



5

PETIT AUX AMIS プティオザミ

銀座

「パリの大人のビストロ」をコンセプトに、ランチからバータイムまで通し営業。上階の「オザミデヴァン本店」と同じ食材を使い、上質な料理とワインをカジュアルな雰囲気と価格で提供する。「午後遅めの時間に食事できる場所がなく困っていた時に発見して、グラスやカラフェのワインのおいしさに感動。ランチもお値打ちですが、ゆったりできる14時以降のカフェタイムがおすすめ」

1、5 ノルマンディー産無塩バター¥350、自家製バゲット¥200、吉田豚のリエット¥500、スパゲッティミートソース¥1,200(いずれもカフェ&バータイムに提供)。グラスワインは¥700〜。
2 パリのビストロさながらの雰囲気。3 夜のアラカルトから、モンサンミッシェル産ムール貝のワイン蒸し¥1,500(期間限定)。4 ナチュラルワインからグランヴァンまで幅広く用意。

SHOP DATA

東京都中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル1F
☎03-6264-4001 営業11:20~14:00LO(ランチ/土・日・祝は11:30~15:00LO)、17:30~21:00LO(ディナー/土・日・祝は17:00~)
※ランチのLO後、17:00まではカフェ&バータイム。ディナーのLO後、月~木は24:00、金は26:00、土・日・祝は23:00までワインバータイム
無休 auxamis.com/petit



1



4



2



3

GOURMET DIARY

あの人のおいしいアドレス

さまざまな業界で活躍するエル注目の輝く人たちにお気に入りのフードアドレスをリサーチ! 第28回はお酒とごはんが生きがいだという自称「酔いどれ料理家」スヌ子さん。

FILE.28

Snuco

スヌ子



ワインがおいしい、昼飲み穴場

お酒をこよなく愛し、昼飲み頻度もかなり高いというスヌ子さん。自分で料理するのも外食も大好きで、ガード下の焼き鳥屋からグランメゾンまで網羅する彼女が太鼓判を押す、「昼飲み穴場」とは? 「グラスワインやいちばん手ごろなボトルも良質。居心地が良くてお料理もしっかりおいしい、安心感のある2軒です」

PROFILE

料理家。東京・日本橋で料理教室「ギャラリーキッチンKIWI」を主宰するほか、多数のメディアにて手軽で独創的なレシピを披露。CSファミリー劇場「スヌ子のぶらり酔いどれ飯」に出演中。著書に「酔いどれスヌ子の麗しごはん」(小学館)、「夜ふけのおつまみ」(角川新書)。www.kiwi-lab.com

WHO GOES WHERE?

来日セレブの行った店



トリー・バーチ
八雲茶寮



パフォーマンス アクティブウェアブランド「トリー スポーツ」の日本上陸に合わせて来日したCEO兼 デザイナーのトリー・バーチ。滞在中のランチで特にお気に入りだったのは、旬の食材を使った「八雲茶寮」の昼懐石だそう。



1



4



3



5

CHAMBRE AVEC VUE シャンブル・アヴェク・ヴュ

富ヶ谷

7、8月の間は昼・夜ともにコースを注文するとフルボトルのワインがすべて半額というフェアや、旬の食材をふんだんに使った月替わりのコース(6~7品で¥5,500程度)など、「お客様に心から満足していただきたい」というシェフの思いが詰まったビストロ。「駅からの遠さや店名の覚えにくさを補って余りあるワインとお料理! ワインは半額フェア以外でも良心的な価格」

昼・夜ともコースがメイン。1夜のコースの前菜、北海道産ウニとコンソメジュレのカクテル。アラカルトは¥1,600。2 カナダ産オマール海老のロースト ヴェルモットソース。昼のコースのメインや夜のアラカルト¥3,200で提供。3 ワインは仏産中心。グラス¥800〜、ボトル¥3,300〜。4 夜のアラカルトで注文できるイチジク入り田舎風パテ ¥1,000。5 落ち着きある内装。※価格は税込み

SHOP DATA

東京都渋谷区富ヶ谷2-18-16 スカイガーデン 代々木公園1F ☎03-3467-6613
営業11:30~13:30LO(土・日・祝は12:00~14:00LO)、18:00~21:00LO
◎月(祝日の場合は翌火)、そのほか不定休あり
chambre-avec-vue.jimdo.com



2