

リニューアルスペシャル号。決定!2001 食・オブ・ザ・イヤー

1120号

2001 No.46

特別定価320円

週刊 東京ウォーカー

1997年12月1日創刊 隔週水曜日発行
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 丸の内ビルディング10F



© EASTWIND INC.

Tokyo Walker

NEW!

東京マニアックス宣言



得する!
ケータイ
完全対応

MgWalker



● ちょっとオトナに!スペシャルグラビア

田中麗奈

● 初の全国ツアーチケット発売独占情報

倉木麻衣



[今週の学園祭]

ミスコン権柄が紹介!

キャンパスタウン

慶應義塾大学 in 三田

2001年のうまい!をランキング!!

食・オブ・ザ・イヤー

- ★ 読者が選ぶ!
ニューオープン・オブ・ザ・イヤー
- ★ 街の声アンケート!
お気に入りチェーン店
- ★ 仕掛人にインタビュー!
2002年ブレイク期待の店

マグやタンブラーなど
人気の限定アイテム続々!

コレクティング! Xmasスタバ

初めてのクリスマスイベント満載!

ユニバーサル・スタジオ・ ジャパン Xmas BOOK



No.2



No.3



No.1



人気

とろける牛は塩漬の赤ワイン煮 No.1 ！アメリカ産の牛肉を赤ワインでじっくり6時間煮込んだのでやわらかさは絶品！付け合わせはタリアアテュンのパスタ

得意の串 ●串肉がやわらかくて、赤ワインの酸味がマッチしている。付け合わせのクリーミーなパスタもおいしい

スタッフの声 ●野菜や香辛料をいっしょに加えて煮込んだスペシャルメニュー。肉のうま味が生きた、深い味わい

No.1

人気

手島海産物トマトピューレのポレンタ付き、ピストーニ風味 No.2 ！ハイ生地とエビなどの海産物を、オープンで香ばす。さっくりと焼き上げている

得意の串 ●手島エビの濃厚な味とトマトの酸味のバランスが絶妙。ハイ生地のパスタの食感もたまらない

スタッフの声 ●ニンニク、パセリ、パプリカをペーストするピストーニを使ったプロヴァンス風料理です

No.2

人気

マゴロとペーコンのフランス風料理 No.3 ！サンショウの香りを含めた品。マゴロとペーコンの意外な組み合わせがマッチ。蒸し焼したキャベツのソテーも絶品

得意の串 ●串焼は香ばしくて歯ごたえもよい。コクのあるペーコンに、焼込んだキャベツの旨みが合っている

スタッフの声 ●サンショウをまみれたマゴロとペーコンをフライパンでさっとあがりました。さっぱり味で人気

No.3

ココが人気のポイント！



1.リーズナブルなグラスワインが充実

南フランスから直輸入したワインが、ボトルだけでなくグラスでもオーダーできるのが魅力。グラスで注文できるワインは、22種類500円〜。ココでは6本お楽しみセットも豊富に取りそろえている。



2.ギャルソンの笑顔が好評

若いギャルソンの笑顔によるサービスも人気。お客様が楽しく食事できるよう、気さくなサービスも心がけている。フランス人スタッフが日本語堪能なので、おすすの手理やワインを気軽に尋ねてみよう。

Best.3

旬の素材を使ったフレンチと南仏直輸入ワインが楽しめる

本格フレンチが30品900円〜。アラカルトは盛り込みなどヒストロらしいシンプルをメニューが中心で、南仏直輸入のワインともよく合う。スープをのぞくアラカルト全品が、価格・サイズともに1/3で注文できるという新しいスタイルも人気を呼んでいる。また、コースは2500円〜とお手ごろ。パリのビストロをそのまま再現した店内の雰囲気も好評だ。



丸の内駅から徒歩2分の好ロケーションのタイル、家具、調度品など店内のインテリアはすべてフランスから直輸入したものを使う。カウンターも職人が手磨きしたというこだわりだ



今年を振り返って

「フレンチというと堅苦しいイメージがありますが、ココはカジュアルで気軽な雰囲気のお店です。ワインバーとしても力を入れているので、食事という以上にゴウワインも楽しんでもください！」
店長●パティン氏(左)とノーニン氏(右)

北千代田区丸の内1-10-1
丸の内アークビル4F
03-3212-5042
11時〜12時(ラストオーダー)
12時〜11時(ラストオーダー)
11時〜11時(ラストオーダー)
11時〜11時(ラストオーダー)
11時〜11時(ラストオーダー)

