

Hanako 2017年10月号 ...340

**Hanako**  
「Hanako」スタッフが  
いま一押しのおいしい店、すらすら！  
**The BEST of  
Hanako**



「Hanako」  
の最新  
みんなの投票

おすす  
め  
の  
店

2017.6.4  
No. 739

読者、とくに読者さんがお薦めする  
「Hanako」スタッフ・セブーン編集部  
が選ぶ「今一押し」の店、すらすら！

# New Restaurant

写真/青木加代子

**大物料理人がついに独立！  
完成度の高い料理は感動の連続。**

ササオ  
本郷 **SASAO**

☎3868・9101

青山『イッシン』から、1年の充電期間を経て、笹尾十三夫シェフがついに独立。食材は20年来の付き合いがある生産者や業者から。旧知のスタッフも息ぴったり。48歳での独立は遅いようだが、それだけのことはある、完成度の高い店だ。



特に独創的で緻密な計算に基づいた料理が素晴らしい。カシスで煮込んだスベアリブ、4種のメニューをミックスさせたスペシャルデザートなど、重くなりがちなものもすっきり軽やか、エレガントに仕上げているのはさすが。これでフルコース5500円は絶対お値打ちです。

00:00 ~ 21:00 L.O. 日休  
→ シック&モダンな大人のためのレス  
トラン。天井が高くゆとりある造りが  
粋だ。●文京区本郷3-15-11 ●営業  
12:00 ~ 14:00 L.O. ●営業  
18:00 ~ 21:00 L.O. ●営業



←夜5500円のプリフィックスコースから。左・焼きナスと石山さんのトマトのゼリー和え。右・ホワイトアスパラとホタテのバートフィロ包み、シユークルト添え。素材の持ち味が生きた料理が笹尾さんの真骨頂。



←左・スベアリブのカシス煮。右・笹尾スペシャルデザート「トランス800円」はブランマンジェ、プリュレ、ハーブのジュレ、フルーツカクテルが渾然一体となった新感覚の味。ここではメニュー全部がスベシャリティなのだ。

**料理も雰囲気もまんまバリ！  
仏人シェフが始めた本物ビストロ。**

ル・プチ・トノー  
虎ノ門 **LE PETIT TONNEAU TORANOMON**

☎5545・4640

タイルやドア、カウンターなど店内は丸ごとフランスから。オーナーシェフのフィリップ・バットンさんはじめ、スタッフ、客ともにフランス人率が圧倒的高し。一瞬、ここはどこかと思ってしまう。「安くて早くて近所の人がワイワイ盛り上がる」本物のビストロだ。鴨のコンフィなど、メニューはもちろん定番ビストロ料理。話題のラングドック&ルーション地方を中心に、手頃なワインも充実。唯一本国との違いは、料理が量も値段も3分の1ポーションで頼めること！ 毎日通いたくなるニューカマーです。



夕食 18:00 ~ 21:00 L.O. 日休  
→ 早くも連日大盛況だ。九段下に1号  
店も。●港区虎ノ門2-1-11 ●商船  
三井ビル1F ●営業  
8:00 ~ 11:00 L.O. ●営業  
14:22 ~ 18:00 L.O. ●営業



←左・オリイオイルでマリネした野菜と生ハム。ブロンズ風1500円。右・オニオンのグラタン。ブレイク1風900円。夜のコースは2500円。朝食550円。昼食1000円。と値段もまさにビストロ的。



←左・鴨のもも肉のコンフィ、ジャガイモのソテー添え2100円。右・温かいリゾットのタルト1000円。正統派フレンチの代官山「ル・プチ・トノー」を経て、バットンさんは夢だったビストロ経営に乗り出した。