

## 年収10倍アップの時間術 購読者特別特典

外国人社長・エグゼクティブがここぞ！というときに



使うレストランやバーはココ！【2017年バージョン】

こんにちは、永田美保子です。

ここでは 2016年に引き続き、特に外国人エグゼクティブがここぞという接待に使うことの多いレストランやバーを4軒ご紹介します。

プライベートでも使えるようなお店も含んでいますので、ぜひご利用ください。

ここで掲載しているレストラン情報は2017年3月現在のものです。

## オススメ1. レストラン ヒロミチ

フレンチ・恵比寿

ミシュラン 1つ星



こちらの特徴は、正統派フレンチを経験してきた小玉シェフの店ということ。実は私の元上司（グルメなベルギー人）が小玉シェフの元勤務先 赤坂のフレンチ、シェマンを東京一美味しいと言っていたことから、私たちスタッフも2008~2009年ころシェマンに行って女子会などしたことがありました。

当時は子羊のクスクスなどかなり正統派で重めの料理をいただいたのを覚えています。その後シェフは独立、こちらのレストランヒロミチを立ち上げました。

写真は2017年3月のランチコースメニュー。シェマン時代よりは軽めのお料理のように感じます。

恵比寿ガーデンプレイス近く、陽光の差し込む建物の一階でわずか20席とこじんまりしていますが、特にフレンチ語圏味にうるさい大切なお客様をもてなすにはお勧めです。ワインセラーも右手奥の席からは覗ける形となっていますが、かなり充実。

とはいえ、ワインはグラスでお手ごろに頂けます。シャンパーニュがグラス2000円しません。食前酒で手作りのレモンチェッコなども。使い勝手の良いお店です。

## オススメ2. 焼とりの八兵衛 六本木店

焼きとりの八兵衛

<http://www.hachibei.com/hills/>

八兵衛さんは、ミッドタウン店と六本木ヒルズ店、  
2つの店舗があるので、六本木近辺でお店を探すときも  
どちらかが空いている可能性があり「振りがあるので助かる」  
焼き鳥屋さんです。

場所柄もあって、アメリカ人はじめ外国人にファンが多いです。  
ヒルズでは4-6名用の個室、六本木店では8名までの個室・6名までの個室と2つもあるので  
カジュアル接待でしたら十分可能です。

ここで、なぜ焼きとりが外人に人気があるのかという理由ですが、

- ・和食ではあるが、気軽に食べやすい
- ・特にやっぱり煎じ詰めると肉が好きな方が多い

ということ以外に、鶏肉ならどの宗教にも受け入れられる、という理由もあるのではないかと  
思われます。

会食メンバーにムスリム（イスラム教）や、ユダヤ系などの方がいらっしゃる場合も、助か  
ります。ベジタリアンはまた別の対応が必要となりますが。。。

アレルギーや鶏肉が嫌いという事さえなければ鉄板なのがこういった六本木のようなビジネ  
ス街にあってしかも外人慣れしている焼き鳥屋さんです。

## オススメ3. 有楽町ねのひ

居酒屋・焼き鳥

<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130102/13042225/>

知る人ぞ知る、JR有楽町駅の  
ガード下の居酒屋。

これをカジュアルと言わずして何をカジュアル  
と言いましょか。

しかし、ここを訪れる客は  
びっくりするような人ばかり。

ヨーロッパの某国首相ご一行様など  
その国の代表として来日している方々が  
T国ホテルやPレスホテルにお泊まりになると  
繰り出すのがこの界限です。

数日滞在すると、かしこまったディナーにも  
飽きるのでしょうね。  
この界限の居酒屋はなぜか口コミで各国  
VIPに評判が広まっているようです。

## オススメ4. 帝国ホテル オールドインペリアルバー

バー

[http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/old\\_imperialbar/point.html](http://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/old_imperialbar/point.html)

(購読者さま向け特別ボーナス情報)

帝国ホテル旧本館 ライト館の面影を残すメインバー

数年前に、当時の勤務先企業のアメリカから本社トップ役員たち10名ほどが来日、  
帝国ホテルに缶詰になって会議をした事がありました。  
その際に、本館に泊まっていた彼ら、の会議が終わった後の心の安らぎはこのバーでした。

改めて言うまでもないことですがフランク・ロイド・ライトの設計による古き良きクラシカルさが残されている店内。

当時、会議の準備でアメリカ人の上司と一緒に帝国ホテルの下見に行った際  
この米人上司がこのバーのちょっと薄暗い、落ち着いた内装を見た瞬間に感歎のあまりため息をついたのを私は覚えています。

正直、私もおおお～～とインパクトを感じました。

他にこの系統の正統派バーは東京ステーションホテルのオークあたりもそうかな?と思いません。オークは名物バーテンダーさんがいらっしゃる。特別にクラシックさを狙うなら御茶ノ水・山の上ホテルのバー ノンノンもこの上なく英国調クラシック。長いカウンターテーブルが歴史を感じさせます。

六本木ヒルズのオークバーなどもスマートでおしゃれでソツがなく完璧に良いんだけど...時間が作り上げた重みというか、いざという時(!)はここですね。王道です。

さて、2017年バージョン 「外国人社長・エグゼクティブがここぞ!というときに使うレストランやバーはココ!」 は以上となります。

また、私のブログ・外資系トップ外国人を通して伝える・伝わる一流の仕事術  
<http://sophiemihoko.info> またメールレター等でも最新情報をお伝えしてゆきますので是非ご覧いただければと思います。⇒ メールレターご登録はこちらからどうぞ。

ここまでお読みいただき、ありがとうございました。

この情報が何かのお役に立てましたら、幸いです。