

## アペリティブ

シャンパーニュを主体としたワインバー



1973年4月20日山口県生まれ  
周田寛己

SPECIALTY

### 自家製田舎風パテ

- 900円
- フランス産の鴨、豚や鶏などを丹念に練り合わせた
- 焼酎肉  
[産地] フランス
- 東京都文京区本郷2-3-15  
元町館 6F  
☎03-3812-1125  
● 18:00-24:00(23:30LO)  
● 不定休  
● 平均予算 2,500円  
● コース料理なし  
● アラカルト 300円~1,500円



http://bar-aperitif.com/

## ボール バセット

パリスタ世界チャンピオンの  
エスプレッソとスイーツ



1977年1月1日東京都生まれ  
佐々木元

SPECIALTY

### キッシュ

- 単品500円 ドリンク セット900円
- 深切りベーコン、ほうれん草、グリエールチーズなどを焼いたなめらかなキッシュ。
- エグゴワイヤル(卵)  
[産地] 岡山県
- 東京都港区西新町1-26-2  
新宿野村ビル B1F  
☎03-6324-5090  
● 7:30-20:30(土8:00-20:00、日8:00-19:00)  
● 新宿野村ビル以外の休日に来る  
● 平均予算 1,000円  
● コース料理なし  
● アラカルト 130円~



www.paubassett.jp

## 京王プラザホテル コーヒーハウス 樹林

シェフ白根作の豊富なメニュー



1966年3月24日東京都生まれ  
坂下賢

SPECIALTY

### 総料理長こだわりのハヤシライス

- 2,100円
- 午間と時間をかけて作り上げたホテル伝統のモググラソースを使用。
- 牛乳コース  
[産地] オーストラリア
- 東京都新宿区西新宿2-2-1  
☎03-3344-0111  
● 5:00-24:00(23:30LO)  
● 無休  
● 平均予算 2,000円  
● コース料理 3,500円~  
● アラカルト 1,750円~



www.keio Plaza.com/jv/restaurant/jurin/index.html

## 天王洲アイル 天厨菜館

天子の宴席、北京宮廷料理。



1978年2月19日東京都生まれ  
山野辺仁

SPECIALTY

### 佐助豚と幻のフルーツフェイジョアの黒糖炒め

- 2,900円 コース料理 5,000円から
- 猪手の折戻三元豚「佐助」の黒糖を味とフェイジョアが中国香醋とマッチ。
- 佐助豚とフェイジョア  
[産地] 香茅県、福島県
- 東京都品川区東品川2-24 天王洲セントラルタワー別館 5F  
☎03-5463-1851  
● 11:30-15:30(14:30LO)  
● 17:00-22:30(21:30LO)  
● [土日祝] 12:50-15:00、17:00-21:30、21:30LO  
● 年中無休  
● 平均予算 5,000円  
● コース料理 3,800円~12,000円  
● アラカルト 750円~7,000円



## ブラッスリーオザミ 東京スカイツリータウン ソラマチ店

目の前のスカイツリーと東京湾の絶景を堪能



1979年11月1日茨城県生まれ  
石井健一

SPECIALTY

### フランスブルーターニュ産のオマール海老のロースト

- 6,500円コースのメインディッシュとして(プラス料金)
- フランスブルーターニュ産のオマール海老を豪快にロースト。
- オマール海老  
[産地] フランス・ブルーターニュ産
- 東京都品川区東品川1-1-2 東京スカイツリータウンソラマチ 3F  
☎03-5489-7477  
● 11:00-15:00LO  
● (9月15:00-17:00LO)  
● 17:00-21:30LO(バー 21:30-23:00、22:00LO)  
● 無休  
● 平均予算 3,000円 夜 8,000円(サービス料グライバーのみ0%)  
● コース料理 4,800円~  
● アラカルト 1,250円~



www.suzami.com/brasserie/skytree/

## スペインバル&レストラン バニルス上野駅店

本格的なスペイン・カタラ地方の料理を中心としたスペイン料理店



1977年3月16日熊本県生まれ  
山本博昭

SPECIALTY

### 鶏と魚介のミックスバリエリア

- 1人前1,470円
- パニルス特製の濃厚な魚介スープで炊いたバリエリア。
- 甘海老、鶏もも肉  
[産地] 時期を見て特約のため、さまざま
- 東京都台東区上野2-1-1 アトレ上野 1F  
☎03-5826-6753  
● 11:00-24:00  
● (ランチ15:00LO、フード23:00LO、ドリンク23:30LO)  
● 無休  
● 平均予算 1,200円 夜 3,000円  
● コース料理なし  
● アラカルト 520円~



www.auxamis.com/vinuls\_ueno/