

グルメ
ぴあ

essence

@グルメぴあ <http://g.pia.co.jp>

2003 SUMMER
グルメぴあエッセンス
680yen<税込>

夏

「いまどきグルメ」を
知る、語る。

ヘルスコンシャス世界食の潜在力
変幻自在「ネオ豆腐」

お茶の常識が変わった!
新世代ティータイムは
ブレンドで決まり

開店ラッシュ! 東京、スペインレストラン
シェフが恋する国産素材と出会う

ここまできてる
東京の泡盛

お役立ち付録

街の「目利き」に聞いた、大会場あとのグッドな逃げ道

大人のアフターイベント
レストランMAP





フレンドリーなサービスだから、カウンター席にひとり訪れる人も。ワインはボトル¥3000~4000中心。グラスワインも充実している。

☎03-3239-6440
 千代田区九段北1-10-2
 九段アークビル1F
 ⑧6AM~10:30AM/11:30AM
 ~2:30PM/6PM~10:30PM
 (ティータイム2:30PM~5PM)
 ⑨日休
 ●カード ほとんど可
 ●夜は必ず予約を。

ワイン片手に ビストロの雰囲気にも酔う夜。

何より、店の外まで飛び出す活気と熱気が特徴だ。カッパルもいれば、40代、50代のグループも。みんな、大いに食べて飲んで語り合いながら夜を楽しんでいる。ホールで活躍する外国人スタッフの陽気さも手伝って、雰囲気は元氣なパリのビストロだ。料理は、プリフィックスのコース以外に、単品注文も可能。うれしいのは、スープ以外は3分の1サイズでの用意があること。肉の煮込みなどをしっかり食べる、ビストロらしい楽しみ方はもちろんのこと、小皿数品とワインという使い方ができるのも知っておくと便利だ。

AFTER EVENT RESTAURANT



パリの街角にあるような店構え。連日満席で、驚くほどの賑やかさだ。



上/前菜より、オリーブオイルでマリネした野菜と生ハムプロバンス風。下/肉料理より、白いんげん豆とじっくり煮込んだ仔羊の肩肉。それぞれ前菜とメインの¥2500コースで注文可能。

ル・プチ・トロー

★九段下 MAP A

SUIDOUBASHI 水道橋

■メナムのほとろ

★神保町 MAP A

ビールで喉を潤しながら、 刺激的なタイ料理で盛り上がる。

アンティーク家具を使った落ち着きある内装だが、料理は屋台をも思わせる日本人に親しみやすいタイの味だ。サラダなどあっさりしたものから、しっかりおなかにたまるものまで幅広いメニュー構成。炒め物やスープなどの種類も多いが、カレーを始め、タイのお粥や汁なしラーメン、太麺の焼きそばといった、ご飯ものや麺類の充実も魅力的だ。一皿のボリュームもあるから、4人や6人といった人数で訪れるといろいろな種類が食べられそう。スポーツ観戦のあとは、シンハービールで喉を潤しながら、唐辛子の効いた料理で熱い余韻を楽しみたい。

☎03-3238-9597
 千代田区神保町2-1 岩波神保町ビル1F
 ⑧11:30AM~2:30PM/
 5:30PM~翌2AM (土~9PM)
 ⑨日祝休
 ●カード ほとんど可
 ●夜は予約したほうがいい



上/円卓もあり大人数でも。中/あっさりした魚貝類のタイスープ¥1600。深夜にも優しい味。奥は春雨のサラダ¥1000。下/神保町交差点近くにある。



タイのレッドカレー¥1200。もち米(タイ米)¥400。