

自由が丘・二子玉川案内161軒／相葉雅紀 etc.

TOKYO MAGAZINE  
第2・第4木曜日発売

# Hanako

KenDome [magazineworld.jp/hanako/](http://magazineworld.jp/hanako/)

N°957

2009|10.22

[ハナコ] 巻500円

完全保存版

Hanako  
Entertainment Therapy

相葉雅紀(撮)

増田貴久(NEWS)

大倉忠義、安田章大(関ジャニ∞)

Hey! Say! JUMP コンサートレポート

風 大野智

風 大野智

愛されている、おいしい名店が目白押し。

おいしい自由が丘案内

Organic  
Gourmet  
Cafe & Sweets  
Night

魅力的なお店が続々

人気沿線「二子玉川」ガイド

ZAKKA・CAFE・WALKING SPOT  
GOURMET

Jiyugaoka  
ZAKKA SHOP CRUISE

Jiyugaoka散歩

- ①話題の新名所「Luz自由が丘」を徹底解剖!
- ②ギフト選びに最適な個性豊かな名店たち。
- ③専門店ですす、1ランク上の食材選び。
- ④自由が丘でウワサのワインカクテルの正体とは!?

いつでもとっておき!

自由が丘最新ガイド

自由が丘・二子玉川

おいしい生活がいっぱいあります。161軒



↑アンゴーズ・ロングロウ・リースリング、グラス790円、ボトル3900円。リースリングのイメージが変わる1本。



↑仏産精の低温ロースト赤ワインとタスマニアマスタードのソースフレッシュゴルベチーニのグリル。夜の8000円コースのメイン。



↑ティレル・ルーファス・ストーン・シラズ、グラス900円、ボトル5500円。しっかりボディは、チーズグラタンやメンチカツにも◎。



↑上・オイスターブロッカー（6ピース）2390円。生牡蠣は1ピース（290円〜）から注文可能。下・全80席。個室もある。



↑上・ブラウン・ブラザーズ・タランゴ、グラス700円、ボトル3800円。下・全48席。昼は自然光が入る開放的な空間に今夏改装した。



↑上・砂肝のコンフィ600円。ガーリックと香草が利きワインを誘う。下・全35席。小田急線向ヶ丘遊園駅から徒歩約15分。

オストリア  
**Ostrea 銀座8丁目店**  
 ☎03-3573-0711 ●オイスターレストラン

とびきりフレッシュな生牡蠣をワインと味わう。

入口に設置されたセラーには、約300種のワインが並び、そのうち3分の1を占めるのがオーストラリア産。「生牡蠣とオーストラリアのリースリングの相性を試してほしい」とスタッフ。生牡蠣といえばシャブリが定番だが、ソムリエのイチオシは、アンゴーズ・ロングロウ・リースリング。さらりとした飲み口でミネラルがしっかりと感じられ、爽やかなシトラスの香り。キリッと冷やして飲むのがおすすめだ。自慢の生牡蠣は、北海道・厚岸湾の丸えもん、オーストラリアのコフィンベイなど約12種。前日に水揚げされた抜群の鮮度を誇る。定番のカキフライやリゾットなど豊富な牡蠣メニューも美味！

●中央区銀座8-9-15 JEWEL BOX GINZA 8F ☎17:00~2:00（土日祝~23:00）無休 近々ランチも開始予定。\*9/25~12/31

エージ  
**Ag**  
 ☎03-3569-2101 ●イタリアン

厳選食材の伊料理に、とっておきのワインを。

控えめな光を放つシルバー（Ag）と、ブラックをモチーフにした落ち着いた空間のイタリアン。千葉県にあるエコファーム・アサノの野菜をはじめ、シェフ自らが選び抜いた食材がお皿を彩る。シェフは、イタリアに加えてオーストラリアのレストランで働いた経験もあり、オーストラリアの食材や調味料も好んで用いる。たとえば、鳩のローストに、タスマニアマスタードがアクセントのすっきりとしたソースを合わせて肉の甘さを高めたり、「オーストラリアの食材には同郷のワインを」とシェフ。爽やかな味わいのブラウン・ブラザーズ・タランゴを、軽く冷やして飲んでみて。

●中央区銀座5-10-6 1F ☎11:30~15:00（14:30LO）、18:00~23:00（22:30LO）無休 ランチ980円〜。\*9/25~10/31

ダイニング キッチン スプーン  
**Dining Kitchen SPOON**  
 ☎044-976-3001 ●ダイニング

遠方から通うファンも多い、名ダイニング。

駅から離れた立地だが、昼夜を問わずにざわいをみせる、界隈きっての人気店。フレンチを中心に15年経験を積んだシェフの料理は、砂肝のコンフィからオムライスまで多彩。看板メニューは、牛ホホ肉のシチュー。赤ワインをたっぷり使い、2週間かけて煮込んであり、ナイフいらすの柔らかさ。どっしりと濃厚なソースにぴったりなのが、「スパイシーかつ力強い、ティレルズのルーファス・ストーン・シラズですね」。それぞれが互いの味をひきかたて、より一層味わいに深みを増す。30種の幅があるオーストラリアワインから好みの1本を選び、ゆっくりと秋の夜長を過ごすにも。

●川崎市宮前区菅生1-9-28 101 ☎11:30~14:00 LO、17:00~22:00LO 水、第3木休 フェア実施期間\*10/1~11/30

# Wine Australian

エレガントなおいしさを味わう、オーストラリアワイン、バイザ・グラス。

一言では語り尽くせないワインの宝庫、オーストラリア。最大の魅力は、その豊かなバラエティにあります。世界中で愛飲される洗練されたおいしさを、バイザ・グラスで楽しんでみませんか？きっとお気に入りの豪ワインが見つかります！



牛ホホ肉のシチュー1700円。和牛のホホ肉を使用。これが食べたくて店に通う人も多いとか（「SPOON」）。