

ビストロ・バル

パリのワイン食堂

極旨ビストロで
喝采の祝杯を

右) メイン料理のひとつ「埼玉吉田豚の骨付きロース肉のロースト」は250gの大ボリューム。柔らかく、上質な脂がとろける美味さ。上) オードブルの中からエスカルゴのブルゴニュ風。

隠れた良店が数多く点在するといわれる新歌舞伎座裏付近で、美食に敏感な女性や業界人を中心に話題となつて、最も勢いのあるお店が『パリのワイン食堂』。その名の通り、パリの街角にある食堂のように、肩肘はらずフランス料理を楽しむ

んで欲しいというコンセプトのもと、数々のメニューもお値打ちの価格で驚異のコストパフォーマンスをみせている。さらに、ワインはフランスを中心にスペインものも含め、厳選したワインは200種類以上。気のおけない仲間と、心ゆくまで呑み語りたい。



パリのワイン食堂

【銀座3丁目】MAP D-4

グラスワインは赤・白が約7種類で600円～。ボトルは3990円から気軽に楽しめる。連日満席につき予約がベターだ。【住】銀座3-13-11【電】03-3547-4120【営】11:30-14:00L.O/17:30-23:00L.O【休】無休【席】56【予約】可(※ディナーのみ)【カード】可【予算】昼 ¥2,000/夜 ¥5,000

