ートのある暮らし。

SPECIAL ISSUE 2003 エスクァイア日本版7月号臨時増刊『ルカ』NO.3
780yen

Luca

奈良美智さんと訪ねた
ソウル、最新アートシーン。

NY、Paris、Tokyoのギャラリスト、キュレーター、
アーティストのビジネス＆リアルライフ。

アートなお仕事、アートな生き方。

バスキアを育てた伝説のアートセレブ、メアリー・ブーン。
いま旬の女性アーティスト12人。
アートを生きる女、ソフィ・カルにインタビュー。
気になる女性カメラマン24人のお仕事。
森美術館の舞台裏に潜入。
元祖パトロネス、ペギー・グッゲンハイムの生涯。

ミラノサローネで注目の
アート系デザインは?

Lucaギャラリー★川島秀明

エルメス×アーティストで
生まれる新しい世界。

注目のギャラリーからアートバーまで
保存版・東京アートクルージングガイド50。

上●「まぐろと帆立のタルタル・フランコジャポネスタイル」¥1,200は、ごまや梅干しが入った「日仏」フュージョンの味。右●ビストロでこそ食べたい、「白いんげん豆とじっくり煮込んだ仔羊の肩肉」¥2,100。アラカルトはいずれもお値段3分の1のタパスサイズでもオーダーできる。南仏中心の、独自にセレクトしたワインもおもしろい。ランチコースは¥1,000から、ディナーコースは¥2,500から。

朝昼晩オープンだから、鑑賞前・後のどの時間でも。

ル・プティ・トノー

九段下

ドアもテーブルもカウンターも、そのまんまフランス。実はすべてオーナーシェフのフィリップ・バットン氏がフランスから輸入したもの。フランス人客も多いので、料理と一緒につかの間のパリのビストロ気分が味わえる。

「ビストロは一日中近所の人にサービスしなくてはならない」という極めてフランス的な考え方から、朝昼晩の食事ができるところも本格派ならでは。料理のポーションもしっかりある。

定番メニューである「白いんげん豆と仔羊の煮込み」や「オニオングラタンスープ」はもちろん、「まぐろと帆立のタルタル・フランコジャポネスタイル」など日本ならではの新ビストロメニューも楽しい。ワインも安くて、美術館疲れも癒される、元気な店だ。

東京都千代田区九段北1-10-2九段アークビル1F
tel.03-3239-6440
朝食8:00〜10:30、ランチ11:30〜14:30、
ディナー18:00から22:30（L.O.）、日休
4月16日には虎ノ門店もオープンした(tel.03-5545-4640)。