

# 第10回赤坂食べ飲ま 新参加店情報!

いずれ劣らぬ精鋭が食べ飲まに名乗りをあげました。  
オープン間もないのに、早くも地元の人気店となっている実力派ぞろいです。  
ぜひ、お立ち寄りください。

**F** 食べ飲ま  
フードメニュー  
**D** 食べ飲ま  
ドリンクメニュー



n e w 6 f a c e s

## 11 季節野菜ダイニング 彩 IRODORI

おいしい野菜は、おいしいのです。

東京都港区赤坂2-15-15 アカサカプラザビル1F  
電話：03-3585-0831 営業時間：11:00～23:30

◆食べ飲ま時間：18:00～23:30(L.O.23:00)



ビュッフェスタイルの野菜食べ放題  
980円がお得。契約農家からフレッ  
シュ野菜がどんどん届く。おいしい  
野菜はそのままおいしい。だから  
ドレッシングはシンプルに塩とオリ  
ーブオイル。ローストビーフは少し

温めて出す。そんな細やかな気配り  
がうれしい。そして、人気はラクレッ  
ト。とろり溶けたチーズをかけた料  
理はワインによく合う。独自のルー  
トで仕入れたフランスのオーガニッ  
クワインがおすすめ。

**F** ローストビーフ(ハーフ)・牛スジと根菜の彩煮込み・ミニオー  
ドル・黒ゴマプリンから1品

**D** 生ビール・グラスワイン・サワー・カクテル・ソフトドリンクの中  
から1杯

## 21 旬菜肴 情(じょう)

日本海の幸が、毎日届く。

東京都港区赤坂2-17-72 赤坂イーデンビルB1F  
電話：03-6441-3895 営業時間：18:00～25:00(不定休)

◆食べ飲ま時間：18:00-23:00(L.O.22:30)



出汁は、マグロ節。その上品な香り  
とうま味の奥深さは、煮物よりもお  
吸い物でわかる。だから、通常の営  
業では、お通しに小鉢とお吸い物  
が出てくる。メニューにはおいし  
うな魚の名が並ぶ。金沢と京都丹

後から毎日届く日本海の旬。しか  
も、お造り盛り合わせをはじめ、料  
理の全てがお値打ち価格。3割は安  
い。料亭の味と技を、和食居酒屋と  
いう立ち位置で提供したいという  
店主の心意気が伝わる。

**F** 本海直送お造り4点盛り

**D** 生ビール・ハイボール・サワー各種(酔立以外)・梅酒・ソフトド  
リンクから1杯

## 22 赤坂 アンチョビ

### 湘南老舗イタリアンが、赤坂に。

東京都港区赤坂2-17-72 赤坂イーデンビルB1F 電話：03-6277-6564  
営業時間：11:30～15:00/17:30～23:30(月～金) 17:30～22:30(日・祝) (土曜定休)

◆食べ飲み時間：17:30～22:30



湘南藤沢にある老舗創作イタリアンレストランが本店。湘南シラスとアンチョビのペペロンチーノ、ジャマイカ風ジャークラム、岩海苔カルボナーラなど、潮風を感じるメニューが並ぶ。創作イタリアンに合わせるのはワイン。イタリアワイン

のほか、ワイン発祥の地モルドバやマケドニアのワインもある。「美味しい」をリーズナブルに。それが赤坂アンチョビのモットー。ハッピーアワー(5時半～7時半)は、飲み物がすべて300円。

- F ワインとも相性Goodなべのパンブティング・しっかりとマリネしたローストポーク(サラダ付き) から1品
- D グラスワイン・生ビール・焼酎・ハイボールなどから1杯

## 30 和風肉バル jeeco japan

### 和牛ほおばる、スポーツバル。

東京都港区赤坂2-8-11 初穂マンション101 電話：03-6441-2550  
営業時間：17:00～27:00(土日祝定休)

◆食べ飲み時間：17:00～27:00(L.O.26:00)



極上A5和牛を炭火焼きでいただけるスポーツバル。大型スクリーンでスポーツ観戦しながら、最高級和牛を頬張る贅沢。ともかく肉にこだわり、牛ばかりでなく豚も鶏も目利きが厳選。さらに、ハツラツ店長に元気がもらえる。料理メニューで

目を引くのは、讃岐うどんで作る Pasta。カルボナーラ、ペペロンチーノ、アラビアータ、もつらぐーとどれももうまそう。お客様が喜ぶことならなんでもしたいという元寿司職人の店長。おいしく楽しい夜が待っている。

- F スペアリブのとろとろ角煮
- D 生ビール、ハイボール、サワー、グラスワイン赤白、スパークリングワイン、日本酒、ソフトドリンクから1杯

## 34 和ダイニング仄香(ほのか)

### アイディア溢れる、料理のひと。

東京都港区赤坂2-13-8 赤坂ロイヤルプラザ B103 電話：03-5545-5861  
営業時間：17:00～23:30(月～金) 17:00～21:00(土) (日祝定休)

◆食べ飲み時間：17:00～22:30(L.O.22:00)



割烹で修業した時の話は浅田次郎の小説のようで、そこから京都でも仕事をして、スペインに飛び、マネジメントの勉強をして、ようやく自分の店を持った。割烹での修業を基礎にしているが、自分は和食料理人ではなく、ただの料理人だ

という。和のメニューにフレンチのソースを使ったり、自由な発想が真骨頂。和の枠では狭すぎるらしい。コースメニューでも、隣のテーブルと同じものは出さない。だって、その方が楽しいでしょと笑うのである。

- F お得な前菜、主菜などの6点盛り合わせ
- D 生ビール・サワー・カクテル類・ワイン・焼酎などから1杯(日本酒のみ半合)

## 38 赤坂バル alma alma

### スペインは、愉快にうまい。

東京都港区赤坂2-13-6 巴屋ビル2F 電話：03-6441-0337  
営業時間：11:30～14:30 / 18:00～23:00 (日曜定休)

◆食べ飲み時間：15:30～23:00(L.O.22:30)



スペインの酔っ払いおじさんたちは、店ごとに違うタパスを口に放りこんでは、次の店にはしごする。まるでスペインの食べ飲みまだ。これを短い串に刺したのがピンチョス。食べ飲みまではピンチョスがいただける。さて、この店では年間を通して

ジビエが楽しめる。鹿、いのしし、きじ、うさぎ、雷鳥。もともとフレンチが長いシェフの山内進太郎さんだから、ジビエはお手の物。タパスやジビエに合わせるワインはボトルすべて2980円。安心して飲める。

- F スペインのフィンガーフード「ピンチョス」3種盛り合わせまたは牛ラグーのスパニッシュオムレツ
- D 赤ワイン・白ワイン・生ビール・サングリアから1杯