

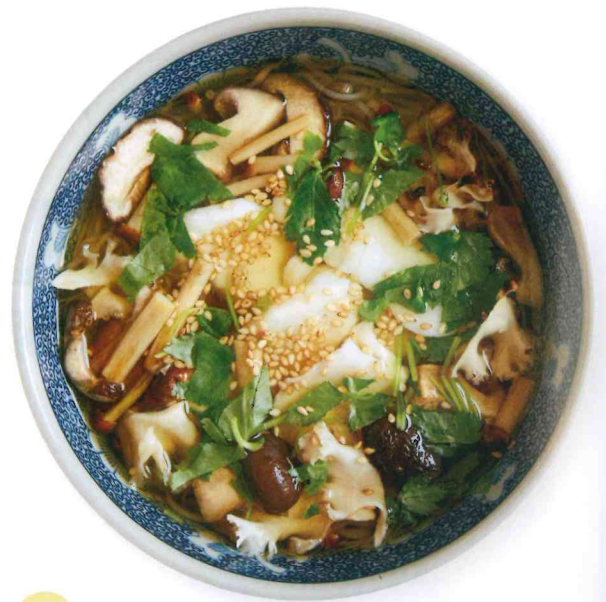
ア・カームの

「タイ風焼きビーフン」 ¥1,058



銀座 大野の「優しい出汁の素麺 温」

¥1,620



いと。の

「稲庭パクチーうどん」

¥910



オステリア・ダ・カッパの

「本マグロスジのブカティーニ」

¥1,944



オステリア・ダ・カッパ 銀座

ミシュラン3ツ星の店舗が母体だけに、魚介料理が充実。パスタにも大間産本マグロのシジを使用。ウイキョウやレーズンなどとシチリア風の仕立てに。オレンジの香りが爽やか。

Osteria da K.[káppa]

東京都中央区銀座8-7-2 銀座藤井ビルII 5F
☎03・6274・6620 ㊿18時～23時L.O.(月～金)
17時～21時L.O.(土) ㊿日、祝 予約したほうがいい <http://dakappa.co.jp>



タイ料理 ア・カーム 松涛

さりげない日本人向けアレンジが光る同店。こちらのビーフンも、甘さをなくし、すっきりとしたキレのある味に仕上げている。

Tairyori À Calm

東京都渋谷区松涛1-26-22 松涛一丁目ビル
☎03・6319・7252 ㊿11時30分～14時L.O.、18時～23時30分L.O.(月、水) 18時～23時30分L.O.(火、木) 11時30分～14時L.O.、18時～翌1時L.O.(金) 18時～翌1時L.O.(土、祝前日)
㊿日 予約したほうがいい <http://wa-tomori.net>



いと。 目黒

コクのある鶏白湯スープにたっぷりのパクチー。斬新な組み合わせながらクセになるおいしさ。長めに茹でたうどんの、フォーに似た食感がユニーク。濃厚でいて癒やされる逸品。

Ito

東京都品川区上大崎3-3-4 バルビゾン36 3F
☎03・6447・7295 ㊿18時～翌2時30分L.O.
㊿日 予約したほうがいい



銀座 大野 銀座

旬の具材を使う素麺は季節で替わる。具の主役は通年白身魚で、秋はタイとキノコを使用。ほんのり甘口のカツオ出汁はホッとする味。

Ginza Ono

東京都中央区銀座7-2-20 ☎03・3571・4120
㊿17時30分～翌2時L.O.(月、火、金) 11時30分～13時30分L.O.、17時30分～翌2時L.O.(水、木) 17時～23時L.O.(土) ㊿日、祝 予約したほうがいい https://auxamis.com/ginza_oono