

本当においしい TOKYOレストラン。

最新グルメガイド



●東日本大震災の影響により、営業時間やメニューなどに変更がある場合がございます。事前にお電話にて確認することをおすすめいたします。

お待たせしました！

フィガロの最新レストラン特集は、東京らしさを凝縮した旬の店ばかり。オープンしたての星付き候補店からスタイルもさまざまなお洒落、女性同士でも入りやすい寿司処まで、おいしさだけでなく居心地のよさも兼ね備えた34軒を厳選しました。さて、今夜はどこへ行くつもり？

photos : RAITA TSUCHIYA (P93-95, P98-99, P104-105), HIROSHI OKABE (P93, P96-97, P100-103), MIDORI YAMASHITA (P93, P106-107), coordination : KEIKO MORIWAKI (P95, P98-99, P104-105), réalisation : MIWA SUZUKI (P94, P96-97, P100-103), texte : SAIKO ENA (P95, P98-99, P104-105), cartes : DESIGN WORKSHOP JIN, Inc.



ワイン好きのためのメニューがいっぱい。

パリのワイン食堂

所狭しと並ぶテーブルにはギンガムチェックのクロス、壁にはパリのポスターが貼られ、料理は実質本位でボリュームたっぷり。ブイヤベースや鴨モモ肉のコンフィなど定番のメニューが並び、ビストロらしい楽しさに溢れている。さらに、3,989円で提供するワインが80種類も揃うなどお値打ち感全開。「オザミ・デ・ヴァン」をはじめオザミ・グループが手がける店だけあって銘醸ワインが手頃に揃うのもここならではの。ワイン好きはなおさら、なじみにしたくなるだろう。



Bouillon de Paris à Vins

東京都中央区銀座3-13-11

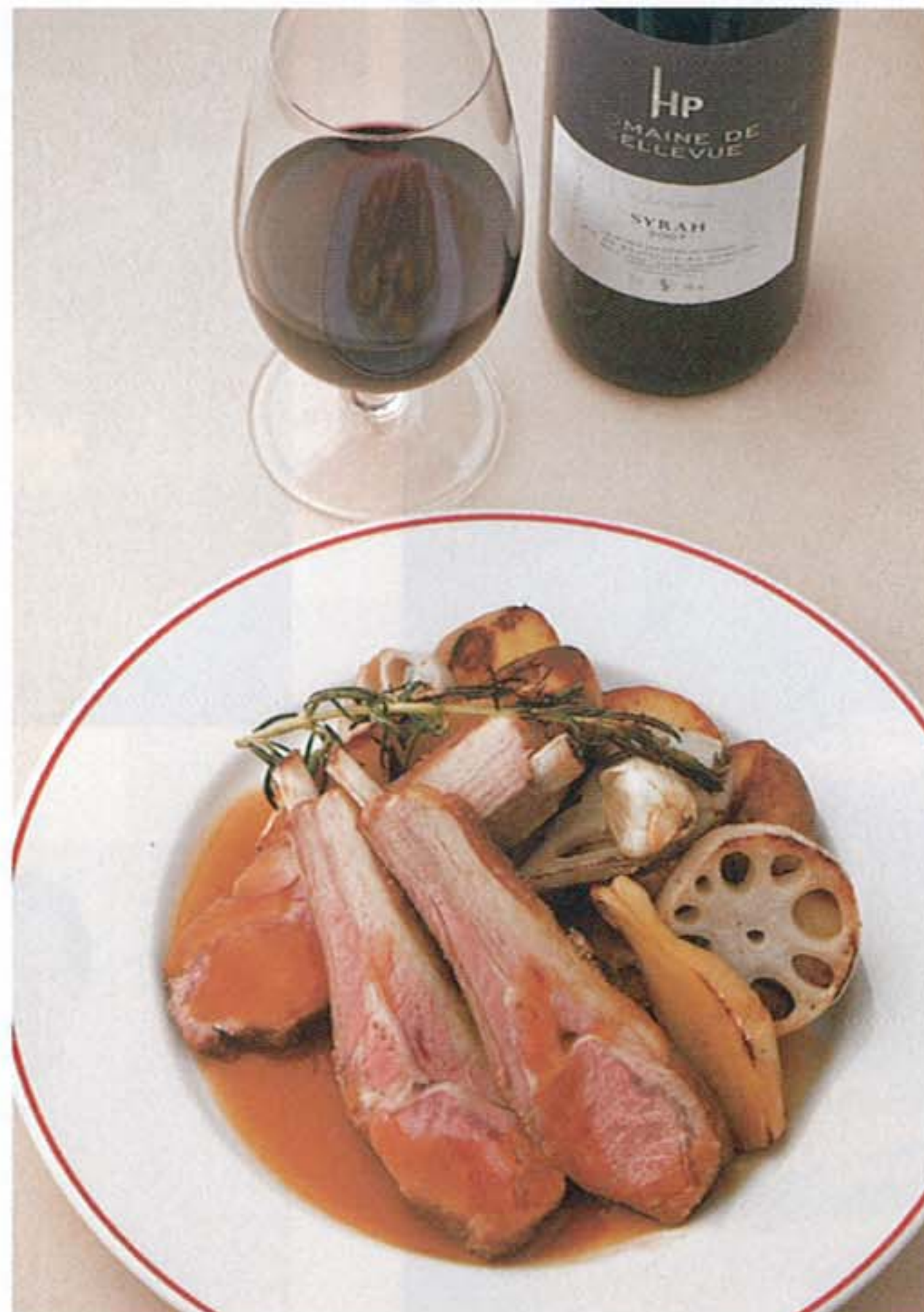
☎03・3547・4120 ⑧11時30分～14

時L.O.、17時30分～23時L.O. (月～

金) 11時30分～21時30分L.O. (土、

日、祭) 無休 予約したほうがいい

www.auxamis.com



コースは前菜、メイン、デザートが数種類から選べて¥3,129 上:メインより、「アイスランド産仔羊骨付きロース肉のロースト」。仔羊は脂があっさりしていて甘みがあり、肉質の柔らかさにも目を見張る。骨を手で持ってかぶりつくのが正解。左:前菜より、「生ハムと有機野菜のサラダ」。野菜は静岡県から仕入れ、内容は日替わり。生ハムの塩気とみずみずしい小カブや紅芯大根、ニンジンが調和。



60席もあるので大勢で訪れるのも楽しい。アラカルトの注文も可能(木曜、金曜は21時以降)で、ワイン1杯と料理1品でもOK。使い勝手のよさも愛される理由だ。平日のランチは¥1000、土曜、日曜、祭日のランチは¥1500、

テーブルがひしめき、おいしい料理の香りが店中に溢れ、会話が弾む渋谷の「ボノミー」。幸せな気分と元気をもらえるのもビストロの魅力だ。

