

Fashion & Beauty

[アール]

# ar

2002  
M A Y  
480YEN

5

Fashion Guest  
ピピアン・スー

そろそろカラダを動かしたいな。

# みんな スポーツ気分?

アスリート  
長谷川理恵さん「スポーツは体を美しくする」

おしゃれマニアはみんなスポーツブランドに走る  
ナイキ、アディダス、プーマ最新アイテム

達人たちのシューズプロジェクト  
流行スニーカーを狙え!

デカイ! ゴツイ!  
最新スポーツウォッチ図鑑

うっすら割れてセクシー! 腹筋を鍛える  
スポーツ気分でMTBに乗ってみたい?

絶対効かせる!  
ホワイティング戦略  
25歳がもう「熟女肌」  
なんて

肌は若いうちに打て!

夏は緑茶を一杯  
W杯参加国の「味」  
ガイドブック  
ワールド版  
ワールドカップ

「特別とじこみ」  
2002ワールドカップ  
SUPER BOOK  
世界のセクシー美男ベストイレ  
シミュレーション日本代表かく戦えい  
ラモス瑠偉「JAPANの勝機」  
全16ページ保存版



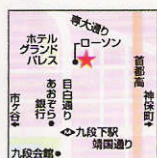
 フランス

## ル・プチ・トノー

LE PETIT TONNEAU

気鋭のフランス人シェフによる本格的なビストロが登場

ここってもしかしてパリ? と見まごうほどのこのお店。「料理の鉄人」で坂井鉄人を破り、一躍脚光を浴びたフランス人シェフ、フィリップ・バットン氏が「安くておいしくて、楽しい。そんな正真正銘のビストロを」と昨年9月に九段下にオープン。バットン氏のスペシャリテはもちろん、気取らないステーキやポテト、サラダなどの本格的ビストロ料理が楽しめる。常時60種類揃えたワインのうち、南仏産30種がすべてグラスOKとは嬉しい限り。ワールドカップ時は店内にスクリーンを設置し、観戦しながらワインと食事が楽しめる。



〒千代田区九段北1-10-2  
九段アークビル1F  
☎03-3239-6440  
営業 8:30~L.O. 特になし  
休 日曜  
<http://www.petitonneau.com>

フィリップ・バットンのスペシャリテから、とろける牛ホホ肉の赤ワイン煮 ¥3,000。じっくり煮込んだ牛ホホ肉は、赤ワインの風味がじんわりしみで、ふくよかな味わい。



フランス人設計士による店内は、カウンターやタイル、椅子やテーブルなどの調度品に至るまで、すべてフランスのもので統一。

温かいチョコレートのフォンダン パニラアイス添え ¥1,000。フォークを入れると、中から温かいチョコレートソースがどろ〜り。



「今年のフランスは絶対優勝間違いなし!」と、前祝の乾杯をするバットン氏(右)とムリエで共同経営者のモイーズ・コーエン氏

カナガシラと手長海老のブイヤベース ¥2,100。サフランとにんにくの風味豊かな南仏プロヴァンス地方特有の鍋料理。魚介の旨みがギュッと詰まった滋味溢れるスープは味わい深い。