

2012年完全保存版 The Best of Restaurants in Tokyo

定価880円

東京 大人のための 極上レストラン

2012年版

saita mook

大人の女性に贈りたい、人生の記憶に残る

プラチナダイニング

141選

料理重視の店
雰囲気重視の店
お値打ち感のある店

読者限定
特典付き

グルメ対談

1. 記念日を飾るレストラン選びの極意
俳優 黒田アーサー
2. 夜景レストランを楽しむコツ
夜景評論家 丸々もとお

合コンアナリスト・松尾知枝が教える
合コンでモテる百識

川島なお美スイーツ紀行
Beauty 1. ドナテロウズ

大人の食べ歩き五つ星レポート

「*Joël Robuchon*」
ジョエル・ロブション



Scene 2:

The Best of Restaurants in Tokyo 2012

料理重視 有名シェフ・ 料理自慢の店

久しぶりに食べたい……、
ふとした時に思い出す、あの店のあの一品。
そんな恋しくなる料理がある店。

日本橋 織音

【日本橋】☎03-3516-1097

会席料理



1 コース料理の一例。サービス料別途10% 2 現モダンの器も趣く血内。着物を纏った美人スタッフの丁寧なサービスが心に残る

全国各地の上質な山海の幸を月替わりの会席料理で堪能する。
 静謐な雰囲気にも包まれる日本橋の会席料理店「日本の恵まれた季節を盛り取れる料理をじっくりと味わってほしい」と料理長は言う。産地は遠く日本各地から旬の上質な食材を入手。食材ひとつひとつの持ち味を引き出した、

懐しくよめな味わいを作り上げる。コースは月替わりで、10500円と136500円のもの種類を豊富。特別な記念日には、食材、調理法、季節など、ゲストの要望に応える特別お膳えコース168000円からがオススメだ。

Data
 TEL: 03-3516-1097 URL: www.orine.jp 住所: 中央区日本橋1-6-2 日本橋フロントB1 営業: 11:30~14:00, 17:30~20:00 休日: 日祝
 席数: 76席(個室3室) 料金: コース料理12,500円~、アラカルト785円~、日本橋(会)945円~
 カード: 可 交通: 東京メトロ銀座線日本橋駅より徒歩2分

読者限定特典

本誌を見たご予約時に言うと、会席コース料理で生ビールサービス。さらに金曜日より20%オフ(2名~)(2012年5月末まで)

Oyster Bar&Restaurant Ostrea 銀座8丁目店

【銀座】☎03-3573-0711

オystersバー



1 生牡蠣の盛り合わせは6種類240円。牡蠣を使ったリゾットや1スタも人気 2 木を基調とした洗練された清潔感のあるダイニング

世界各国の生産者から直送の新鮮な生牡蠣が常時12種類以上。
 銀座、中央通り沿いにある、洗練された空間が魅力のオystersバー。鮮度抜群の生牡蠣は常時12種類揃う。日本各地はもちろんだ、オーストラリアやアメリカなど、世界各国の契約生産者から直送される。大きさ、形、味が全く異なるので、食べ比べするのがオススメ。この店の魅力を存分に楽しみたいなら、生牡蠣3種類、前菜、パスタ、メインなどが食べられるコース49000円を、牡蠣との相性を考えて選んだワインも約10000円オススメしている。

オーストラリア 銀座8丁目店

Data
 TEL: 03-3573-0711 URL: www.ostrea.jp 住所: 中央区銀座8-9-15 JEWELBOXGINTANF 営業: 17:30~24:00(023:00、日祝17:00~23:00、022:00) 休日: 無休 席数: 70席(個室1室)
 料金: コース料理4900円~、アラカルト980円~、グラスワイン980円~ カード: 可 交通: 東京メトロ銀座線徒歩が銀座駅A4出口より徒歩3分

読者限定特典

本誌を見たご予約時に言うと、牡蠣に合うオーストラリアワインを人数分サービス(2012年5月末まで)

博多もつ料理 幸 西麻布店

【西麻布】☎03-6438-1100

もつ料理



1 博多もつ鍋(1人前)1,400円。写真は4人前 2 小上がりの席では最大24名の宴会ができる。テーブル席、カウンター席も利用

博多で有名なもつ料理専門店。門外不出の絶品和牛もつ鍋を。
 博多で25年以上続く有名なもつ料理専門店が「この味を東京でも食べたい」という要望に応え、西麻布にオープンした。博多の精肉店から九州地方の新鮮な牛もつのみを入手。名物「和牛もつ鍋」は、脂の甘味が濃厚なもつをほじ

め、キャベツ、ニラがたっぷり、オナナだけが作り方を知っていると驚かされる。細く切った和牛の旨みを出した特製スープは、さっぱりだが奥深い味わいだ。ヘルシーで美容効果も期待できるので女性にオススメ。

Data
 TEL: 03-6438-1100 URL: mota-sachi.com/ 住所: 港区西麻布1-18-7 712番 営業: 12:00~2:00 0:00(1:00、日祝17:00~24:00) 0:023:00 休日: 不定休 席数: 51席 料金: コース料理5,900円~、アラカルト400円~、焼酎(グラス)600円~ カード: 可 交通: 東京メトロ日比谷線徒歩が六本木駅より徒歩7分

読者限定特典

本誌を見たご予約時に言うと、名物の和牛もつ鍋を1グループ1人前(1,400円)サービス(2012年5月末まで)

ぬく

【四国】☎03-3719-8101

和食



1 小鍋の献立は700円。もち米を入れて蒸し上げた小鍋に、おんをたっぷりかけた名物料理 2 店内はカウンター席とテーブル席のみ

和やかな空間で本格日本料理を良心的な価格で日常使いにも。
 赤坂の料亭やホテルで経験を積んだ店主が、2011年8月2日にオープンした和食店。わずか12席の内には、早くも地元客で常連客もついでに、料理は、旬の食材を出汁の香りで引き立たせた上品な味わい。そして、1皿が、700

円前後と値段も上、水戸ユキムがある。メニューは定番のりで焼肉、甘辛く煮付けた鬼カサゴなど、毎日築地で作られる魚を中心とした。オススメの季節野菜の天物600円や、名物の小鍋の献立700円も見逃さない。

Data
 TEL: 03-3719-8101 住所: 品川区中目黒4-8-14 1F 営業: 11:30~14:30、16:30~24:30、日18:00~24:00 休日: 水 0休日は営業 席数: 12席 料金: コース料理2,500円~、アラカルト300円~、日本酒650円~ カード: 可 交通: 品川区品川駅より徒歩15分、東京メトロ日比谷線徒歩が中目黒駅より徒歩6分

読者限定特典

本誌を見たご予約時に言うと、2名につき小鍋の献立(700円献立)をサービス(ディナー時のみ)(2012年5月末まで)