

第10回赤坂食べ飲み新 参 加 店 情 報 !

いずれ劣らぬ精銳が食べ飲み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 食べ飲み
フードメニュー
D 食べ飲み
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
◆食べ飲み時間 : 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でおいしい。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・ミニオードブル・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)
◆食べ飲み時間 : 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そうな魚の名が並ぶ。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(酢立以外)・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)

◆食べ飲ま時間：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なパンチング・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)

◆食べ飲ま時間：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)

◆食べ飲ま時間：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)

◆食べ飲ま時間：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、次の店にはさぐる。まるでスペインの食べ飲まだ。これを短い串に刺したのがピンチョス。食べ飲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ペニッシュオムレツ
D 赤ワイン・白ワイン・生ビール・サンゴリアから1杯