

# ミマン

美満  
2001

12  
定価780円

表紙の人  
倍賞美津子さん

ファッション  
この冬は、  
黒が主役

対談  
遍路の  
手ほどき

瀬戸内寂聴  
大橋 歩

旅  
妹尾河童さん、  
茂子さんが行く  
美 MIHO MUSEUMと  
焼き物の里、信楽

料理  
飯田深雪さんの  
次の世代へ  
伝えたい  
味と心

特集

# ペット大好き。 ウチの子が 一番!

全員集合、  
松本幸四郎さんちの家族  
読者の自慢のペットたち

師走の  
おいしい食卓に

## 陶芸家は料理上手で取寄せ上手

## ワイン片手に フランス気分を満喫

この九月に開店した「ル・プティ・トノー」。開放的な店の入り口を一步入れば、そこはまさにパリのビストロ。活気あふれる店内にはフランス語が飛び交い、にぎやかにワインと料理を楽しむ人たちの姿が見受けられます。

ワインは南仏産、ボトル三、四千円台が中心で、オーナーいわく「どれも自信を持っておすすめできるものばかり」。二十種類以上もグラスオーダーが可能（五百円から）というシステムもうれしいかぎり。

料理は共同経営者でもある有名シェフ、フィリップ・バットンさんがプロデュース。ワインによく合う、バラエティに富んだラインアップです。毎日替わるランチメニューは千円から。ディナーコースは二千五百円から。アラカルトの料理はすべてタパス（小皿）サイズでのオーダーが可（価格は表示の三分の一）。自分流に、気軽に使えるビストロです。



▲最寄り駅は、営団地下鉄東西線、半蔵門線、都営地下鉄新宿線九段下駅。ホテルグランドパレス向いにあるコンビニ（ローソン）の角を入ったところにあります。本場、パリのビストロの雰囲気をそのまま再現したインテリア。調度品はすべてフランスから運んできたもの。

◀ディナーのアラカルトのメニューから、フィリップ・バットンのスペシャルティ とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮2,400円、まぐろとベーコンのフランス風くし焼き さんしょうの香り 蒸焼きにした甘いキャベツのソテー添え1,800円。



営業時間はランチが午前十一時半から午後二時半、午後二時半から六時まではティータム、ディナーが午後六時から。日曜定休、祝日は営業。

お問合せ先ル・プティ・トノー  
 1 東京都千代田区九段北一の一〇の二 九段アーケビル一階  
 電話〇三―三三三九―六四四〇