Essence News ≫≫≫≫≫

vol.35
2026/8/28

～名古屋ラシック＜ラデュレの新コンセプト《カフェ・ラデュレ（Café Ladurée）＞ ～NEW OPEN 2026.7月9日 ～





パリやロンドン、ニューヨークなどの主要都市に続き、日本では2026年7月9日、カフェ業態「名古屋ラシック店」オープン。カフェでは、マカロンはもちろん、軽食のクロワッサンサンドやソフトクリーム、シグネチャー・ラテ、アフォガードなどがいただけます。オープンと同時に女性客で満席に。
https://www.laduree.jp/view/page/nagoyaopen



←ラデュレ シグネチャー・ドリンク・ラテ“インスパハン・ラテ”（990円）
ローズの香りで、フランボワーズにライチのやさしい甘味が重なるラテ

【NEW RESTUARANT】 ＜タイ料理レストラン/BAAN PHADTHAI 横浜ハンマーヘッド＞ ～2026. 4月20日 OPEN～

タイ・バンコク発のパッタイ専門店「BAAN PHADTHAI（バーン・パッタイ）」の日本初店舗日本初店舗。「ミシュランガイド・バンコク」に2018年の創刊以来6年連続でビブグルマンとして掲載されている実力店。現在は台湾・香港・パリ・マレーシアなど世界に12店舗を展開。５月に予約せずにランチに伺ったら予約で満席で入店できず・・・・。７月に予約してリベンジしました！ランチセットは、本日の前菜 ＋ お好きなお料理 ＋ ６０分フリーフロー（デザート付）なので、ソフトドリンクだけでなく、ビール・ワイン・カクテルなどアルコールもOKなので、お得感あります。https://baanphadthai.jp/

▪ 運営会社：株式会社 BOND CREATION　https://bondcreation.com/











＜「蟹のパッタイ」と「グリーンチキンカレー＞ ↑
カレーのライスはジャスミンライスと黒米のミックスをオーダー。食感も楽しめて美味しかったです。セットのサラダのドレッシングが爽やかで気に入りました。なかなか食べ応えのあるボリューム感でしたよ。

【NEW RESTUARANT】 ＜麻辣湯専門店 バイウェイヌードル「虎ノ門ヒルズ ステーションタワー店」＞ ～2026. 6月24日 OPEN～





カスタムサラダ専門店「クリスプサラダワークス」を60店舗展開する株式会社CRISPの麻辣湯（マーラータン）専門店バイウェイ（百味）は中国語で「数えきれないほど多くの味」。10種類以上のスパイスと生薬を使った薬膳スープに、好みの麺とトッピングを自由に組み合わせて好みのカスタマイズができます。
https://corp.crisp.co.jp/news/20260507/

～Image Consultant eye ～

＜メイク＆撮影風景＞





【イメージコンサルティング→プロフィール写真撮影を行いました！】

社労士としてこれから新たなキャリアをスタートされる友人のM様のイメージコンサルティングをさせていただきました。

Step1.なりたいイメージ、見られたいイメージ、第一印象イメージの共有。

Step2.プロフィールお写真の衣装選び
※すでにカラー診断は行っておりましたので、すぐに衣装選びを行ないました。
通常は、カラー診断を行なってから衣装選びを行う流れです。
パターン①用のスーツお仕立て＆パターン②用のトップス選び、アクセサリーやコーディネートのご提案。

Step3.撮影当日の立ち合い、カメラマンとのイメージ共有、コーディネートチェックなど



