

ギンザ

2002
December

580yen

12

GINZA
TOKYO
JAPAN
GINZA

いまがチャンス!

**いちばん欲しい物を、
思い切って買う。**

ルイ・ヴィトンの手帳・セリーヌの限定トート
グッチの復刻バッグ・ブルガリのリング
ティファニーのダイヤモンドペンダントほか

ルシアン ペラフィネに
おしゃれセレブが夢中

ひとりで食べる、
東京のレストラン

いち早くゲット
クリスマス限定コスメ

スタイルを見つけるヒントがいっぱい!

**'03年S/Sミラノ・パリコレクション
おしゃれスナップ**

**私だけの
おしゃれスタイルを
見つけたい。**

祐真朋樹さんがスタイルのを見つけ方をレクチャー
スタイルを見つけた4人の個性
東京モデルの私的スタイル

すべてに洗練を求めて、
GUCCIに囲まれる日常

メニューのほとんどが3分の1に。
使い勝手抜群の「バリの食堂」。

九段下★ビストロ
ル・プティ・トノー
☎03・3239・6440

スープ以外は3分の1サイズのタバス(小皿)が用意されていて、グラスワインも30種以上とくれば、ここはまさにおひとりさま天国。所狭しと並べられたテーブルの約半分を外国人客が占める。朝から夜までバリの食堂のような賑わいだ。鴨肉のコンフィーなどビストロならではの庶民的な料理には特に力を入れる。その一方で、「ル・プティ・ブドン」の名シェフ、フィリップ・バットン氏のスペシャル料理を提供する奥深さはあなどれない。



●東京都千代田区九段北
1-10-2 九段アークビル
ル | F | 営業 8時～
10時30分、ランチ 11時30分～
14時30分、ディナー
18時～22時30分 無休
夜のコース料理は2500円、
3800円、6000円。



おひとりさま専用のカウンターは7席。
腰掛けていると日本にいることを忘れてしまおう。



手前はこんがり焼いた山羊のチーズの田舎風サラダ、タバスで500円。奥はマグロと帆立貝のカルパッチョ バジリコ風味、タバスで400円。パリでは使わないマグロに挑戦。



左上：どっさりとムール貝が入ったホビュラーなビストロ料理は大人気。ムール貝の白ワイン蒸しクリームスープ1500円。左下：「フィリップ・バットンのスペシャルティ」から、手前は手長海老とトマトビュレのガレット仕立てビストウ風味、3分の1のタバス(小皿)価格で600円。奥は鴨のフレッシュフォアグラと大根のボワレ ハチミツとスパイスのオレンジソース、同じくタバスで800円。信じられないようなタバス価格にうれしい悲鳴。思わず何皿も頼んでしまおう。下：2人掛けもあるテーブル席は、隣の人も会話かすみそうな距離感が楽しい。サーブするフランス人は日本語も堪能。

