



ウッディな店内。アートの展覧会がスターや私のイラストレーターが壁面を飾る。白と赤のチェック柄がかわいらしいアクセントに。



左：北海道産ズワイガニとアボカドのディール風味ガトー仕立てクーリ・ド・トマト添え1260円。メニューはその日の仕入れによって入れ替わる。オードブル10品。メイン10品から選ぶプリフィックスのコース3129円。右：天候がよければテラス席も気持ちいい。

普段遣いしたいフレンチ食堂

パリのワイン食堂

パリのカフェのような店構えに誘われ、間口が小さい観音開きのドアを開くと……。天井高のある店内は意外なほど広く、入り口手前はバルコニーのようなテーブル席、そこから少し階段を下りた奥の広いホール。さらにはテラス席と変化に富んだスペースが楽しい。『AUXAMIS』のフレンチをカジュアルに楽しめたいと、のんびりした雰囲気のある東銀座に2010年12月にオープン。勝どきあたりから自転車でやってきて気軽に普段遣い、すでにそんな風に親しまれているそう。

パリのワインしょくどうや地下鉄浅草線東銀座駅A7出口徒歩1分。
11時30分～14時LO・17時30分～23時LO
(土・日・祝は11時30分～21時30分LO)、無休。
中央区銀座3-13-11 銀座戸澤ビル1F ☎03-3547-4120

気軽に厳選“食財”のイタリアンを イタリアン食堂 つきよみ

「イタリアンだったら可能な限り対応しますのでお気軽に」と語るシェフ・挿健三さん。イタリア・トスカーナで修業を積み、2010年に女性ソムリエがオーナーを務めるこちらのお店の店長に、「ワイワイやれる“オーダーメイド食堂”なのだそうだが、食材を“食財”と呼んで大切にしており、特に野菜は茨城県「ジーバナ農園」のオーガニック野菜にこだわる。生産者と年齢も近いようで、月に一度は会ってお互いに刺激し合っているのだとか。

イタリアンしょくどうつきよみ今地下鉄日比谷線東銀座駅
5番出口徒歩2分。11時30分～14時LO・17時30分～23時45分LO
(土・日・祝は12時～22時LO)、無休。
中央区銀座4-14-19 小笠原ビル1F ☎03-6321-9240



シェフ・挿健三さん。イタリア、トスカーナで修業を積んだのだそう。「パスタは好きなものとソースを選んでもらえば、お好みで作りますよ」。



珍しいフジガイと有機野菜の花の白ワイン蒸し900円。オーガニック野菜のほかにも、調味料もこだわりの“食財”にこだわる。変わったパスタも多数取りそろえている。

右・下：モダンだが黄色の壁が食堂らしい明るい雰囲気。黒板に“食財”のこだわりが記されている。また、気候がよくなれば外で立ち飲みもOKとか(立ち飲み用のメニューあり)。

