

本当は秘密にしたい ニューヨークをお届け

ニューヨークで飲みに出かけるなんて、ハードルが高いと感じていませんか？
今回は行ってみたいと思える魅力たっぷりのスポットを紹介します。世界の
中心地、ニューヨークでお気に入りのバーやドリンクを見つけに行ってみよう！

｜スピークイージー

Speakeasy（スピークイージー）という言葉聞いたことがある人は多いのではない
でしょうか。1920 年代のアメリカの禁酒法時代に生まれた言葉で、「こっそりとお酒を
注文する」とことを語源とした潜り酒場のことをいい、現代では隠れ家バーの総称とし
て使われています。
当時は、警察などによって閉鎖されたため多くのバーはドアとは思えないドアから
入っていくことが多くものすごい勢いで増えたそう。まさかここがバーとは……と思わ
せる佇まい。秘密のスポットに行ってお気に入りのバーを探してみては。

2nd Floor Bar and Essen 1442 1st Ave. (bet. 74th & 75th Sts.)

2nd Ave Deli というレストランの2階に位置するシークレットバー。レストランの入り口
とは別に、普通のアパートのような雰囲気を漂わせているドアは、開けることを躊躇し
てしまうほどです。薄暗い店内にはバーカウンターだけでなくテーブル席もあります。ド
リンクはカクテルやビール、ワインが揃っていて、ユダヤ系の食事が多く、軽くつまめる
ものから食べ応えのあるサンドイッチも。広いトイレも一見の価値があります。



Record Room 4709 Center Blvd. (Long Island City, Queens)

日中はレコードがクールに飾られたカフェの顔をし、夕方 6 時になるとカフェの奥で
バーがオープン。カフェの奥に作られた隠れドアからレコード店のような廊下を潜り抜
けると踊りたくなるような心地よい音楽と共にドリンクを楽しめるバー。
フレンチフライやバーガーなどの食事系メニューもあり、小腹を満たしつつ、カシュ
ーナッツの入る一味違うエスプレッソマ
ティー二を飲むのもおすすめ。
ボトルオーダーもできるので大勢で盛り上
がりたい時にはもってこい。



スピークイージーはこれら以外にもニューヨークの街に何千と存在しています。ドアと
思えないドアをどんどん開けて、あなたにとって心地いい場所を見つけられますように。

｜ニューヨークの歴史に触れられる場所

ニューヨークは日本と比べて地震が少ないこともあり、築 100 年以上の建物が多く残っ
ています。美しい建築様式をもつビルをリノベーションしてバーやレストランにしているこ
ろも多く、NY の歴史を身近に感じることができ誰かにこっそり教えたいくなる場所がたくさ
んあります。たまには大人な雰囲気漂うバーにも足を伸ばしてみませんか？

The Bar Room 123 Nassau St. (bet. Beekman & Ann Sts.) (The Beekman, A Thompson Hotel 内)

ブルックリン橋から近いラグジュアリーホテル
The Beekman 内にあるバー、その名も The Bar
Room。1881 年築の歴史ある建物で、元はオフィ
スビルだったのを 2013 年にホテルとして改装。
10 階にわたるピラミッド型の吹き抜けは壮大
で、まるでクラシック映画のセットに入ったかの
よう。著名人の名前がついたシグニチャーカクテ
ルを片手に雰囲気にとっぷり浸れます。レストラ
ンもおすすめ！ホテル内のレストランやバーは宿
泊していないと入りづらい雰囲気がありますが、
気にすることなくどんどん行っちゃいましょう！



The Campbell 15 Vanderbilt Ave. (bet. 42nd & 43rd Sts.) (グランドセントラル駅内)

グランドセントラル駅内にある隠れ家的バー。ゴ
シップガールでも使われたのでご存知の方も多
いかも。鉄道会社の幹部で、億万長者であった
ジョン・W・キャンベルが 1923 年にグランドセ
ントラルに自身のオフィスとして作ったスペース
を元に壮麗さを丁寧に復元されたバー。天井は
高く、大きな窓と暖炉のある豪邸のような場所。
キャンベル・バー、キャンベル・パーム・コート、
キャンベル・テラスと呼ばれるそれぞれテーマ
の異なる3つのエリアでカクテル、ワインや地元
で醸造されたクラフトビールと洗練されたフー
ドを嗜める。



家飲みでリラックスしながら嗜むのもオツ

でもやっぱり、出かけるの億劫だったり、パーティなどお家で飲みたい日もありますよね。
材料少なめの簡単に作れるカクテルレシピを紹介します。
飲み過ぎには気をながら、楽しいバータイムをお過ごしください！

マンハッタン

「カクテルの女王」とも呼ばれるウイ
スキーベースのカクテル。その誕生は
諸説ありますが、1876 年にアメリカ
大統領選挙戦を応援するパーティー
で、オリジナルカクテルを即興で作っ
たのがマンハッタン・クラブだったと
言われています。
ウイスキー、スイートベルモットを 3:1、
そこにアロマティックビターズを1ダッ
シュ（一振り）してよく混ぜてからグラ
スに注ぐ。最後にマラスキーノ・チェ
リー 1 粒飾れば出来上がり。スイート
ベルモットをドライベルモットに、チェ
リーをオリーブに変えるとドライマン
ハッタンになります。他にもいろんな
バリエーションが楽しめるドリンクで
もあります。

ソメク

韓国焼酎ソジュの「ソ」と韓国語でビー
ルのメクチュの「メク」を合わせたも
ので、そのまんまソジュとビールを 3:7
の割合で合わせるだけ。爆弾酒な組
み合わせですが、焼酎の強さやビール
の苦味が薄まり、ソジュの甘さを楽し
めるのでビールが苦手な方にもおす
すすめ。飲みやすいので酔い過ぎないよ
うゆっくり飲むといいかも。

テキーラサンライズ

赤からオレンジの豪華なレイヤーが特徴の甘
いカクテル。氷の入ったグラスにテキーラとオ
レンジジュースを 1:2 で注ぎよくかき混ぜ、そ
こにザクロの果汁でできたシロップであるグ
レナデンシロップを 2 さじほどゆっくり注ぎ、
沈むのを待てば出来上がり。お好みでスライ
スオレンジやチェリーを飾っても。グレナデ
ンシロップはスーパーで入手できます。

最後に私の大好きな コスモポリタンのレシピを

2000 年代初めに旋風を巻き起こしたニュー
ヨークが舞台のドラマ、sex and the city の
中でよく飲まれていたもので、パステルピン
クでかわいく、フルーティーで飲みやすいの
が特徴。バーでオーダーする際には「コズモ」
でも通じます。
ウォッカ、トリプルセック、クランベリー
ジュース、ライムジュースを 2:1:1:0.5 で合わ
せ、カクテルシェイカーで氷とシェイクする
か、材料を大きめのグラスやボウルに入れ氷
と一緒によく混ぜ、氷以外をグラスに注いで
完成！ライムやオレンジスライスを添えたら
家飲みのランクアップ間違いなし。
ちなみに！グラスにもこだわると自宅でバー
気分になります。コスモポリタンは逆三角形
のマティーニグラスやクーブグラスによく合
います！