INDEX

学んでお得
注目のゴールド投資 課税のポイントは

試して納得
ダメージを抑える 高級ヘアドライヤー

カラダづくり
円形脱毛症 引き金は自己免疫システム

湯の心旅
一軒宿でぬくもりを 愛媛県の小藪温泉

生活上手
台所用ふきんの選び方 布か紙か正解は

NIKKEI プラス1

何でもランキング

冬も緑あふれる温室カフェ



青々と茂る葉、ガラス張りの天井からそそぐ陽光――。外は凍える寒さでも、緑があふれる温室は別世界。冬も暖かい温室のような空間で食事を楽しめるカフェやレストランを専門家が選んだ。

1位 レストランぶどうの森　レ・トネル
430ポイント

（金沢市）ぶどうの下でコース料理を

広大なぶどう農園に囲まれた、緑地の真ん中にあるフレンチレストランが首位に選ばれた。陽光が差し込むかまぼこ型の天井を覆うのは、本物のぶどうの木だ。建築家の坂茂さんが手掛けた柔らかで温かみのある空間は、大きな窓ガラスによって外に広がる自然の風景とゆるやかにつながっている。

季節によって移り変わる風景と料理は何度足を運んでも飽きさせない。「雪景色と温室のコントラストは冬ならではの魅力」（芝谷千恵子さん）。夏はみずみずしい葉をつけたぶどうの木の下で、緑に浸りながら食事できる。

メニューはコース料理のみ（税・サービス料込み２万2000円）。料理に使われる花や野菜は季節ごとに変わり、アート作品のように美しく皿を彩る。「北陸の旬を生かしながら、土地の恵みと素材の良さを丁寧に引き出す。死ぬまでに一度は行ってみたいと思わせる」と木谷美咲さんは評価する。

レストランの横には耕作放棄地を再生した「ラシェット」と呼ばれる丸い形の畑がある。フランス語で「料理の一皿」という意味で、この農園で育てた旬の野菜もコース料理を彩る。

料理と一緒に提供されるペアリングドリンク「森のジン」はぜひ味わってみたい。畑で摘んだばかりのハーブや花を、隣にある蒸留所で蒸留している。担当者によると「花のような香りのクロモジやスパイシーなマツの香りなどが複雑に混ざり合い、どんな料理やデザートにもよく合う」という。お酒が飲めない人にはノンアルコールのクラフトトニックも提供している。

①アクセス　ＪＲ金沢駅から車で約25分　②定休日　不定休（要事前予約）

2位 渋谷区ふれあい植物センター
335

（東京都渋谷区）食べられる植物を見下ろして

カカオやバナナにパイナップル。「食べられる植物園」というコンセプトの通り、園内には食べられる植物が植えられている。「都会の中心にありながら入場料100円というコストパフォーマンスの良さ」（芝谷さん）。ボタニカルガーデンを見下ろせる「空中カフェ」スタイルは他に類を見ない。

現代の小麦の原種にあたるスペルト小麦を使ったピザ（660円～）や水耕栽培で育てた野菜のサラダボウルなどメニュー開発に力を入れている。人気のピザは有機野菜のペーストソースがかかっており、見た目もカラフル。

営業時間は夜９時（フードのラストオーダーは８時）までなので、仕事終わりに立ち寄ることもできそう。「どの時間に行っても大人も子供も楽しめるメニューがある」（志村紀子さん）

①渋谷駅から徒歩約10分②月曜



3位 みとろの丘　ＣＯＭＥ'Ｓ Ｒｅｓｔａｕｒａｎｔ＆Ｃａｆｅ
290

（兵庫県加古川市）地元産小麦を使ったピザ

全面ガラス張りの屋内型植物公園の中にあるレストラン。内部は緑があふれ、100種類以上の植物が四季を通して楽しめる。入場料は無料だ。「植物を手に取って触れたり、香りを嗅いだりすることもできる。思い切り植物とふれあえる」と志村さんは推す。

「食事、スイーツともにおいしそうなものばかりで目移りする」と大野哲郎さんが言うように、フォカッチャサンド（350円～）やサラダボウルなどメニューは充実している。地元の加古川産デュラム小麦をブレンドした名物のピザ（390円～）は試してみたい一品だ。自家製トマトソースを使ったチーズ味や、加古川産ののりを使ったのりクリーム味など種類も豊富。家族なら直径50㌢㍍のホールピザをシェアしたい（要２日前予約）。

①厄神駅から徒歩約30分②火曜



4位以下は2面に

今週の専門家

▽大野哲郎（イラストレーター、webサイト「モンステラマニア」オーナー）▽木谷美咲（文筆家、植物文化ライター）▽倉重香理（Webメディア「ガーデンストーリー」編集長）▽佐藤桃子（アンドプランツ　プランツマネージャー・バイヤー）▽芝谷千恵子（またたびや編集・ディレクター、元旅行情報誌編集長）▽志村紀子（第一園芸フラワーデザイナー）▽谷奥俊男（植物店「cotoha」元オーナー）＝敬称略、五十音順

河合塾カリスマ講師
森千紘先生の特別講演会
医学部を目指す中高生・高卒生の保護者限定
[無料・予約制]
親子で一緒に叶える
医学部合格
森先生と子どもの未来を応援するため
親としての「最適なサポート」を学びませんか？
配信日 2/17[火]～3/31[火]
東京会場での講演2/8もございます。
河合塾グループ 医系専門予備校 メディカルラボ