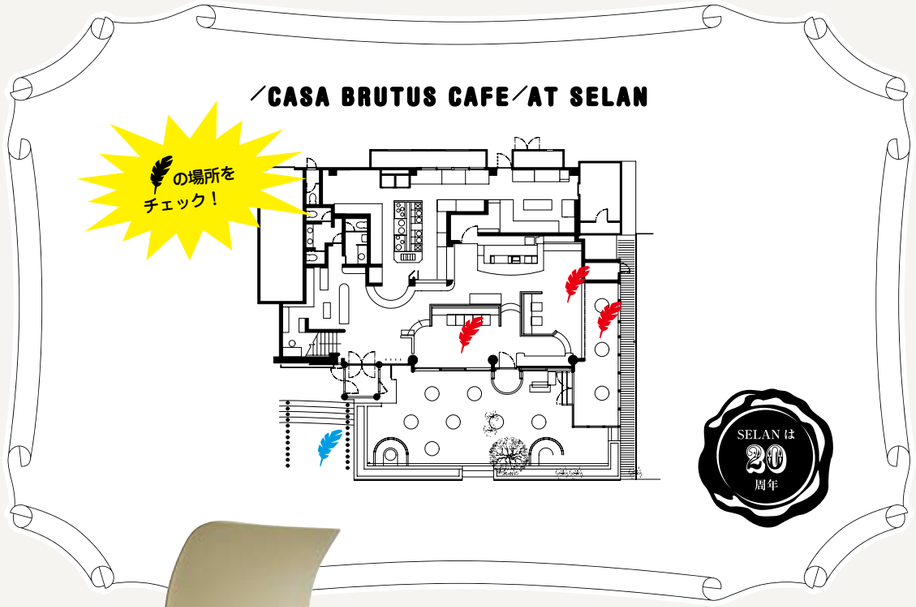
Casa BRUTUS 定期購読のお申し込みは——

● マガジンハウス読者サービスセンター
フリーダイヤル 0120・797・300
（10：00 ～ 19：00　年末年始を除く）
● カーサ ブルータスのウェブサイト
http://magazineworld.jp/casabrutus/

デイリー・カーサ ブルータス スタンド

今年もやります！ 7年目を迎え、ますます充実した内容でお届けする期間限定の日刊紙『DAILY Casa BRUTUS』。10 月 30 日から 11 月 3 日まで 5 日間連続で発刊、さまざまなイベント情報が速報で掲載されるフリーペーパーです。Casa BRUTUS Cafe@SELAN エントランス横のスタンドほかで配布しています。

／CASA BRUTUS CAFE／AT SELAN



hhstyle.com による椅子の展示

ジャスパー・モリソンがデザインし、99 年ヴィトラ社より発表された椅子《SIM》。今回展示されているのは、妹島和世、西沢立衛による建築家ユニット SANAA が手がけた NY の〈ニューミュージアム〉で使われている特別色のサンドベージュ。hhstyle.com にて限定 200 脚販売されるので要チェック。

hhstyle.com の店舗でイベント開催中です。

hhstyle.com 青山店では『CoReFab 21 ＋ 1 Ammar Eloueini 展』を開催。デジタル建築の若手リーダー、アマール・エルウィーニのクリエイションを紹介しています。また hhstyle.com 原宿本店で開催されているのは、USM モジュラーファニチャーの日本での販売 25 周年を記念したイベント。時代に左右されない USM 製品の新作などを展示中です。どちらも 11 月 3 日までなので足を運んでみて。

左／さまざまな空間に柔軟に対応する、USM モジュラーファニチャー。
右／建築家・エルウィーニのクリエイションに注目。

hhstyle.com 原宿本店　渋谷区神宮前 6-14-2
hhstyle.com 青山店　港区北青山 2-7-15　NTT 青山ビル　エスコルテ青山

／MEGA DESIGNED BURGER PROJECT

／DESIGNED BY

／KARIM RASHID／TERUNOBU FUJIMORI
／HIROSHI NAKAMURA／KAZUYO SEJIMA
／AND ／KIHACHI KUMAGAI

SELAN は 20 周年

／CASA BRUTUS CAFE ／AT SELAN

2008.10.30 THU. -11.3 MON.

THU.-SUN. 11:30-21:30 (Last Order)
MON. 11:30-20:30 (Last Order)

illustration_Karim Rashid

メガ・デザバーガー プロジェクト

MEGA DESIGNED BURGER PROJECT

世界を代表するデザイナー＆建築家の方々がシェフとなり、
考案するスペシャルメニュー。
４回目となる今年は流行のハンバーガーです。見た目も味もすべてがパーフェクト！
お花のデザートも一緒にお楽しみください。

PRICE
バーガー 2,100 yen
（スープ付き）
デザート 1,575 yen

LUNCH TIME ／11:30-14:30 (Last Order)
TEA TIME ／14:30-18:00
DINNER TIME / THU.-SUN. ／18:00-21:30 (Last Order)
DINNER TIME / MON. ／18:00-20:30 (Last Order)

●価格はすべて税込価格となっています。１８時以降は税込価格にサービス料として１０％を頂戴します。

HIROSHI NAKAMURA

恋するバーガー

５種類の小さなバーガーがスプーンの上に。スタイリッシュな建築が定評の中村さんらしいデザインです。生ハムやコロッケなどの具材のほか、リゾットのバンズもあり。いろんな味を試したい、欲張りな女子にぴったりです。

中村拓志　1974 年東京生まれ。いまもっとも注目されている若手建築家。隈研吾設計事務所を経て独立。代表作に〈ランバン ブティック銀座店〉や〈 House SH 〉など。著書に『恋する建築』（アスキー）がある。

KARIM RASHID

カリム８バーガー

「８は永遠を意味する数字」と語るカリムは、８の形をしたバンズをデザイン。油の少ないターキー、チーズの代わりに豆腐をチョイス。ローカロリーなのに食べごたえあり、自身もダイエットに成功した彼らしいレシピです。

カリム・ラシッド　NY を拠点にプロダクトやインテリアのデザイナーとして活躍する。デザインした食器、パッケージなどの点数は 200 を超え、その作品は NY MoMA やサンフランシスコ近代美術館にも収められている。

KIHACHI KUMAGAI

キハチバーガー

くりぬいたパンにハンバーグや玉ねぎを詰めて、揚げてから焼いたという手の込んだ一品。とろけたチーズも魅惑的。キハチ流のハンバーガーはさすがに違います。カリッと揚がったフレンチフライ、サラダと一緒にどうぞ。

熊谷喜八　〈KIHACHI〉代表。美味しくて安全、ジャンルにとらわれないキハチ料理を提供するレストラン部門と洋菓子部門を含めた“食”の複合企業化を目指す。ここ〈セラン〉は、今年でオープン 20 周年になる。

TERUNOBU FUJIMORI

フジモリバーガー

ご覧の通り、バンズはお米。具はハンバーグではなく、ウナギの蒲焼き。そしてイタリア風に味付けしたキンピラ、さらにルッコラをあしらいました。和風にこだわった、どこにもないオリジナルバーガーの出来上がりです。

藤森照信　日本建築史家・建築家。東京大学生産技術研究所教授。〈タンポポハウス〉や〈ニラハウス〉など、自然と共生する作風の建築で知られる。出張で出かける各地で、美味しいものを見つける食通でもある。

KAZUYO SEJIMA

プレゼント

ピスタチオと洋梨のソースの草原に、ラズベリー、マンゴー、チョコレートのムースが。一輪ずつ味わってもよし、ソースと一緒ならより優しい味に。「食べ終えたときお皿の上が絵のようになっているのも楽しい」と妹島さん。

妹島和世　伊東豊雄建築事務所を経て独立。SANAA として西沢立衛と〈金沢 21 世紀美術館〉、NY〈ニューミュージアム〉等を手がけ話題に。〈ニューミュージアム〉用の特別色の椅子を今回カフェに展示しました。

お花畑をイメージしたデザートもいかがですか？