

知っておきたい“ビジネス”で使う“OFF”でも使えるランチ&ディナーの珠玉の名店

# 六本木レストラン

10 × 10

テーマ

テンパイテン

スポット

ビジネスマンの100店

麻布、赤坂…東京ミッドタウン、六本木ビルズ…

ぴあMOOK

定価 880円

(本体838円)

昼だから有名店で絶品の味 ● 次に使えるオープンエアランチ  
昼の個室を予約する ● 唸らせるインターナショナル ● 業界人が使う高感度を知る  
心躍る演出を利用する ● 深夜0時からの打ち合わせ  
サプライズな夜景の魔力 ● 最新デザインの空間美 ● 新発想を学ぶニューコンセプト

## 最先端の「時間」「空間」を 使いこなす、ここでキメる



A 特注品のバーカウンターで飲むお酒は格別 B わさびと梅の風味が効いた、日本人好みの味の「マグロと帆立のタルタル」2,500円 C 「とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮」3,800円は、昔から愛されている店の定番メニュー D 店内から見える景色は、フランスの街並みを見ているような錯覚を起こす E 気さくに接してくれる、陽気でバイリンガルなホールスタッフたち



2×6 麻布十番 ● フレンチ



## まるでパリの街中にあるような 異国情緒漂う陽気なビストロ Le Petit Tonneau

ル Petit Tonneau

**店** 内に入ると、スタッフが「ボンジュール」とお出迎え。パリをイメージして作られた店内の内装品は、すべてフランスから取り寄せたこだわりの品ばかり。席が空くまでつろぐバーカウンターは、お店のサイズに合わせてフランスの職人が手掛けた特注品だ。土地柄、外国人の客も多く訪れ、店内にはさまざまな外国語が飛び交う。「フランス料理＝高価」というイメージを払拭したかったというオーナーの意向により、ランチ、ディナーともにリーズナブルで、ワインとの相性も抜群。2階からの眺望もまるでパリの街並みに見えてくる素敵なのと時が過ぎる。



MAP P6 C-3

- T 03-3454-1075
- 11:30～23:00(ランチLO15:00、ディナーLO23:00)
- ☎ 無休
- 〒 港区麻布十番2-14-2 IDEA麻布十番ビル1・2F
- ☎ 64(テーブル42、ソファ18、カウンター4)
- ☎ チャージなし、サービス料なし
- ☎ 可 ☐ 可(VS、JCB、AX、MS)
- ☎ 分煙 ☎ つながる ☐ なし
- ☎ 東京メトロ南北線ほか麻布十番駅より徒歩5分
- ☎ <http://www.petitonneau.com/>

### C H E C K ・ P O I N T

LUNCH 11:30～15:00 ● 1,050円～

1,050円のコースは、パスタカリソットを選び、小皿とコーヒーがつく。1,600円のコースは、メインの肉料理、魚料理、ステーキフリットが選べ、小皿、パン、コーヒーにグラスワインまでついたお得なコース。	フードLO 15:00	予約 可
	アルコール 各種対応	サービス料 なし
	喫煙 分煙	混雑時間帯 12:30～13:30

DINNER 18:00～23:00 ● 2,800円～

フードLO 23:00	ドリンクLO 23:00	チャージ なし	サービス料 なし	喫煙 分煙	混雑時間帯 20:00～21:30
ワインとの相性抜群の料理ばかりだが、おすすめはお店の定番メニューとも言える「とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮」3,800円。アラカルト以外に、2,800～8,000円のコース料理が用意されている。					

### M E N U

ムール貝の白ワイン蒸しクリームスープ	2,200円
マグロと帆立のタルタル	2,500円
スズキのカルパッチョ	2,400円
スコットランド産サーモン瞬間薫製と季節の野菜	3,200円
とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮	3,800円
ワイン	800円～
アペリティフ(食前酒)	800円～
ディジェスティフ(食後酒)	1,000円～

