

最新! 「駅なか」超便利ブック

No.797 2004 8/4

# hanako

主要16駅完全ガイド

## 駅なか 駅地下

## 駅まわり

スーパー便利  
BOOK

- カフェ
- 花店
- パン屋
- レストラン
- ネイルサロン
- ATM
- スーパーマーケット
- エステ・マッサージ
- ドラッグストア

品川 東京 新宿 渋谷 池袋 上野 北千住 吉祥寺 立川

横浜 川崎 恵比寿 目黒 代官山 自由が丘 二子玉川

いつもの駅が、こんなに便利に!

事情通OLおすすめ「この駅のコレは使える!」



**第2 特集** フレンチが身近になった!  
3000円台までで大満足の店17軒

定価 340円

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

2004年8月4日発行(毎週水曜日発行)第17巻30号  
昭和63年8月15日第三号郵便物認可

↓店内にはかわいいフランスのポスターなどがいっぱい。「ワインが安くなければ意味がない」と、ハウスワインほか、おすすめワインも激安。



●目黒区上目黒2-43-11 小川ビル1F ☎11:45~14:00LO. 18:00~22:00LO 水休 ディナー/前菜、メインのプリフィクス1890円、食後の飲み物315円〜ランチ/前菜、メインの2皿ランチ945円、1575円、ランチライス945円 ワイン/ハウスワイングラス420円〜、デキャンタ1260円、その他のボトル2310円〜 サービス料/なし カード/不可 席数/26



↑煮込んでから外側をこんがりと焼く、牛タンのポワレ マスタードソース。メインは鴨も肉のコンフィ、魚介のフィヤベースなど常時8〜10種。→ボリュームたっぷりの自家製サーモンマリネ。バジルのソースがびったり。前菜はプラス600円で盛り合わせにできる。

ペティアン  
中目黒 **Pétillant**

☎3792-3567 ●コース 1890円

安くてお腹いっぱい、が当たり前。毎日でも通いたい「フランスの飯屋」。

中目黒の激安フレンチとして、噂になっているのがこちら。なにしろ2皿コースが1890円なのだ。「フランスに遊びに行っているうちに、やっぱりこういう店がいいよなあ、

と思って」と、オーナーシェフの横山晃夫さん。ピストロ料理好きにはたまらない定番メニューがいっぱいだ。前菜にはサラダがたっぷりついてくるのもフランス流。ソルベ盛り合わせなどすべて420円という、驚きのデザートもお忘れなく。



↑「最初は小ぎれいなフレンチを目指していたんですよ、これでも」と笑う横山さん。サービスの女性とふたりで、店のいっさいを切り盛りする。

ル・プチ・トノー・トランモン  
虎ノ門 **LE PETIT TONNEAU TORANOMON**

☎5545-4640 ●コース 2800円

オフィス街で小粋にカジュアルディナーを。

パリのビストロを彷彿とさせる、フィリップ・バットンさんのお店。店の装い、お手頃価格に加え、サービスも陽気でフレンドリー。そんななかビストロ・パリジャンコースをいただければ、すっかりパ

リジェンヌ気分。前菜、メインともに十数種から選択。種類豊富なメニューはさすが。ビストロの定番「ムール貝の白ワイン蒸し」などを追加しシェアすれば、より気分が盛り上がること請け合い。

→テラスで軽く、グラスワインとパス、小皿タイプ、もいい。



↑手前・温かい前菜より、玉葱とベーコンの田舎風パイ。6時間じっくりと炒めた玉ねぎの甘さが感動モノ。奥・ホロホロ鶏のソテー 夏の小さな野菜添え。皮はパリパリ、身は肉汁がジュワ〜、焼き加減が絶妙でウマイ。←ホッとくつろげる温かみある店内。

●港区虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1F ☎8:00~CI oseは日によって異なる(朝食10:30LO、ランチ11:30~14:30LO、ディナー18:00~) 無休 ディナー/前菜、メインが選べるコース2800円。ほか3800円、8000円 ランチ/1050円、1600円、2100円 ワイン/グラス500円〜、ボトル1800円〜 サービス料/なし カード/可 席数/店内90、テラス36



シェフズ ターブル アール アンド ディー  
秋葉原 **Chef's Table R&D**

☎3863-4562 ●コース 2900円

大満足のビストロコースを一度ご賞味あれ。

カフェを楽しむ女同士に、コースを食べる老夫婦。レストランやビストロなど、あえて肩書をつけなかった柴靖貴シェフの狙いは大当たり。誰もが自由に過ごせる、気軽な店だ。今年から始めたビス

トロコースはさらに気楽度アップ。うまみが凝縮されたバベツステーキは、他店では味わえない柔らかさに驚く。いい材料を使わずとも、ちょっとした工夫でおいしくなるとの信条と腕前に、魅了。



→日替わりデザートの盛り合わせ。ガトーシヨコラ、リンゴのタルト、キャラメルアイスクリームのような趣。カウンターもある店内。



↑手前・バベツステーキ。表面に細かい包丁を入れることで、繊維質の多い牛のハラミ肉が見事に柔らかく仕上がる。肉は日によって替わることも。ポテトがまた美味。奥・フォアグラや野菜のテリーヌやサーモンマリネなどがサラダの中から顔を出す、くいしんぼうのサラダ。

●千代田区神田佐久間町3-35-5 イナパビル1F ☎11:30~15:00LO. 18:00~21:30LO 日休 ディナー/前菜、バベツステーキ、デザート、食後の飲み物付きのビストロコース2900円。プリフィクス3700円、ほか2種あり ランチ/1000円、1300円、1500円、2800円 ワイン/グラス450円、ボトル2900円〜 サービス料/なし カード/不可 席数/21



2〜3品のフレンチコースでもお腹いっぱい。しかも味は高レベル。気軽に通えるビストロを1軒はキープ！

2000円台以下で納得。ビストロのお値打ちフレンチコース。