

六本木・麻布十番・西麻布 全ガイド163軒／瑛太

TOKYO MAGAZINE
第2・第4木曜日発売

hanako

Ken Dome magazineworld.jp/hanako

N°953

2009 | 8.27

[ハナコ] 特別 定価 490円

完全保存版

hanako
ENTERTAINMENT THERAPY

アリーナ・ダンス・ボーイ 滝沢秀明

東京パフォーマンス 関ジャニ00

瑛太

高良健吾 / AKIRA (EXILE)

リレー連載 vol.25 嵐
松本潤

昼も夜も楽しめる、おいしい街へ。完全網羅163軒

六本木・西麻布 麻布十番

六本木

今夜、食べたい、飲みたいお店
エスニック、ワールドツアー
昼も充実の名店ランチ etc.

麻布十番

かわいい雰囲気の新定番店
実力派シェフ、続々オープン
やっぱり庶民派の老舗 etc.

西麻布

一軒家レストランでしっとり
大人が通えるカジュアルバー
鉄板&鍋でわいわい etc.

ご近所コラム

赤坂／その先の麻布

西麻布・六本木・麻布十番の名品探し。
愛すべき、おもたせ図鑑。



ベル オーブ BELG AUBE

☎03-3403-1161

熱意でそろえたベルギービールを。

年々5回ベルギーに足を運び、直接交渉して仕入れるというビールは約100種類。メジャーであるより、味で選ばれるものばかりだ。ビールに苦手意識がある人や初心者には試してはほしいが、白ビールのセントペルデュス ホワイトとスタップ。苦みが少なく爽やかな余韻は、暑い日に飲むにもぴったり。4種ある樽生は毎週3種が入れ替わり、足繁く送るファンも続々。ささない。●六本木7-9-2 ☎17:30~2:00 (金・祝日8:00、土曜15:00~23:00 日休)



↑美極のグリル・ハルサミコース1380円。ドラフトタイプのビールは900円。→夜7時までのハッピーアワーは、梅生がすべて200円オフ。



トンネル TUNNEL

☎03-6662-6432

ガブ飲みもガツツごんもOK。

炭火の焼きがあるオープンキッチンを中心に、心地よい暖かさが店内を満たす。「おいしい」という言葉が口を占めたり、フレッシュなシェフの料理は、香ばかっつワッフルを味わい、仔羊の煮込みも厚切りベーコンも、口いっぱいにはおぼけて食べるのがいい。ワインはセラーに入り、好みのものを揃える。料理に合わせた地産や地産で選んだり、今日はガブ飲みと決めて2000円台の樽を攻めるにも。●六本木7-19-9 ☎18:00~3:00 (月火:10:00 日休)



↑トドニュー セコ4000円 (左)、リトル ジェームズ 3000円 (中) など。グラスは8種700円。→目みたっふり! 厚切りベーコンとフレッシュポテト950円。



オステラ Ostrea

☎03-3403-9200

よく冷えたフレッシュオイスターを!

水を汲み上げたシーカーに並ぶのは、前日に氷漬けされたとびきりフレッシュな牡蠣のみ。北海道・厚岸産をはじめ、アメリカ・ワシントン産など約12種。手早く殻からはしゅてブルへと運ばれてくる牡蠣は、磯の香りがたまらなく食欲を刺激する。8月末までの平日が1個300円で好きなだけどうぞ。●六本木7-15-17 ☎11:30~14:00 (土日祝を除く)、17:00~24:00 (金土:20:00、日祝:22:00) 無休



↑酒手 広田酒 器がき1p600円 (手前2つ) など。オイスターアワーは、3Lサイズを除くすべての牡蠣が1個300円OK。→社説と大衆のリゾット1580円。



イチハチン1330 1830

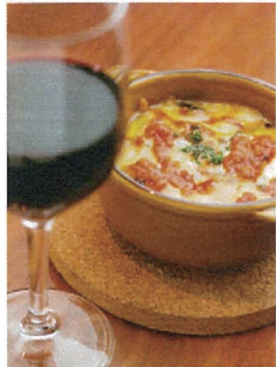
☎03-3402-1830

ナポリピッツァをつまみに乾杯。

石窯から届くババロアと絶叫の乾杯。焼き上がったピッツァの香ばしい香りが食欲をそそる。自慢のナポリピッツァは約30種、オリーブオイル、チーズなしのマリナーラで生地の風味を味わうもよし、具だくさんピッツァでソースとのコンビネーションを楽しむもよし。女子に一番人気は、クリーミーなマスカルポーチーズをトッピングした「モンテローザ」。肉やかな味味の白ワインと。●赤坂9-6-28 ☎11:30~15:00、17:30~22:30 日休



↑トマトクリームベースで、生ハム、マスカルポーチーズがのった、モンテローザ2200円。ワインはグラス800円。イタリア産以外にも多種ある。→全40席。



アンド &

☎03-5413-6612

オリジナルメニューが美味なバル。

パン・チェッタ・ジローモ氏のアイデアで今夏生まれ、イタリアの家庭の味を気軽に楽しめる店。1品500円の小皿料理とワインで盛り上がるのにいいスペース。スタッフの味は、オリジナルのイタリアン餃子、ズッキーニやパプリカ、チーズなどを包んでパリッと焼き上げたものなど。ネーミングは餃子だけ。食べるのが確かにイタリアン! ●六本木6-12-4 六本木ビル 六本木駅より徒歩11分 ☎11:00~22:30 (金土:30:00 日休)

↑ナスの特製ミートグラタン500円。ワインはグラス500円。→前夜はスタは800円。イタリアン餃子は1品500円。週替わりランチは5種、各1000円。



セルベッサ Selbessa

☎03-3478-0077

夏こそビール、夏季限定ものをぜひ。

壁一面を使った冷蔵庫に、世界30カ国、約30種のビールがびっしりと並び、93年のオープン以来不動の地位を。ベルギーの「ビュールデン」醸造家が不動の人気だ。夏が来ると味わえないアモの味を味わってみたい。サンフランシスコのビール会社の「サマービール」は、苦みが少なく喉を潤す心地。酸味がきいたサバのマリネなどさっぱり味に。ニンニクが食欲をそそる焼いたバーベキューをどにも合う。●六本木3-11-13 ☎18:00~24:00 日休



↑ざっと1500本のビールが並び、サンフランシスコサマービールは1本1200円。在庫わずかなのでも買めに。→焼いたバーベキューのソーダサタ仕立て1000円。