



【グルメ】

4

華やぎのある上質空間で 正統派ステーキを楽しむ

ルビー・ジャックス

東京の華やかなダイニングシーンを牽引する表参道『TWO ROOMS GRILL | BAR』が、斬新なスタイルのステーキハウス&バーをオープン。天井までの広い窓、オーストラリアの木材がはめ込まれたフロア、カッシーナの椅子……。大人の社交場の雰囲気をつたえた空間だ。料理は、正統派ステーキハウスのそれに、現代のエッセンスを取り入れたスタイル。400℃の高温に熱した溶岩石で、国内および海外から選びぬいた熟成肉などをじっくりグリル。肉のうま味を存分に感じられる。ほかにアワビやロブスターなど、キッチンが生簗から選べる魚介類も充実。シンプルな美味を堪能できる。



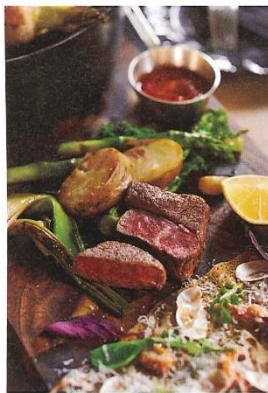
3



①シェフディレクターのマッシュ・クラブさん ②舞台のようにライトアップされたオープンキッチン ③「ブラックアンガスフィレスステーキ」250g ¥6,000 ④「クラブケーキドーナツ」¥1,800。たらば蟹とずわい蟹がぎっしり詰まったクラブケーキのフライ



東京都港区六本木1の4の5アークヒルズサウスタワー 2F ☎03-5544-8222
月～金曜 11:00～14:30LO 18:00～22:00LO
バー～26:00、土曜 11:00～15:00LO 18:00～22:00LO バー～26:00、日曜・祝日 11:00～15:00LO 18:00～21:00LO バー～24:00 無休



シェフの家をイメージした くつろぎのダイニングレストラン

KIHACHI 青山本店 Chef's Home

『KIHACHI 青山本店』の2階が新しく生まれ変わった。「もしも、シェフの家に遊びにいったら」をコンセプトに、シェフのこだわりのプライベート空間をイメージした内装に。料理も、オープンキッチンから運ばれるのは、カッティングボードにのせられた料理やココト料理など、カジュアルに自由楽しめるスタイル(ディナーのみ)。「Chef's Home」をより楽しむにはディナーがおすすめ。これからの季節は、窓の外の外苑の木々も気持ちよく、気の置けない仲間との集まりに、ぴったりな一軒。

東京都港区北青山2の1の19 ☎03-5785-3641
2階 [ランチ] 11:30～16:00 (14:30LO)
[ディナー] 18:00～23:00 (21:00LO)、
日曜・祝日 18:00～22:00 (20:00LO) 無休
※1階とは営業時間が異なる



京都・八坂神社鳥居内 老舗料亭と 東京フレンチの出会い

ランベリー京都

480年の歴史を誇る京都「中村楼」の敷地に、青山のフレンチレストラン『ランベリー』の京都店が誕生。インテリアはモダンだが、見事な庭園を見渡せて、古都らしい優雅な雰囲気に浸ることができる。ダイニングには、炭火焼きグリルを完備したカウンターキッチンをつけ、臨場感を演出。料理の鮮度を大切にする岸本直人シェフらしい仕掛けた。東京フレンチが京の食材と出会って進化するのが楽しみ。京の都で、美食がまたひとつ増えた。

京都府京都市東山区祇園町八坂神社鳥居内
☎075-551-7586
11:30～14:00、17:30～20:00LO
④火曜のランチ、水曜
ランチ¥5,000～、ディナー¥13,000～

Hot Topics



小麦農家がつくる極上のパスタ 「パスタ マンチーニ」 スパゲッティ ¥800

今イタリア・グルメ界でも注目されている、「パスタ マンチーニ」。自家栽培の小麦を100%使用し、3種類のデュラム小麦を独自の割合で配合。オリジナルの金具によって整形。乾燥にも時間をかけている。もっちりとした食感と、小麦本来の香りと味わいをぜひ感じてみて。☎ベリッシモ ☎03-3722-2522



元祖フランチャコルタのロゼ

「ベルルッキ」キュヴェ・インベリアレ・マックス・ロゼ 750ml 参考小売価格¥4,150
イタリアの最高峰スパークリングでもあるフランチャコルタをこの世に生み出した、「ベルルッキ」。なかでもエクラ世代におすすめなのは、ロゼ。上品な香り美しい色、なめらかな口当たりで、気分が上がること間違いなし。☎ディヴィオーネ ☎06-6121-6315