

ELLE

www.elleatable.jp

À table

シェフの心を描きふる
感動レストラン

やったことある?
器の衣替え

エル・ア・ターブル
NOVEMBER 2014

no.76

インスタの女王が登場

おいしい写真で
SNSのアイドルに!

Sense Up!

フードで おしゃれ レッスン!

ELLE Cooking
平日のレシピは
おまかせ

次のトレンドは
アメリカで流行中の
メイソンジャーサラダ!

ほかにも
噂のフードが満載

殿堂入りの1本はこれ

私のレジェンド・ワイン

フリース素材!
(約45×45cm)

特別
付録

「リサ・ラーソン」
クッションカバー





凝縮した旨みには
熟成感のある
白ワイン



キビナゴのマリネは
スパークリングと

1 「アカハタとうずら豆のフェイジョアード」(1.5人前)¥2,000〜 2 「キビナゴとピーズ、オレンジのマリネ」¥800
3 カウンターのタイルはオリジナルデザイン。細部までこだわったインテリアがステキ。4 ワインはポルトガル産中心。右から ボンテ・デ・リマ・ロウレイ(白)、エア・ヴィーニョ・ヴェルデ(白)、カザル・ガルシア(白)、ルイス・ハ・マリア・ゴメス(白)、キンタダス・マイアス(赤)。

【東京 代々木公園】
マル・デ・クリスチアノ
Mar de Cristiano

人気ポルトガル料理店の魚専門店

大人気のポルトガル料理レストラン「クリスチアノ」による魚料理の専門店がオープンした。魚が食べたくても、和食以外では種類が食べられないのが実情。「いろいろな種類の魚をたくさん食べてほしい」と、オーナーの佐藤幸二さんは全国の漁港をまわり、規定外の大きさの魚を格安で分けてもらうことで、価格帯もリーズナブルに。ここに来たら絶対に頼みたいのが炭火焼きだ。いわしをはじめ、ハタ、ヒラメ、ノドグロなど、炭の香りをまとったジューシーな身にレモンをギュッと絞っていただいたときのおいしさといったら、さばのタルトやいかのフリットなどサイドディッシュも多数。片手には微発泡の白ワイン、ヴィーニョ・ヴェルデを忘れずに!

お店からのリコメンド!

「ポルトガルでは缶詰が日常食。店では、魚のフェイジョアードやいわしのパテなどが入った自家製の缶詰もメニューに並びます」(オーナー 佐藤幸二さん)



RESTAURANT INFO

●東京都渋谷区宮ヶ谷1-3-12 4F
☎03-6804-7923 ☎18:00~24:00L.O.
※日曜・祝日は早じまいするので電話で確認して。
☎月曜 www.cristianos.jp/mar/

FOR WINE LOVERS

今夜の一杯は
どこで飲む?

THE BEST WINE DESTINATIONS

ワインなレストランを探そう!

ワインごはんのトレンドは、日々更新中。気になるあなたに、最旬&個性的な2軒をご紹介します。

TOP
MISSION

ワイン&魚料理が
おいしいと噂の店

【東京 新宿三丁目】

オイスターバー&レストラン オストリア新宿三丁目店
Oyster Bar & Restaurant Ostrea

生牡蠣&シャンパーニュ好きの聖地

昭和の古い建物をスタイリッシュにリノベーションした、オイスターバー&レストラン。入り口に入ると、ズラリと並んだ国内外のオイスターやクラム、生ウニがお出迎え。随時、10種類以上あるという生牡蠣を食べ比べてみると、産地でこんなに味わいが違うのかとビックリ。牡蠣の若漬けやカキフライ、アヒージョなどの牡蠣料理のほか、三崎港直送の鮮魚のカルパッチョやたこのマリネなどシーフード料理が充実。うれしいのは、生牡蠣に合いそうなシャンパーニュやワインの品揃えの多さ。フランスはもちろん、国産ワインやオーストラリアなどのニューワールド系も。絶品生牡蠣とシャンパーニュ、最強の組み合わせに悶絶!

お店からのリコメンド!

「3フロアあり、それぞれ雰囲気が違うので、階によって違った楽しみ方ができます。こだわりの肉料理も用意していますよ!」(店長 入江陽さん)



RESTAURANT INFO

●東京都新宿区新宿3-3-5 1~3F
☎03-5361-8181 ☎17:00~翌1:00(金曜~翌5:00) 土曜12:00~24:00(日曜・祝日~23:00) 無休(年末年始を除く) www.ostrea.jp/



シャンパーニュが
すっきりとした白に

トマトの酸味と
ピノ・ノワールは
好相性



1 右から ベリーズ・ユナイテッド・キングダム(泡)、ホドルスクリーク・チャルドネ(白)、ラグランジェット ピクブルド・ピネ(白)、ルミエール 光 甲州(白)、ピエール・ジュエ ヴィニョ・ブラン(白) 2 左「ワタリガニのトマトパスタ」¥1,300 3 左上から時計回りに オーストラリアのコフィンベイ1P¥540、日本の八洲牡蠣1P¥490、仙鳳趾1P¥430、アメリカの生クラムのトップネック1P¥480 4 オイスターが並び、ライブ感たっぷり1階。