

# 日本食黒目中山比恵

日常使いから  
プチ贅沢まで  
220軒!

代官山

Ebisu Daikanyama Nakameguro  
Gourmet Book

2014

ぴあ

地元シェフが太鼓判!

## 美食店リレー12

館 小野\*黄否両論\*アルモニコ\*GENEI.  
WAGAN\*Bistro YEBISU\*MASA'S  
KITCHEN47\*フェリチェリーナ\*大阪焼  
肉\*ホルモン\*ふたご 中目黒本館\*コロッ  
セオ中目黒\*いふう\*天雅\*SOURIRE



時間帯×テーマ別

## 最新“食”ガイド

バラエティ豊かな激うまカレー\*こだわりの専門  
ダイニング\*気取らずガッツリ肉料理\*今夜は気  
軽な大衆酒場へ!\*恵比寿横丁でほろ酔いハシ  
ゴ酒\*注目のピッツェリア5選\*目黒川を望む  
くつろぎカフェ\*鍋料理でほっこりディナー etc.



ハイレベルなイタリアンも!



\*[恵比寿]新橋グルメ通り探訪

\*[中目黒]小石原はるかさん推薦  
ホルモン&肉料理の名店

# 恵比寿 代官山 中山比恵 中目黒 日本食黒目

やっぱりここがグルメの聖地。

定番から変わり麺まで  
ラーメン・つけ麺・  
うどん・そば  
ご麺ください!!





やっぱりここがグルメの聖地。

## 6 地元のシェフがおすすすめ! 美食店リレー12

【恵比寿編】

鮨 小野	6
賛否両論	7
アルモニコ	8
GENEI.WAGAN	9
Bistro YEBISU	10
MASA'S KITCHEN47	11

【中目黒編】

フェリチェリーナ	12
大阪焼肉・ホルモン・ふたご 中目黒本館	13
コロッセオ 中目黒	14
いふう	15
天雅	16
SOURIRE	17

お得!

読者プレゼント&アンケート	102
読者限定クーポン	103



## 60 住宅街に現れた美食ストリート 恵比寿・新橋グルメ通り探訪



## 96 小石原はるかさん推薦 本当は秘密にしておきたい ホルモン&肉料理の名店



表紙のお店



オイスターバー&  
レストランオストレア  
恵比寿店  
2013年春にオープンしたオ  
イスターバー。世界各国の  
牡蠣を取り揃え、生牡蠣の  
ほか、牡蠣を使ったさまざ  
まなメニューを提供。お店  
の詳細情報はP22をご覧  
ください。

# 18 時間帯×テーマで選ぶ 最新“食”ガイド

恵比寿代官山エリア

MAP

恵比寿代官山マップ

ランチ

今注目すべきニューカマー	22
こだわりのパスタランチ	24
恵比寿洋食ランチ探訪	26
ちょっとリッチなご褒美ランチ	28
世界旅行気分のランチ	30
バラエティ豊かな激うまカレー	32
大満足間違いなしの中華ランチ	34

カフェ

ゆったり過ごせる個性派カフェ	36
----------------	----

テイクアウト

知っておきたい人気のパン屋さん	38
-----------------	----

ディナー

カジュアル・フレンチの人気店	40
人気のカウンター席で乾杯	42
食通も唸る珠玉の和食店	44
こだわりの専門ダイニング	46
気取らずガッツリ肉料理	48
今夜は旬を彩る魚介で乾杯!	50
今夜は気軽な大衆酒場へ!	52
恵比寿横丁でほろ酔いハシゴ酒	54

ナイト

地元で人気の深夜バル&パル	56
世界のこだわりビールを味比べ	58

中目黒エリア

MAP

中目黒マップ

ランチ

注目のピッツェリア5選	74
-------------	----

味自慢の定食ランチ	76
目黒銀座周辺のランチスポット	78

カフェ

目黒川近くのくつろぎカフェ	80
---------------	----

テイクアウト

絶品スイーツコレクション	82
--------------	----

ディナー

隠れた名店の路地裏ディナー	84
個性派フレンチ&イタリアン	86
鍋料理でほっこりディナー	88
焼鳥激戦区の人気店	90
ナカメの夜を彩る個性派バルへ!	92

ナイト

賑やかワインバー巡り	94
------------	----



## 68 定番から変わり麺まで ご麺ください!



ラーメン・つけ麺	64
うどん	68
そば	69

### スポットデータの見方

- ①お店のエリアは? スポットのあるエリアを表示
- ②場所はどこ? スポットの場所はリンク先のエリアMAPまたはページ内のMAPに表示されています。
- ③クーポンはある? ①の表示があればクーポン券が付いています。P103~のクーポン付録をチェック!
- ④お店の詳細データ ⑤営業時間 ⑥休業日 ⑦座席数 ⑧住所 ⑨利用可能なクレジットカード
- ⑩の表示があればクーポン券が付いています。P103~のクーポン付録をチェック!
- ⑪の表示があればプレゼントの提供店。詳しい応募要項はP102をチェック!
- ⑫の表示があれば喫煙の可否
- ⑬の表示があればお店のホームページまたはブログのアドレス(携帯電話からは接続できない可能性があります)
- ⑭の表示があればバスまたは車での来店への行き方
- ⑮の表示があれば予約の可否
- ⑯の表示があれば昼の目安予算
- ⑰の表示があれば夜の目安予算
- ⑱の表示があれば喫煙の可否
- ⑲の表示があればお店のホームページまたはブログのアドレス(携帯電話からは接続できない可能性があります)
- ⑳の表示があればバスまたは車での来店への行き方

3 恵比寿西1丁目 1

amrita place

アマリタ プレイス

☎ 03-5428-6862 詳細MAP P21-C2

晴れた日はテラスランチも

恵比寿駅からは少し離れた駒沢通り沿いに2013年8月にオープン。木の温もりと所々に緑をあしらったナチュラルな店内は、ランチはもちろんカフェやダイニングとして、さまざまなシーンに活躍。ヘルシーなランチは女性に人気。

⑤ 10:00~23:00 (L022:00)、日曜・祝日~22:00 (L021:00)  
⑥ 水曜 32席  
⑦ 渋谷区恵比寿西1-33-15 EN代官山ビル1F  
⑧ カード ⑨ VISA ⑩ M=Master ⑪ JCB ⑫ AMERICAN EXPRESS  
⑬ 予約可 ⑭ 昼目安1000円~ ⑮ 夜目安2000円~ ⑯ 喫煙可(ランチ分煙) ⑰ アクセス 東急東横線代官山駅より徒歩約3分

《ご利用にあたってのお願い》

・掲載されているのは通常期間の営業時間です。年末年始・お盆・大型連休の時期などは営業時間に変更になる場合があります。  
・掲載されているのは通常期間の定休日です。年末年始・お盆・大型連休および店舗の臨時休業などは、基本的に掲載していません。  
・特に断り書きがある場合を除き、掲載されているのはすべて税込み(5%)料金を掲載しております。サービス料などは店舗により異なりますのでご注意ください。  
・本誌の情報は2013年10月~12月中旬の取材時のものです。本誌発行後にやむを得ない事情により、掲載内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。



# グルメ激戦区恵比寿に挑む 今注目すべきニューカマー



代官山  
恵比寿

ランチ

今注目すべきニューカマー

市内でも有数のグルメ激戦区でもある恵比寿において、2013年にオープンしたばかりの新店をご紹介します。  
まずは気軽に楽しめるランチで、自慢の味をお手並み拝見!

2013年4月16日  
OPEN

① 恵比寿1丁目

## オイスターバー & レストラン オストリア 恵比寿店

オイスターバー アンド レストラン オストリア えびすてん

☎ 03-5793-4160 詳細MAP P20-C4

ランチも贅沢に牡蠣尽くし!

国産を中心に世界各国の牡蠣10種以上を取り揃えるオイスターバー。鮮度と品質にこだわるため剥きあげの際に真水の使用を抑えた牡蠣は、味や風味、食感など産地による個性が際立つ。ランチでも生牡蠣(1個)200円で提供。

☎ 11:30~14:00(LO) / 17:00~23:00(LO)、全曜11:30~14:00(LO) / 17:00~翌2:00(LO)、土曜17:00~23:00(LO)、日曜・祝日17:00~22:00(LO)

☎ 無休 ☎ 68席 ☎ 渋谷区恵比寿1-8-4 COCOSPACE 恵比寿1F (カ) (F) (V) (M) (J) (A) (手) (約) (可) (ディナーのみ)

☎ 昼1000円~ ☎ 夜7000円~ ☎ 喫煙可

URL <http://www.ostraea.jp/>

アクセス JR山手線ほか恵比寿駅西口より徒歩約1分



スタイリッシュな店内には巨大なワインセラーとその日の生牡蠣がズラリと並び



こだわり  
POINT

生産者の熱き想いを学ぶためここでは多くのスタッフが直接牡蠣の産地へ。スタッフが話してくれる牡蠣の説明も実に興味深い。

牡蠣オムライス 1000円

牡蠣入りのフワフワ玉子、牡蠣スープで作るソースと、お得な牡蠣尽くしのランチセット

牡蠣グラタン 1000円

濃厚なホワイトソースと豊潤な牡蠣の旨みが相性抜群。牡蠣フライ、デザートなどが付く

牡蠣に合う  
ワインを  
取り揃えて  
います



ソムリエ  
高橋知子さん

香りも味わいもさまざまな  
個性際立つ世界の牡蠣を

## 常陸牛を中心とした 一頭買いの国産黒毛和牛



タン&カルビセット 1500円

タンはディナーと同じ素材。カルビも和牛。セットには自家製デザートやサラダなども

こだわり  
POINT

料理長は焼肉ひと筋30年になるベテラン。国産黒毛和牛も芝浦へ自ら買い付けに行くなど、肉の品質には強いこだわりを持つ。

ランチセットの  
自家製デザートにも  
こだわっています

スタッフ  
山内美づきさん



焼肉店というよりカジュアルレストランを思わせる店内

② 恵比寿西1丁目

2013年7月13日  
OPEN

## 恵比寿焼肉 kintan

えびすやきにく キンタン

☎ 03-5428-8629 詳細MAP P21-C3

ランチはひとり焼き肉も人気

赤坂などにある系列店とともに国産黒毛和牛を一頭買い。そのためA4、A5とハイクオリティな牛肉もとことんリーズナブル。焼肉店ながらワインとのリアージュを楽しめるよう、洋風食材を取り入れたサイドメニューも豊富に取り揃えている。

☎ 11:30~15:00(LO14:30) / 18:00~23:30(LO23:00)、土曜11:30~15:00(LO14:30) / 17:00~23:30(LO23:00)、日曜・祝日17:00~23:30(LO23:00) ☎ 無休 ☎ 56席

☎ 渋谷区恵比寿西1-10-3 トラストリンク恵比寿ビル1・2F (カ) (F) (V) (M) (J) (A) (手) (約) (可) ☎ 昼1000円~2000円

☎ 夜6000円~8000円 ☎ 喫煙可

URL <http://www.ebisu-yakiniku-kintan.com/>

アクセス JR山手線ほか恵比寿駅西口より徒歩約2分

粉雪チーズの石焼ビビンバ 1000円

明太子などが入ったビビンバに北海道産ゴールデンゴーダチーズをたっぷりかけた逸品