

外堀通りに楽しい街が

定価 **340**円

# hanako

Ken Done

**都心再発見**

知ってるようで  
知らなかった  
うれしい優良店揃い

# 外堀通り沿い



赤坂

四谷

水道橋

神楽坂

お茶の水

新橋

市谷

溜池山王

虎ノ門

飯田橋

●うんちく王になれる!?  
「外堀通り」アレコレ・コラム

藤原紀香インタビュー

2003 **8/6**  
Ken Done No. **748**

<http://www.hanako-net.com>

# 虎ノ門

霞が関&虎ノ門界隈。オジサンたちの声で溢れる「赤ちようちん」が多いと思いませんか？  
おいしくて女性同士のディナーでもくつろげる5軒、使わなきゃもったいない！

# サラリーマン御用達の居酒屋だけじゃない。本物志向の専門店5軒。

## 虎ノ門 砂場

☎3501-9661

由緒の正しさを語るのれんの「大坂屋」。江戸のそばを今も。



↑手前・アスパラ豆腐450円。豆腐に、ペイスト状にしたアスパラを練り込んだ。奥・奥龍そば650円。揚げたそばに、野菜入りのあんをかけて。←穴子サラダ1100円。揚げた穴子につゆがしみて美味！

江戸時代、開府とともに大坂から江戸に移ったそば店「砂場」。後に3店に分かれた、そのひとつがこちらだ。そばは一番粉を使うもりそばと、そばの実の中心部分で作る更科粉を使うざるそばの2種。いずれも細めで喉越しよく、甘めのつゆがよく絡む。

そばの名脇役・一品料理も充実。夏なら枝豆とシヨウガの揚げ物の天種、揚げ穴子のサラダ風など。お酒もちよつとしただき、シメにつるとたぐる。大正期に建てられた店舗にも風情あり。そば屋の醍醐味をあますところなく満喫できる。



→震災、戦災を免れた建物は、大正12年築。のれんには発祥地「大坂・大坂の旧字」の文字が。1階はテーブル席、2階は座敷。↑ざるそば750円。1日30食ほどしか作れない。●港区虎ノ門1-10-6 ☎11:00~20:00(19:45LO)、土・日・休

ル プティ トノー

## LE PETIT TONNEAU

☎5545-4640

気取る必要一切ナシ。フランス料理の「定食屋」。

人気シェフ、フィリップ・バットン氏が、九段下に続き4月にオープンさせた2号店。外に向かい開け放たれた店内で、お客がみな楽しげに囲むのは、白インゲンと子羊の煮込み、田舎風ハテポリリウム多め、見た目よりもまず味、のビストロ料理だ。うちは定食屋。サバの塩焼きやきんぴらごぼうと同じように、フランスの「定食」を楽しんで」とスタッフ。3分の1の価格で小ポーションを頼めるのも嬉しい。思いきり食べて飲んで、気ままに過ごしたいときに。



↑ムール貝の白ワイン蒸しクリームスープ1500円。生クリーム入りスープは濃厚で、最後まで飲み干したくなる。←赤いひしきが目印。●虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1F ☎8:00~22:30LO(朝食~10:30LO、ランチ~14:30LO、ディナー18:00~) 日休



↑手前・フランスのお婆ちゃんから伝えられた地鶏のソテー12600円。奥・こんがり焼いた山羊のチーズの田舎風サラダ15000円。