

六本木・麻布十番・西麻布 全ガイド163軒 / 瑛太

TOKYO MAGAZINE
第2・第4木曜日発売

Hanako

KanDome magazineworld.jp/hanako/

N°953

2009 8.27

[ハナコ] 特別価格 490円

完全保存版

Hanako
ENTERTAINMENT THERAPY

フリーアナウンサー 滝沢秀明

東京FMレポーター 関ジャニ∞

瑛太

高良健吾 / AKIRA (DIXIE)

リレー連載 vol.25

松本潤 嵐

昼も夜も楽しめる、おいしい街へ。完全網羅163軒

六本木・西麻布 麻布十番

六本木

今夜、食べたい、飲みたいお店
エスニック、ワールドツアー
昼も充実の名店ランチ etc.

麻布十番

かわいい雰囲気の新定番店
実力派シェフ、続々オープン
やっぱり庶民派の老舗 etc.

西麻布

一軒家レストランでしっとり
大人が通えるカジュアルバー
鉄板&鍋でわいわい etc.

ご近所コラム

赤坂 / その先の麻布

西麻布・六本木・麻布十番の名品探し。
愛すべき、おもたせ図鑑。

昼も夜も楽しめる、おいしい街へ。完全網羅163軒

六本木・西麻布 麻布十番

六本木ヒルズやミッドタウンができ、
カジュアルなお店が増えている六本木。
庶民的な商店街に老舗やかわいいレストラン、
新しく現れた名店が混在する麻布十番。
大通りから一步入った住宅街に、
大人が集うレストランやバーがある西麻布。
それぞれ違った性格を持った魅力的な街が
東京の真ん中に隣接しています。
Hanako片手に、食べ歩きに行こう!!



ベル オープ
BELG AUBE

☎03-3403-1161

熱意でそそえたベルギービールを。

年4〜5回ベルギーに足を運び、直接交渉して仕入れるというビールは約100種。メジャーであるより、味で選び抜いたものばかりだ。「ビールに苦手意識がある人や初心者に試してほしいのが、白ビールのセントベルデュス ホワイト」とスタッフ。苦みが少なく爽やかな余韻は、暑い日に飲むにもぴったり。4種ある樽生は毎週3種が入れ替わり、足繁く通うファンも飽きさせない。●六本木7-9-2 ☎17:30〜2:00 (金・祝前日〜5:00)、土祝15:00〜23:00 日休



↑美桜鶏のグリル バルサミコソース1380円。ドラフトタイプのビールは900円〜。→夜7時までのハッピーアワーは、樽生がすべて200円オフ。



イチハチサンゼロ

1830

☎03-3402-1830

ナポリピッツァをつまみに乾杯。

石窯から聞こえるパチパチと薪がはぜる音や、焼き上がったピッツァの香ばしい香りが食欲をそそる。自慢のナポリピッツァは約30種オンメニュー。チーズなしのマリナラで生地風味を味わうもよし、具だくさんピッツァでソースとのコンビネーションを楽しむもよし。女子に一番人気は、クリーミーなマスカルポーネチーズをトッピングした〈モンテローザ〉。爽やかな味わいの白ワインとぜひ。●赤坂9-6-28 ☎11:30〜15:00L、17:30〜22:30L 無休



↑トマトクリームベースで、生ハム、マスカルポーネチーズがのった、モンテローザ2200円。ワインはグラス800円〜。イタリア産以外も多種ある。→全40席。



トンネル
TUNNEL

☎03-6662-5432

ガブ飲みもガッツリごはんもOK。

炭火の焼き台があるオープンキッチンを中心に、心地よいざわめきが店内を満たす。「おいしいよりウマイといわせたい」。フレンチ出身のシェフの料理は、豪快かつパワフルな味わい。仔羊の煮込みも厚切りベーコンも、口いっぱいにはおぼって食べるのがいい。ワインはセラーに入り、好みのものを選ぶ。料理に合わせて産地や品種で選んだり、今日はガブ飲みと決めて2000円台の樽を攻めるにも。●六本木7-19-9 ☎18:00〜3:00L (月火1:00L) 日祝休



↑コドニュー セコ4000円 (左)、リトル ジェームズ 3000円 (中央) など。グラスは8種700円〜。→旨みたっぷり! 厚切りベーコンとマッシュポテト950円。



アンド

&

☎03-5413-6612

オリジナルメニューが美味しいパール。

パンチェッタ・ジローラモ氏のアイデアで今夏生まれた、イタリアの家庭の味を気軽に楽しめる店。1品500円の小皿料理とワインで盛り上がるのにいいスペースだ。スタッフいちおしは、オリジナルのイタリアン餃子。ズッキーニやパプリカ、チーズなどを包んでパリッと焼き上げたものなどなど。ネーミングは餃子だけど、食べるのと確かにイタリアン! ●六本木6-12-4 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り2F ☎11:00〜22:30L (金土4:30L) 無休



↑ナスの特製ミートグラタン500円。ワインはグラス500円〜。→各種パスタは800円〜。イタリアン餃子は1品500円。選替わりランチは5種、各1000円。



オストレア
Ostrea

☎03-3403-9200

よく冷えたフレッシュオイスターを!

氷を敷きつめたショーケースに並ぶのは、前日に水揚げされたときりフレッシュな牡蠣のみ。北海道・厚岸湾産をはじめ、アメリカ・ワシントン産など約12種。手早く殻からはずしてーブルへと運ばれてくる牡蠣は、磯の香りがたまらなく食欲を刺激する。8月末までの平日夕方5時から7時は、オイスターアワーを開催。1個300円で好きなだけどうぞ。●六本木7-15-17 ☎11:30〜14:00L (土日祝を除く)、17:00〜24:00L (金土2:00L、日祝22:00L) 無休



↑岩手 広田湾 岩がき1p500円 (手前2つ) など。オイスターアワーは、3Lサイズを除くすべての牡蠣が1個300円でOK。→牡蠣と大葉のリゾット1580円。



セルベッサ

☎03-3478-0077

夏こそビール、夏季限定ものをぜひ。

壁一面を使った冷蔵ケースに、世界30か国、約130種のビールがびっしりと並ぶ。'93年のオープン以来季節を問わず、ベルギーの〈ヒューガルデン 樽生〉が不動人気だが、夏しか味わえないレアものをぜひ味わってみて。サンフランシスコのビール会社の〈サマーエール〉は、苦みが少なく爽やかな飲み心地。酸味がきいたサバのマリネなどさっぱり味にも、ニンニクが食欲をそそる鶏レバーソテーなどにも合う。●六本木3-11-10 81 ☎18:00〜24:00 日祝休



↑ざっと1500本のビールが並ぶ。サンフランシスコサマーエールは1本1200円。在庫わずかなのでお早めに。→鶏レバーとハツのソテー サラダ仕立て1000円。