

Domani

http://domani.shogakukan.co.jp

October, 2006
a monthly magazine
for working women

10

トレンド解説付き! 30代が取り入れるべき秋の流行がすべてわかる

秋本番の10月・11月 2か月コーディネート

<創刊プレ10周年記念企画①>

この秋、新たな名品「ラドニーヤ」誕生!

ジュエリー三都物語 —パリ・カルティエ編—

<新連載 菊池京子さんのNEXTスタイリング塾①>

「トレンチコート」秋はどう着る?

モンクレールのダウンコートも誌上展示会

ファッションプロがひとめ惚れ!

「即、キープアイテム」全77点

秋の「本命パンツ」完全試着室

大人気「ワンピース」は重ね着でセンスup!

友人をプライベートで案内する日のための

雨宮塔子の「パリ」 私的ルート

秋ファンデーション&メイク 30代の最強セレクトプラン

<創刊プレ10周年記念特集①>

Beautiful Jackets

ますますシルエットが美しくなって、再び注目です

この秋は、脱スイート!

かっこいいジャケットで 新・通勤スタイル宣言!

Domani特別付録
年4回シリーズvol.3



紅葉 色づく宿

女性のための 美しい宿 クレーシングBOOK—秋編— 紅葉色づく宿

「女性起業家」という選択

<産みたいも…>

「不妊」と治療の 最前線レポート

<新連載 エッセイ>

小川洋子

<美しい・美しい生活>

30歳の鮮やかな決意

内田恭子



(左)看板メニュー “とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮、¥3,800。10時間以上煮込んだ肉とパニラの香り高いフィットウ・キュベ・ブリヴィレージ、ボトル¥6,800との相性は抜群。(左下) “ムール貝の白ワイン蒸し クリームスープ、¥2,200。”季節野菜と魚介のサラダ カレー風味、¥1,600。(下)雰囲気はカジュアル、料理は本格。昼¥1,050～、夜のコース¥2,800～。



麻布
十番

ル・プチ・トノー

LE PETIT TONNEAU

シェフは「料理の鉄人」勝利者/
伝統的な本場ビストロフレンチが魅力

パリの街角にあるビストロを思わせる、ワインとフレンチが楽しめる店。料理は日本人向けにアレンジせず、本場そのままのしっかりした味。フォアグラ、エスカルゴ、グルヌイユ(カエル)料理など美食家垂涎のメニューが並び、希少銘柄の南仏ワインと実によく合う!

DATA

東京都港区麻布十番2-14-2 ☎03・3454・1075 密11時30分～15時(L.O.)、カフェ15時～18時、18時～23時(L.O.)
無休



NEW SHOP NEWS

秋の夜長は友人や彼と、お酒と料理で長話もいいもの。
希少な梅酒にワイン、豆乳カクテル…各店ならではの美酒と美食をご紹介します!