

5000円で満足できる本当に安くて旨い店

おとなの週末



東京
厳選

222店

詳細
データ
地図付

講談社
MOOK

おとなの週末

東京
厳選

222店



講談社
MOOK



9784063788280

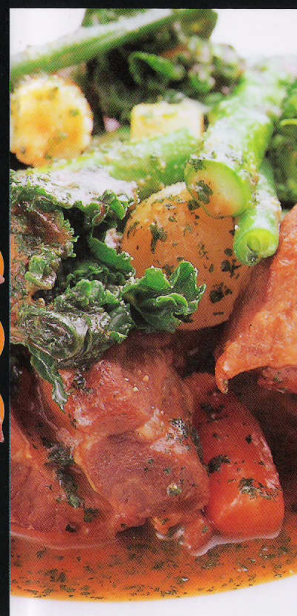
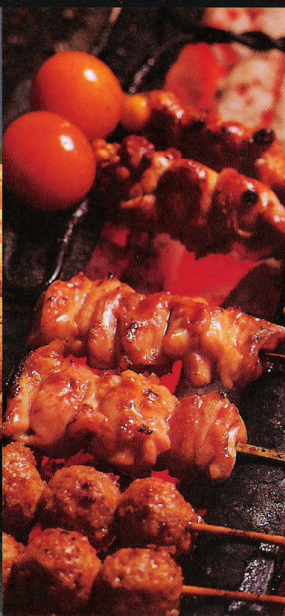


1929476013002

雑誌 63899-57
ISBN978-4-06-378828-0
C9476 ¥1300E (0)
講談社
定価:本体1300円(税別)



覆面取材で選んだ納得の味



ル・プティ・トノー

虎ノ門店

フレンチの巨匠が営む
手軽なビストロ

十数年前 放映していた人気
テレビ番組『料理の鉄人』で、フ
レンチの鉄人・坂井宏行氏に勝
利した経験を持つシェフのフィ
リップ・パットンさん。彼が営
むこの店は、誰もが手頃な値段
で気軽に旨いものを楽しめるフ

レンチ・ビストロ(大衆食堂)だ。
コースは、冷たいオードブル
と温かいオードブル、メイン料
理、デザートを約40種類あるア
ラカルトメニューの中から選ぶ
プリフィクス。
写真は、その選択の一例とし



プティ・トノーコース3800円

↑コースの一例。冷たいオードブルは「エンダイブとカリカリベーコンのサラダ半熟卵添え」、温かいオードブルは「玉ねぎとベーコンの田舎風パイ」、メインは「まぐろとベーコンのフランス風串焼き山椒の香り 蒸し焼きした甘いキャベツのソテー添え」、本日のデザート、パン、オリーブとナッツの盛り合わせ



その他のメニュー▶「手長海老とトマトのガレットビストルー風味」(3400円)、「とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮はちみつとクミン風味のにんじんのソテー添え」(3800円)

←カウンター8席、テーブル2席×11卓+4席×12卓+6席×3卓、テラス約30席 計約126席

て、テレビ出演時のテーマだった「ベーコン」を使った料理。デザート以外、すべての料理にベーコンが含まれている。

ビール 生600円

ワイン グラス600円～
ボトル3800円～

焼酎 日本酒
なし なし



る・ぶてい・とのーとらのもんでん ●東京都港区虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1階 ☎03-5545-4640 / 🕒(朝食)8時半～11時半、(ランチ)11時半～15時、(カフェ)15時～18時、(ディナー)18時～23時 / 📅日・祝・祭・禁煙席なし / カード可 (ダイナース以外) / 予約できる / サなし / 🚇地下鉄銀座線虎ノ門駅3番出口から徒歩2分