



今月のテーマ

# バカラホテルでアフタヌーンティーを

インテリアコーディネーター、食空間プランナーで、日本クラブ・カルチャー講座の講師も務める大石育子さんに月替わりで食卓の演出術を教えてもらう連載第9回目のテーマは、バカラホテルでのアフタヌーンティー。バカラ(Baccarat)とはご存知、世界中のセレブリティに愛されるフランス発のクリスタルブランド。そのバカラが2015年3月に、本国フランスに先駆けてニューヨークにオープンしたのがバカラホテルです。



## Afternoon Tea at Home

バカラホテルのアフタヌーンティーから想起したテーブルです。女性のみならず、お酒好きの男性も興奮するバカラのクリスタルグラスは、我が家に伝わるビンテージ。バカラホテルと同じ3段トレイや色ガラスを使ってコーディネートしてみました。

## Baccarat Hotel & Residences

創業250年を超える老舗ブランド、バカラがプロデュースしたバカラホテル&レジデンスはニューヨーク近代美術館(MoMA)の通りを隔てた前という最高の立地。全室にバカラのクリスタルが惜しげもなく使われています。一度は泊まってみたいところですが、お値段も相当高いようです。また、ホテルの一部は超高級コンドミニウムとして販売されています。

ホテルに泊まれなくてもコンドを買えなくても贅沢なひとときを体験できるのがホテル2階にあるグランドサロン(写真左上)でのアフタヌーンティー(写真左下)。豪華なシャンデリアが下がり、バカラのクリスタルがいたるところに飾られ、真紅のバラに囲まれた空間は洗練の極み。お客様をお連れしたり、記念日に奮発したりするにはぴったりです。



## Let's Try!

ご自宅でアフタヌーンティーを開いてみましょう。お決まりの「3段トレイも持っていないし、自宅でスコンを焼いたりなんて、とてもできない」と皆さん敬遠されますが、アフタヌーンティーは決して「敷居の高い」ものではありません。3段トレイがなくても大丈夫。スコンもサンドイッチもお店で売っているもので十分です。そしてそれを素敵に飾ってあげれば立派なアフタヌーンティーに変身します。まずは、おもてなしをすることを楽しみましょう。ただし、市販のサンドイッチは大きいので、一口サイズに切って盛りつけましょう。

アフタヌーンティーにキュウリのサンドイッチはなくてはならないもの。なぜキュウリのサンドイッチかというと、アフタヌーンティーの習慣が始まったとされる英国ビクトリア朝時代にキュウリを新鮮な状態で食べられるのは、農園を持つ貴族に限られ、富の象徴だったからです。のちに一般に普及してもその習慣は続きました。

## Let's Cook!



キュウリは両端を落とし、2ミリ幅に切ります。バットに広げて塩コショウし、10～15分ほどおいて味をなじませます。食パンの両面にバターをたっぷり塗ります。そこにキッチンペーパーで余分な水分を除いたキュウリを並べ、食パンを重ねます。耳を落とし、キュウリの断面が綺麗に出るように丁寧に切り分けたら出来上がり。

## 今月のOne Pointレッスン

アフタヌーンティーの習慣を始めたのは、英国の大貴族、第7代ベッドフォード公爵の妻、アナマリア・ラッセル(1783～1857年)といわれています。日本人におなじみの「KIRIN 午後の紅茶」のラベルにもアナマリアの肖像が描かれています。

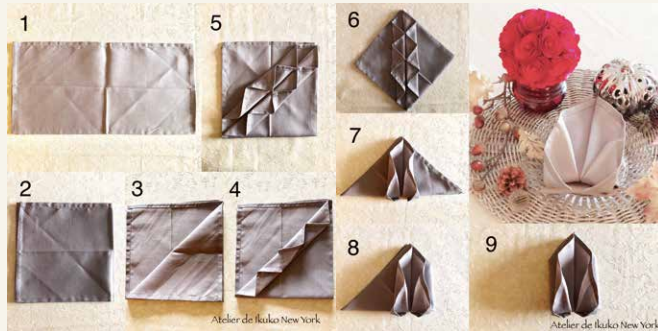
アフタヌーンティーといえば誰もが思い浮かべるのが3段トレイです。これは、ダイニングルームと応接間を別に持つのが当たり前とされたビクトリア朝時代の貴族が応接間で、凝った細工が施された小さなティーテーブルに食べ物をたくさん載せられるようにと考案されたもの。そこにケーキ、スコン、サンドイッチなどのティーフードを上から順に置きます。

通常は下(サンドイッチのお皿)から上に向かって順番に食べていきます。塩分の多いものから甘いデザートに進んでいくのが一般的。コース料理と同じですね。ただし、次のお皿に移ってから前のお皿に戻るのとはマナー違反。皆様も下から順番に召し上がってください。

## 今月のNapkinワーク「リーフ」

ナプキンで秋にぴったりの葉っぱを作ります。横に広げず縦に立てると、貴婦人の襟の形「レディー」に。仕上げによって2通り折り方が楽しめます。

- ① ナプキンの輪を下にして2つ折りにする
- ② さらに2つ折(4つ折りの状態)にして、ナプキンの角4枚が左上に来るように置く
- ③ 左上の一番上の布だけを右下に向かって折る



- ④ ③で右下に折ったナプキンの角から写真のように蛇腹に折っていく
- ⑤ 反対側も角から蛇腹に折る
- ⑥ 少し回転させて向きを変える
- ⑦ 真ん中で半分折る
- ⑧ 右側の角を後ろに折る
- ⑨ 同じく左側の角も後ろに折る。最後に両方を開いて葉っぱの形に整える

※横に広げず、縦方向に襟のように立てると「レディー」という折り方になります。



**大石育子**  
インテリアコーディネーター、食空間プランナー、英国式紅茶インストラクター。食空間プロジェクト(FSPJ)認定サロン、初級ディプロマ発行校 Atelier de Ikuko New York 主宰。東京ドームテーブルウェア・フェスティバル2019 特別審査部門入選。日本クラブ・カルチャー講座講師、マンハッタン区在住。  
<http://atelierdeikukony.amebaownd.com>