自分のギャラリー、〈パートナーズ&スベード〉も彼に手がけてもらったくらいで、付き合いの長い友人だし、〈モンド・ケーン〉とは子供用の椅子と一緒に制作したこともあるんだ。



Steven Sclaroff  
44 White St., New York [MAP ⑤-B3]

Mondo Cane  
174 Duane St., New York [MAP ⑤-A3]

STEVEN  
SCLAROFF



レトロな赤いゴンドラがセカンド・アヴェニューと60丁目の駅からクイーンズボロー橋のたもとから出発。



この店を訪れたセレブや政治家の写真が壁を埋め尽くす。セルフサービスならではの気軽な雰囲気がいい。

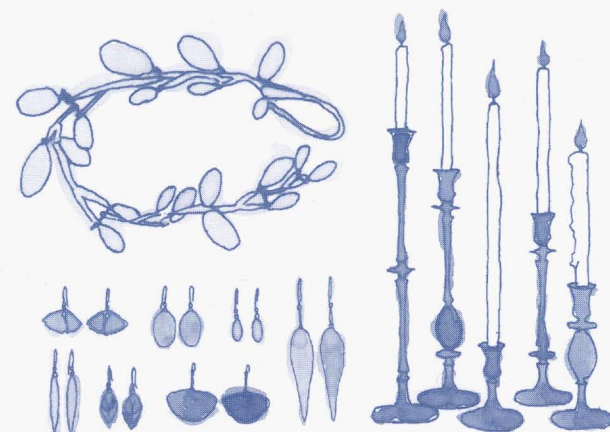


日本での価格に比べたら確実に3~4割は安く、セクションも豊富。滞在中に訪れない理由はない。

Ted Muehling, 6:30 P.M.

テッド・ミュリングで彼女のプレゼントを買う。

トライベッカに来たら外せない店がもう1軒ある。それはジュエリーやオブジェを扱う〈テッド・ミュリング〉。こちらもとてもモダンなデザインを扱う、トライベッカの老舗といえる名店だ。まだ妻のケイト(ケイト・スベード)がブランドを始める前、雑誌の編集者だった頃から僕ら2人はこの店に通っていた。当時の僕らにとってはテッドの商品はとても高いもので、おいそれと手を出すことはできなかったのだけれど、それでも年に1度は必ずこのジュエリーを彼女にプレゼントすると決めて、一生懸命お金を貯めて買っていた、思い出の店なんだ。



## TED MUEHLING

Ted Muehling  
52 White St., New York [MAP ⑤-B3]

Bar Ear Inn, 7:00 P.M.

夕食前にバー・イヤー・インで、ビールを1杯いただく。

店巡りが終わったら、ディナーの前に1杯ビールを飲みたい。ここで僕が目指すのはトライベッカの端にあるバー〈イヤー・イン〉。ニューヨークの街では全てが目まぐるしく変わり、新しいものが常に生まれては消えていくけれど、中には昔からの伝統を守り、変わらない店が少し残っている。〈イヤー・イン〉はそうした街の生き残りの中でも最上位に位置するバーだよ。何しろ1800年代にオープンして以来、ほぼ何も変わっていないのだから(笑)。作られた内装じゃなく昔の、本物のニューヨークのバーで、おいしいビールを飲みたいのならここに来るといい。



Bar Ear Inn

Ear Inn  
326 Spring St., New York [MAP ⑤-A2]

帰国当日も  
無駄にしない。  
朝10時までに  
すべきことを  
教えます。