

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）という言葉を聞いたことがある人は多いのではないかでしょうか。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……と思わせる併まい。秘密のスポットに行ってお気に入りを探してみては。

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ニ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。

ミチエラーダ

トマトジュースとビールを同量で割るレッドアイというドリンクがありますが、それにひと手間加えるとメキシコのミチエラーダというビリッとしたドリンクに変身します。ライムでグラスの縁を湿らせ、そこにメキシコのスパイスTajinをつける。(Tajinを平皿

に出し、ライムジュースのついたグラスをそこにひっくり返すと付けやすい) そのグラスにトマトジュースとライトビールを2:3の割合で注いで完成! コクを出すのにウスターシャーソースを少々、辛めが好きな人はタバスコを足したり、ダークビールバージョンなど色々なバリエーションが楽しめます。

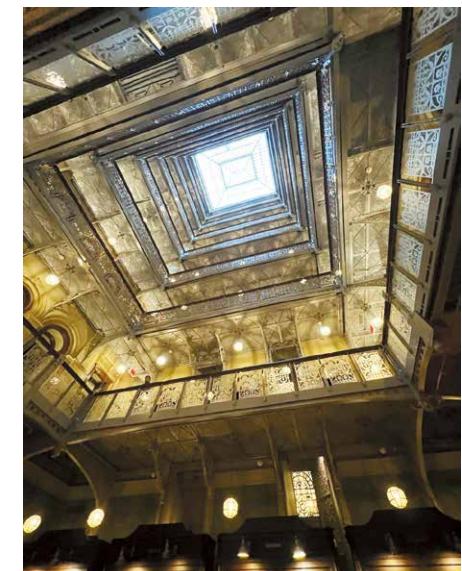
| ニューヨークの歴史に触れられる場所

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ところも多く、NYの歴史を感じることができ誰かにこっそり教えて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どっぷり浸れます。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！

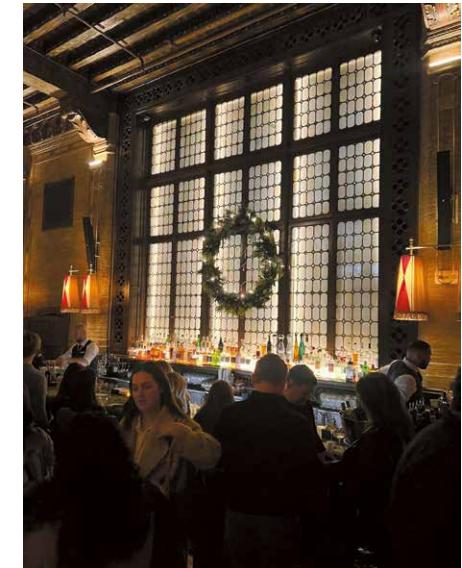


The Campbell

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壯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・パーク・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。好みで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

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、フレ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れます。コスモポリタンは逆三角形のマティーニグラスやクープグラスによく合います！