

ちょっと待ちきれなくてオリンピック特集!

BRUTUS®

2004 6/15 定価500円

オリンピック
アテネへ!

オリンピック
アテネへ!



ひと足お先に アテネへ!

ちょっと、ゆる~いオリンピック特集

LA MAISON DE CATHERINE

1971年から続くミコノスの老舗レストラン。自慢の一品はナスのムサカ（ギリシャ風グラタン）15ユーロ。「うちのムサカはどこのお店よりも比べものにならないのよ」とシェフのカテリーナさんが胸を張るだけあって絶品。あの松久氏もOKサインを出したとか。ほかにもフレンチ・スタイルのギリシャ料理が楽しめる。●Mykonos Town, Mykonos ☎228-902-2169。18時～翌3時（ランチ定額制）。冬季休（10月29日～3月30日）。全70席。

BELVEDERE HOTEL

ミコノス。夢のような島。その夢をさらに盛り上げる5つ星。プールやジムは広々で今夏（NOBU）のシェフ松久信行氏のニューレストラン（マツヒサ・ミコノス）も開店。毎年ホテルが主催する「ホワイトパーティー」はハチャメチャ楽しいぞ。今年も8月28日の予定。●School of Fine Arts District, Mykonos ☎228-902-5122。全47室。ダブル165ユーロ～560ユーロ（朝食込み、9月18日までの料金）。<http://www.belvederehotel.com>

オリーブオイルたっぷりの右下のイェミスター12ユーロなど、ギリシャ料理のオンパレード。(011)





オーナーのニコラスさん(左)と
マネージャーのタソスさんは兄弟。
「夏はお祭り状態だよ!!」 (010)

MYKONOS