

# 有名料理人が通う

2000円以内

お値打ち

# レストラン

レストラン・ヒロの山田宏巳さんはジンギスカンを。ラ・ベットラの落合務さんはあなご丼を。レストラン キノシタの木下和彦さんはラーメンを。つきち田村の田村隆さんはもんじゃ焼きを。フォーシーズンズホテル東京の遠藤敏行さんはたいやきを。銀座久兵衛の今田洋輔さんは肉まんを。四川飯店の陳建一さんはそばを。弁天山美家古寿司の内田正さんはあんパンを。分けとく山の野崎洋光さんは、コロッケを。etc.



BEST SELECT

スターツムック

トロツと溶ける手作りのチョコレート  
トムイス800円も人気



ワインリストには産地、味が詳しく書かれセレクトする楽しみも



## ル・プティ・トノー

「カジュアルな雰囲気だけど、ハイクオリティな料理を楽しめる」とボコさんが通うココは、フレンチの鬼才フィリップ・バットン氏の店。プロヴァンスの味をカジュアルに楽しめると、ゲルメの間でも評判だ。特にランチは、シェフの技がリーズナブルにいただけるとあって、OL層で店内はいっぱいになる。毎日市場から直接仕入れる新鮮な食材を使用するため、ランチメニューは日替わり。女性に人気のある本日のお魚料理には、春はクロダイ、夏はスズキと、ソースの味と一緒に満喫

「カジュアルな雰囲気だけど、ハイクオリティな料理を楽しめる」とボコさんが通うココは、フレンチの鬼才フィリップ・バットン氏の店。プロヴァンスの味をカジュアルに楽しめると、ゲルメの間でも評判だ。特にランチは、シェフの技がリーズナブルにいただけるとあって、OL層で店内はいっぱいになる。毎日市場から直接仕入れる新鮮な食材を使用するため、ランチメニューは日替わり。女性に人気のある本日のお魚料理には、春はクロダイ、夏はスズキと、ソースの味と一緒に満喫



ガラス張りで開放感のある店内。ワインレッドがアクセントに



### ル・プティ・トノー

☎03-3239-6440 東京都千代田区  
九段北1・10・2 九段アーキビル1F  
☎AM8:00~AM10:30 AM11:30  
~PM2:30 カフェPM2:30~PM5:  
30 PM6:00~PM10:00(フードLO)  
日曜定休 席数/40 予約/可 カ  
ード/可 アクセス/地下鉄東西線  
ほか九段下駅より徒歩約1分

### おすすめMENU

マリネしたピーマンのテリーヌ タイム風	1500円
フィリップ バットンのスペシャルコース	6000円
温かいりんごのタルト	1000円

できるよう淡白な魚が多く、ソースなども毎日アレンジしているとか。その理由はオフィス街にあるため、毎日訪れても飽きないようにとのきめ細かい配慮から。そして忘れてはならないのがランチに付くグラスワイン。ワインの味を知ってもらいたいのももちろん、忙しいランチを少しでも優雅に過ごせるように、との配慮はさすがはワインの国のお店。朝8時から営業しているので、朝はコーヒィ、昼はプロヴァンス料理、夜はワイン。思い思いの利用法で、フランスのエスプリを感じて!