

第12回赤坂食べ飲ま 新参加店情報!

魅力店が続々登場。赤坂の底力を感じる実力店にレッツゴー。

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

05 NEST CHICKEN

専門店の、サクふわジューシー。

東京都港区赤坂2-17-58 赤坂福住ビルB2F 電話：03-6277-7613

営業時間：18:00～29:00(日曜定休)

◆食べ飲ま時間：18:00～27:00(L.O.26:00)



赤坂の誕生したばかりのフライドチキン専門店である。独自の製法でつくるといふ宮田さん。前職は芸能界という異色の履歴を持つ。フライドチキンは国産ムネ肉を使用した、やわらかジューシーかつサクとした仕上がり。韓国で人気の甘辛チー

ズチキンや極上クリームチキンが日本で食べられるのは、まだここだけ。さらには、辛味の効いたタレが絶妙なヤンニョムチキンなど、この店でしか食べられないオリジナルメニューがどれもおいしい。

F オリジナルチキン3個
D 生ビール・ハイボール各種・サワー各種・カクテル各種等のお好きなドリンクから1杯

17 肉バル&国産ワイン TONTEKING

たっぷり肉が、ひと味おいしい。

東京都港区赤坂2-15-18 西山興業赤坂ビル1F 電話：03-6277-7393

営業時間：11:00～15:00/17:00～24:00(日・祝定休)

◆食べ飲ま時間：17:00～24:00(L.O.23:15)



赤坂いちと自慢の肉盛り合わせ「TONTEKING」は、豚肩ロースのステーキ+トンテキ+ローストポーク+豚ヒレソテーのゴルゴンゾーラ&ジェノパソースという、のどがゴクリとなる組み合わせ。その片鱗が食べ飲まメニューで味わえる。シェ

フは和食出身で、隠し味がたまり醤油だったりするから、日本人にはたまらない。合わせるワインはすべて国産にこだわって数十種類を揃えている。ボリュームミーな肉をおいしく、楽しく、いただける店だ。

F 特製 TONTEKIカレーハーフまたはローストビーフ&ポーク盛り合わせ
D 生ビール、グラスワイン、ハイボール、サワー類、カクテル類、ソフトドリンクから1杯

27 赤坂はらだ

旬のいいものだけで、もてなす。

東京都港区赤坂2-7-1 電話：03-5797-7530

営業時間：11:30～14:30/17:30～22:00(日・祝定休)

◆食べ飲み時間：17:30～22:00(L.O.21:30)



懐石のお店が赤坂食べ飲みまに初お目見え。大切な人との会食や接待に利用したい店だ。3階は完全個室となっている。食べ飲みメニューもいつもと同じ食材。料亭ってこんなものかと思われるのは嫌だからと、

気っ風のいい女将が採算度外視で決めた。とろ鯖の棒脂は取材時は脂がよく乗った松輪の鯖が分厚く乗っていた。特製柳川鍋の肉のうまさとボリュームにも圧倒された。ぜひ行っておきたい一軒である。

F 黒毛和牛を使った特製柳川鍋、赤酢を使ったとろ鯖の棒脂、はらだオリジナルキャラメルプリンから1品

D 生ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ソフトドリンク等から1杯

34 APACHE

風格の、酒場で酔う。

東京都港区赤坂2-9-5 松屋ビル2F 電話：03-3586-3744

営業時間：11:00～27:00(土・日・祝定休)

◆食べ飲み時間：17:00～23:00(L.O.23:00)



所狭しと飾られたオブジェは鉄を主体するもので、店内のずっしり感のあるインテリアはどれも一点もの。このインテリアを眺めに行くだけでも一見の価値がある。赤坂で28年、歴史ある酒場である。早い時間からテーブルはお酒を飲む人

がいて、遅い時間まで賑わう。バーボンを煽るのもいいが、フローズンモヒートも知っていれば、この店の通ぶれる。ネイティブアメリカンスピリッツが漂う店は、なぜか懐かしさすら覚えるから不思議だ。

F オニオンリング(写真は2～3人前です)、オリーブのピンチョスとピクルス、MIXナッツから1品

D 生ビール、ウイスキー全般、カクテル等全80品以上から1杯

38 relax

日本とイタリアの、おいしい方程式。

東京都港区赤坂2-13-4 大協ビル2F 電話：03-6441-0680

営業時間：11:30～14:30/18:00～24:00(月～金) 18:00～24:00(土) (日・祝定休)

◆食べ飲み時間：18:00～22:30(L.O.22:00)



イタリアと日本の料理を融合させたジャパニーズフュージョンイタリアンという、新しいおいしさの発見である。食材の仕入れには農家に直接出向き、築地で見定める。ワインについてもたとえそれがイタリアでもワイン農家に出向いて仕入

れる。「ちゃんと作っているワインと料理でおもてなしたいから」と、店主のフルヤさんは労を惜しまない。製品ではなく作品とすらいえる食材とワインと、創作的な料理でもてなす。舌も心も満たされることを保証する。

F 徳島県産すだち鶏の自家製ハムとトリッパのトマト煮込みのセット

D オーガニックワイン、オーガニックサングリア(白・赤)、生ビールから1杯

47 401 ~ヨンマルイチ~

シンガポール料理とワインの夜。

東京都港区赤坂3-6-11 リカム5ビル 4F 電話：03-3505-1620

営業時間：18:00～29:00(月～金) 20:00～29:00(土・日・祝) (不定休)

◆食べ飲み時間：18:00～24:00(L.O.23:30)



ワインバーながら、フードメニューが人気の店。特に海南鶏飯は、シンガポールで食べるよりおいしいと評判だ。本格エスニック料理を中心に、深夜でもおいしいものがいただけるバーとして貴重な一軒だ。ワインは、市場になかなか出回らな

いものをセレクトして揃えている。リーズナブルな価格で飲めるのもうれしい。深夜遅くまでやってるのも魅力。広い窓から赤坂の夜景を見下ろしながらいただくワインは格別である。

F 401風エスニック色満点オードブルプレート(3～4品盛り合わせ)

D グラススパークリング、グラスワイン(赤or白)、ガラナハイ、ソフトドリンクの中から1杯