

美味しい恵比寿のすべてがわかる総力取材93軒。

おかげさまで
創刊
15周年

東京カレンダー

15TH YEAR

TOKYO CALENDAR 忙しい人ほど、遊んでいる

12

December
2016 no.185
定価 800YEN

SPECIAL INTERVIEW

菅野美穂
×
岩田剛典

ドラマ「砂の塔」共演者から紐解く、
たちのマウンティング心理。

SPECIAL TALK

京大学 大学院
経済学研究科・経済学部 教授

柳川範之

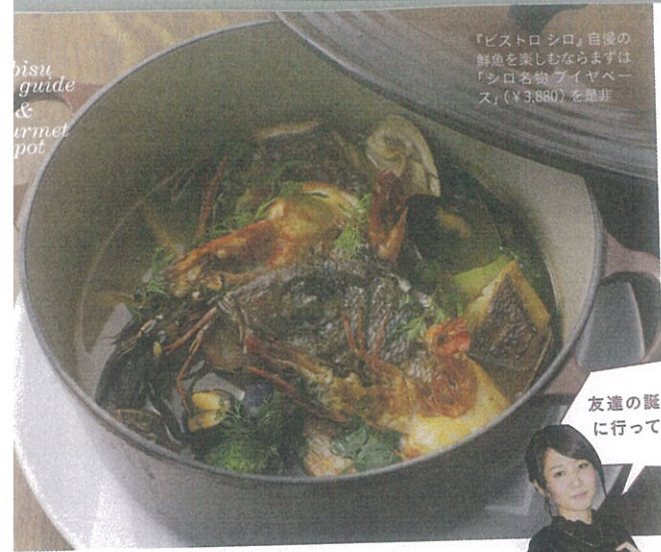
2特集

カッコいい
ウイスキーが
帰ってきた。



いざ 大人の 恵比寿へ!

ニッポンの
最先端グルメは
やっぱりココ!



「ビストロ シロ」自慢の鮮魚を楽しむならまずは「シロ名物フイヤーベス」(¥3,880)を是非

友達の誕生日会に行きます



A: ビストロ シロ

フレンチベースの海の幸と白ワインのマリアージュを
美味しいものを肩ひじ張らず味わってほしい、そんなテーマを掲げた恵比寿の定番ビストロ。「とにかく魚料理がどれも美味しい」(桑原さん)というように、その日ごとに仕入れた魚介の旨みたっぷりの特製フイヤーベスが看板メニュー。脇には牡蠣やムール貝、車海老の海鮮盛りをオーダーしたい。魚介メニューに合わせて、白を中心にソムリエが厳選した150種ものフランス&イタリアワインを堪能できるのも魅力だ。

右から「牡蠣のオイル漬け」「牡蠣のグラタン」「牡蠣のガーリック焼き」「牡蠣フライ」(各¥540)



誰と行くかは内緒です。(笑)



A: オストリア 恵比寿店

多種多色! 魅惑の牡蠣を美酒と一緒に味わう
「多彩な牡蠣のメニューが最高です!」(川平さん)と、都内で7店舗展開するオイスターバーの名店。北は北海道、南は九州まで、生産者から直に仕入れるという鮮度抜群の生牡蠣は、季節を問わず常時10種類も。例えば、大ぶりの北海道産の仙鳳趾、身の引き締まった三重県産の矢かきなど、選りすぐりの銘柄をそろえる。生で、焼きで、煮込みでと、牡蠣料理のオンパレードを豊富なドリンクと共に楽しめる。

オストリア 恵比寿店
◎渋谷区恵比寿1-8-4 COCO SPACE 恵比寿1F
◎03-5793-4160 ①17:00~L023:30(土12:00~L022:30/日祝12:00~L022:00) ②無休 ③67席

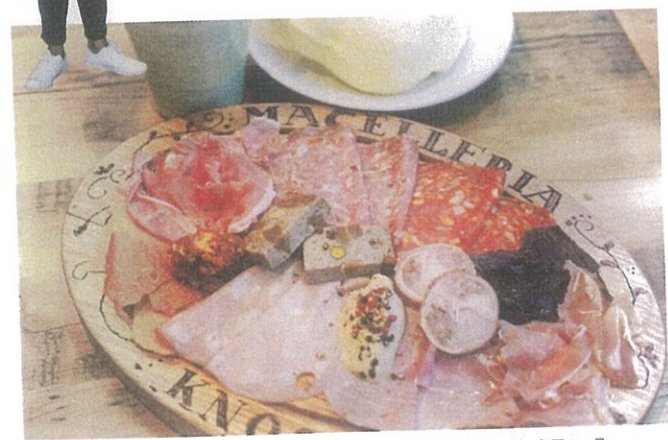
ビストロ シロ
◎渋谷区東3-9-12 ①03-6427-9200 ②11:30~15:00/18:00~L022:00 ③不定休 ④60席

ちょっと野暮用で(照)



A: KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

洒脱な諸兄に人気のイタリアンが恵比寿上陸
フロアに溢れる活気、舌を誘惑する斬新なパスタが魅力のイタリアンに新風を巻き起こす六本木の名店「ノック」が、今年9月に恵比寿にも進出。街角でお洒落さバカイチャだった川島さんは、オーナーと知り合いのことで早速デートで訪問。本店同様に、イタリアはピエモンテ州の肉料理やチーズ、野菜をふんだんに使用したメニューは健在。日替わりで創作パスタを楽しめる通称「1000本ノック」に「ノック」アウト必至!



「肉屋のいろいろ・モリモリ」¥2,592。ワイン好きのメンバーが集まればオーダー必至の一品

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA
◎渋谷区恵比寿南1-17-17 Time Zone テラスビル1F ①060-2018-2787 ②11:30~L014:00/17:00~L023:30(土日祝~L014:30/~L022:00) ③無休 ④60席

中国茶房8 恵比寿店
◎渋谷区恵比寿南1-16-12 ABC・MAMIESビル3F ①03-3713-2858 ②24時間営業 ③無休 ④110席



「北京ダック」¥3,119。焼った肉は炒め物に、骨はスープにし、1羽丸ごと最後まで味わえる

A: 中国茶房8 恵比寿店

本場の屋台の空気感が溢れる空間で本格中華を
今どきの若き女子たるもの、本能の赴くままにガッツリ、が当たり前。そんな3人組の「今宵の標的」となったのが、本場さながらの料理300種と庄巻のコスパで定評のある中華料理店。「安くて美味しい!」(峰山さん)と宛にも角にも驚愕するのが、看板料理の北京ダック。なんと1羽丸ごと¥3,119というリーズナブルな価格で楽しめる。24時間営業で、中国の屋台のようなエキゾチックなムードは女子には刺激的すぎ!?



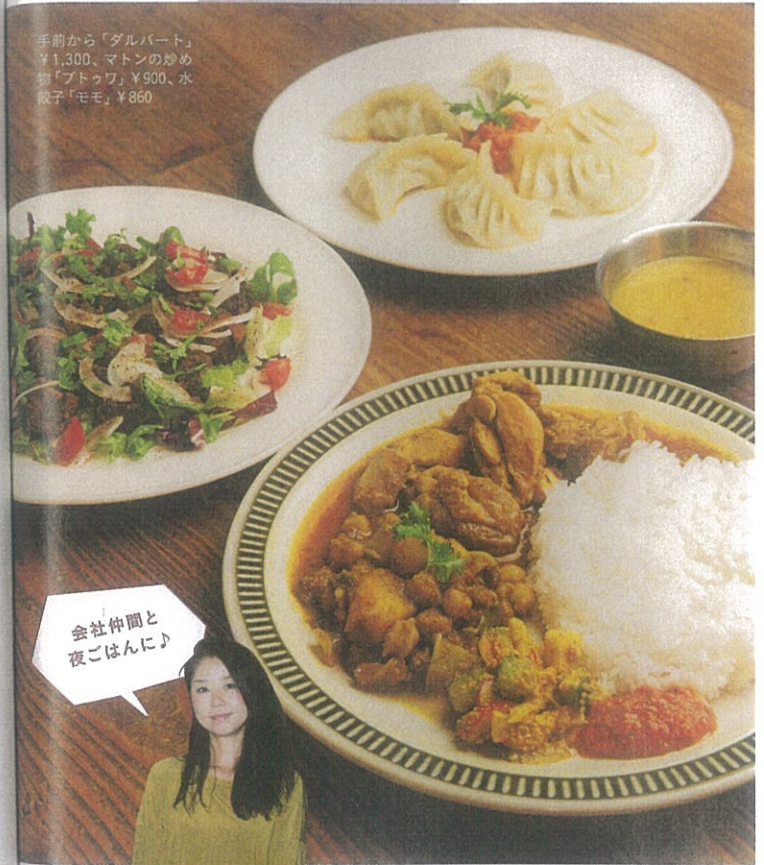
会社の同僚で女子会!

下山空・29歳
美奈奈・28歳
峰山佳年・28歳
藍田潤・26歳



待ち合わせは恵比寿駅西口18時! おしゃれな人に聞いた、「今からどこいくんですか?」

恵比寿のおしゃれな紳士淑女って、どんなお店に行っているの? そんな探りを入れるべく、恵比寿の街角でファッションISTAをゲリラスナップ。話題の新店から名店まで、教えてもらった「今から行く店、イケてる店」。さあ、一挙公開!



手前から「ダルパート」¥1,300、マトンの炒め物「アトワ」¥900、水餃子「モモ」¥860

会社仲間と夜ごはん♪



山崎彩子・36歳
アパレル関係

A: soalte mode

ネパール家庭料理でお腹もココロも満タンに
恵比寿で17年目を迎えた隠れ家的なネパール料理店は、オーナーシェフ、マダンの気さくな人柄もあってか、我が家のような居心地。加えて、フレンチの心得もある氏が作るのはネパールのオフクロの味。代表的な家庭料理であるワンプレートカレーのダルパートなど、一度食べたならハマる品がそろろう。本場に忠実な優しい味に「会社仲間と頻りに通っています」(山崎さん)とリピーターとなるのも頷ける。

soalte mode
◎渋谷区恵比寿南2-8-9 タカラビル5F ①03-3462-4331 ②11:45~14:00(火~金) ③18:00~24:00 ④無休 ⑤16席

ANALOG CAFE/LOUNGE TOKYO
◎渋谷区恵比寿南1-8-3 東亜恵比寿ビル4F ①03-3760-0955 ②12:00~L023:00 ③無休 ④45席



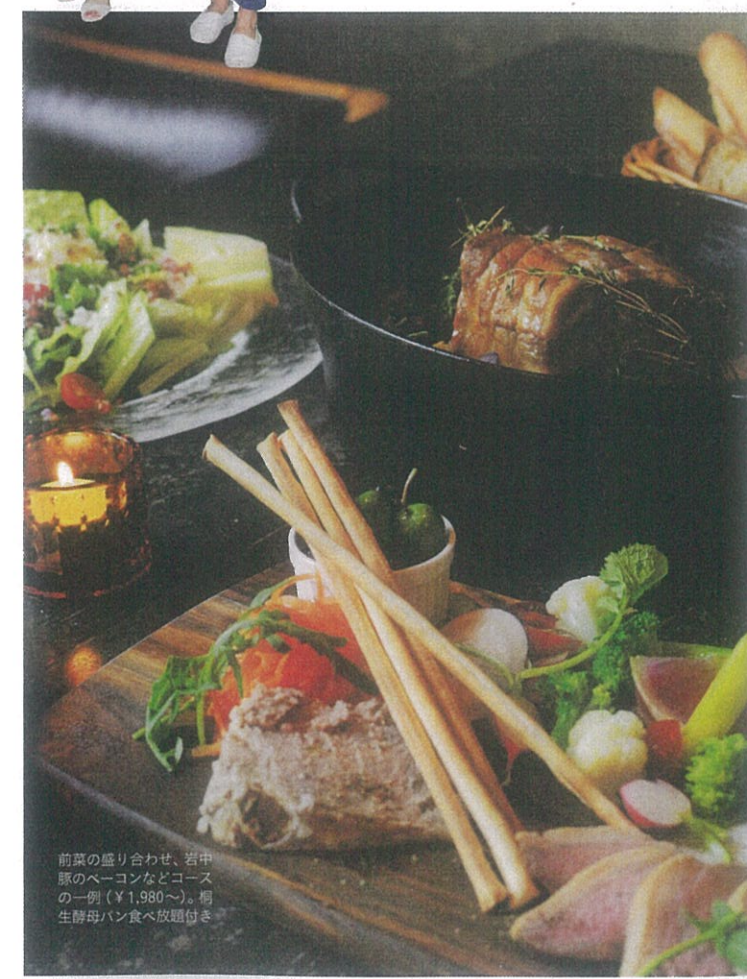
大学時代の仲間で飲み!

村井里奈・23歳

行光望・29歳

A: ANALOG CAFE/LOUNGE TOKYO

メシよし、雰囲気よし、駅チカの「ゆるカフェ」
「駅から近く、雰囲気最高、メシもウマイ!」(行光さん)と、友人とのゆる飲みにもぴったりなのがこちら。店内はヴィンテージ調のソファやテーブルが並び、レトロモダンな雰囲気。肝心の料理は、というとフレンチ出身のシェフによるカジュアルなビストロ飯。ワンプレートから大人数用のコースまで、良心的なプライスで味わえる。オープンして早10年、そんな使い勝手の良さが今も多くの人から支持される理由だ。



前菜の盛り合わせ、若中豚のベーコンなどコースの一例(¥1,980~)。有生酵母パン食べ放題付き