

skyward

JAL



August 2007

Your personal copy of the inflight magazine of the JAL Group



GLOBAL TALK/TURKEY & AUSTRALIA



SPOT

赤松のオーナーは建築家夫妻で、自ら改装を手付けた。赤松の道徳的転換 (中村)



Text & Photographs by Yoko Teramachi (Illustration by the Author)

海峡横断クルーズつきの プチホテル トルコ/ イスタンブール

ヨーロッパとアジアを隔てるボスポラス海峡では、夏真っ盛りを控え、観光客を乗せた大小さまざまな船が両大陸を縫うように運行し、大いに賑わっている。

そんなロマンあふれる海峡横断クルーズを送迎サービスとして提供するプチホテル「スマハン・オン・ザ・ウォーター」が人気をよんでいる。

ヨーロッパ側のカバタシュにある公共埠頭からホテル専用ポートに乗ると、15分程度でアジア側のチェンゲルキョイという町に到着する。小さなプライベート

ートの埠頭で降りると、目の前がホテルというロケーションだ。

150年以上の歴史をもつ建物は、トルコの国民酒ラクの蒸留所を18室のモダンな高級ホテルに改装したもので、部屋はロフトつきなど5つのタイプから選べる。すべての部屋がオーシャンビューで、とくに上階の部屋からの眺望はあたり一面が海のみ、まさに水上に浮いているかのようだ。

ホテルには伝統的なトルコ料理をインターナショナルにアレンジした逸品を楽しめるレストランもある。また、ホテルのすぐ隣にはイスタンブール屈指のシーフードレストラン「コルドン」があり、旬の魚料理を堪能するのもおすすめだ。(山崎優子)



スマハン・オン・ザ・ウォーター

Sumahan on the Water
Kuleli Caddesi No:51
Cengelköy,
34694 Istanbul
TEL : 90-216-422-9000
URL : <http://www.sumahan.com/>

ワインから、再び ビール文化へ オーストラリア/ シドニー

近年、すっかりワインのイメージが定着したオーストラリアだが、本来はビール愛飲国。このところ国民の間でにわかにビールがカムバックしつつある。とはいえ、従来のようにバーベキューを食べながら大量消費するのではなく、高級ビールをおしゃれに嗜むのが最近のスタイルだ。

シドニーのビジネス街にある「レッドオーク・ブティック・ビア・カフェ」は、保存料を使わないオーガニックビール専門のバー。店内で醸造もしていて、20種のビールを試飲できるほか、レストランとしても利用できる。

ヨーロッパの醸造方法を取り入れてアレンジを加えたビールも多く、ドイツやベルギーなどでもさまざまな賞を獲得している。一番人気は、「フランポワーズ」。新鮮な国産のラズベリーがたっぷり入り、すっきりと



Text by Yoko Teramachi (Photographs by Etsu Akashi)



した甘さが特徴のルビー色のビールだ。

ほかにも、自家製ビールアイスクリームや、4種のビールとそれぞれのテイストに合わせた4皿のおつまみがつく「テイスティング・ボード」などのメニューも人気だ。

毎月1度開催されるビール教室では、ビールの歴史や醸造テクニックを学びながらテイスティングが楽しめるなど、ユニークな内容が話題をよんでいる。

(中尾祐子)

レッドオーク・ブティック・ビア・カフェ

Red Oak Boutique Beer Cafe
201 Clarence Street, Sydney
TEL : 61-2-9262-3303
営業時間 : 11~22時30分
(木曜は11~24時、金・土曜は11~翌1時)
定休日 : 日曜
URL : <http://www.redoak.com.au>

