



手前から、焼き野菜のマリネ800円、イベリコ豚のペースト800円。しっとりとした食感で、イベリコ豚の脂のおいしさを存分に味わえる。カヴァはグラス500円〜。

エル セルド

☎03-3567-2766 ●スパニッシュ

LO
1:00

イベリコ豚尽くしの夜を過ごす。

バルの気軽さがありつつ、ゆっくりと食事ができる居心地のいい空間が広がるこちら。銀座の端っことながら、夜な夜な人が集まってくる。お目当ては、イベリコ豚を使った魅力あふれる料理の数々。ペーストやパテなどワインが進むつまみ系もあれば、ミラノ風カツレツのような、腹へこみ満足度のパンチあふれるメニューも。立ち飲みで軽く1杯のつもりが、数時間滞在している姿もよく見る光景。

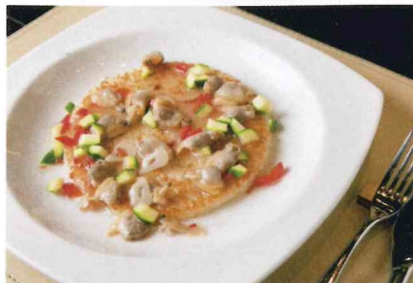
●中央区銀座1-19-14 ☎18:00〜1:00LO(土23:00LO) 日祝休 MAP D-4



全20席。スタンディングカウンターあり。テーブル席は予約を。

おすすめMENU

ハモンセラノ 1300円、シラウオフリット900円、イベリコ豚の大きめソーセージ1500円など。



上・マテ貝と車エビのパン粉焼き1400円。下・オリジナル深川メシ1500円。ワインは伊産が約100種。グラス700円〜、ボトル4900円〜。上質なものが数多くそろ。

アナスティア

Anastia

☎03-3545-5818 ●イタリアン

LO
23:00

魚介満載のカウンターイタリアン。

ホウボウ、イサキ、アサリなどなど。ショーケースも手書きのメニューボードも、ご近所の築地市場で毎朝仕入れる鮮魚の山！オーナーシェフの大原潔さんが作る「江戸前ネタ」のイタリアンを求め、連日カウンターは大盛況。まずは冷えた白ワインとカルパッチョで旬を味わい、焼きリゾット風の深川メシでシメるのが、ここでの過ごし方。バリュー感のある10年ものワインも多数。●中央区銀座2-11-11 B1 ☎11:30〜13:00LO、18:00〜24:00(23:00LO) 日休 MAP C-3



カウンター13席がメイン。毎週月曜はお得なメニューあり！

おすすめMENU

鮮魚(内容は日替わり)のカルパッチョ700円〜や、金目鯛うるこ焼き1900円など。



上・福岡 いきさき牧場ロースハムと半熟卵のビスマルク820円。下・大分 安心院ひの木卵のスペイン風オムレツ、完熟トマトと生ハムのブルスケッタ各500円など。

チカッパ

お取り寄せバル chikappa

☎03-6228-6801 ●バル

LO
24:00

九州食材のおいしさをイタリアンで。

みずみずしい野菜や鮮度抜群の魚介など、使っている食材は九州から取り寄せたものばかり。みずみずしいカブやニンジンに彩りよくバーニャカウダに、五島で獲れた真鯛はカルパッチョにと、イタリアンベースの料理が並び、もち粉を使った手のひらサイズのピッツァは食感に技アリ。タパス感覚で何枚か頼み食べ比べてみて。●中央区銀座4-3-6 ☎17:00〜1:00(金〜4:00)、土11:00〜1:00(日祝〜22:00) *LOはそれぞれ閉店1時間前(ドリンク30分前) 無休 MAP B-3



柚子胡椒や塩など、九州名産品の販売もしている。

おすすめMENU

ハモンデクジュウ(生ハム) 980円、九州お取り寄せ旬菜のバーニャカウダ1200円など。



手前から、八重山そば850円、茹でた有機野菜盛り 豆腐よう添え1250円〜。ワイン以外に、紹興酒、泡盛もある。香酢、こうれぐらす、ピバーツを卓上にセッティング。

タマ

BIOワイン&フード TAMA

☎03-3213-2277 ●琉球チャイニーズ

LO
23:00

沖縄&中国+ワインが『TAMA』流。

沖縄と中国をほどよくミックスした、琉球チャイニーズダイニング。自家製の腸結には宮古味噌と島唐辛子を合わせた特製味噌を添え、島豆腐で麻婆豆腐を作る。渋谷にある本店同様、壁のラックから好みの自然派ワインを選び、合わせて楽しむのがいい。ラフターや八重山そばなど、ド直球の沖縄料理も人気。東京駅直結なので帰りも安心。●千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックススクエアB1 ☎11:00〜14:30LO、17:00〜フード23:00LO、ドリンク23:30LO 不定休 MAP C-5



全50席。テーブル席のほか、壁に沿ってカウンター席がある。

おすすめMENU

自家製腸結650円、ラフター950円、琉球麻婆豆腐1350円、エビとカキのグラタン1250円など。



手前の2皿は、串セット(6本) 2940円。フォアグラ串、吉田豚の自家製ベーコン巻アスパラ串など。鶏白レバーのパテ(パン付き) 735円。ワインは、グラス840円〜。

ヴァンピックル銀座

☎03-3567-4122 ●フレンチバーベキュー

LO
23:30

ナチュラルな味わいの豚串炭火焼き。

カウンター奥のショーケースに吊るされた、半頭分の吉田豚の枝肉が店のシンボル。有機野菜などを与えて健康的に育てられた豚で、さまざまな部位を串焼きで味わえる。甘くジューシーな豚串以外にも、鶏レバーのパテや炭焼きの半熟卵など、200種700本以上ストックするワインが進むメニューが多彩。パニラビーンズを贅沢に使った香り高い「高貴なプリン」もお忘れなく。●中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F ☎17:30〜23:30LO、土日祝16:00〜23:00LO 無休 MAP B-3



焼いている様子が見えるカウンター席が主体。テーブル1つ。

おすすめMENU

吉田豚 骨付きロース 香り焼き1575円〜、フォアグラの炭焼き串1260円、ポトフ210円〜など。



上・海老とレンコンのアヒージョ680円、熟成酵母パン盛り合わせ470円。ガーリックオイルにパンをつつつ食べて。下・店内52席のほか、通路に席もスタンバイ。

さわむら

欧風小皿料理 沢村

☎03-3240-0033 ●ダイニング

LO
3:00

とことん飲んで食べるならココ。

軽井沢が本拠地のベーカリーレストランが、新丸ビルに支店をオープン。「厳選した小麦粉や食材を使い、じっくりと熟成発酵させたパンと、コストパフォーマンスに優れたワインも豊富です」と、スタッフ。信州野菜を使用したバーニャカウダや、一人娘(大豆)のチリコンカンなど、信州産食材を取り入れたメニューも魅力的。朝までとことん飲む日にも！●千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7F ☎11:00〜4:00(3:00LO)、日祝11:00〜23:00(22:00LO) 無休 MAP B-5



牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 2680円。

おすすめMENU

信州カスレ2200円、信州産きのこのクリームパスタ1680円、沢村フライドチキン1850円など。