

第13回赤坂食べ飲ま 新 参 加 店 情 報 !

続々と魅力店が登場する赤坂食べ飲ま。
今回のニューカマーは5店。

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 5 a c e s

19 冠龍食府

食通が通う、うまい中華。

東京都港区赤坂2-15-18 西山興業赤坂ビル 2F 電話 : 03-5441-0508
営業時間 : 11:00~15:30/17:00~24:00(月~金) 11:00~15:30/17:00~23:30(土)(日曜定休)

◆食べ飲ま時間 : 17:00 ~ 24:00(L.O.23:30)



食べ応えのある大きめの餃子は、店主の祖父直伝の味。店主のオススメの食べ方は、練り辛子を醤油に溶いて。なるほど、春雨入りの特製餃子によく合う。麻婆豆腐は花山椒が際立つ、シビれる系。辛さは4段階で選べるが、ノーマルでも充分しい。

ビれる。四川と北京のメニューがあれこれ選べて、どれも美味しい。オープンして一年、赤坂の食通が足繁く通う。店内は、広いスペースにテーブルを配置。よだれ鶏も外せない。仲間で行ってシェアするか。悩ましい。

F 冠龍焼餃子・よだれ鶏・焼売・麻婆豆腐から1品

D ハイボール・紹興酒(グラス)・ウーロンハイ・サワー・ソフトドリンクから1杯

26 ラ ダッカ多国籍酒場

スパイスの効いた多国籍酒場。

東京都港区赤坂2-12-33 赤坂永楽ビルB1 電話 : 03-6425-5598
営業時間 : 11:00~23:30(日曜定休)

◆食べ飲ま時間 : 13:00 ~ 23:00(L.O.23:00)



赤坂食べ飲まの常連「リトルアジア」の姉妹店。店長のラーナ・ソヘイルさんはバングラディッシュのダッカ出身。インドもパキスタンもバングラディッシュも料理が似ている。だから国を限定せず、店名のごとく広くアジアの料理を揃えている。中で

も、食べ飲まメニューのチキンビリヤニは、本場のシェフが腕を振るった本格派。ぜひ食べておきたい一品だ。店内は広く、80人の宴会でもOK。最新のAVシステムを備え各種パーティーに対応できる。

F チキンビリヤニ(デザート付き) ※テイクアウトOK

D ホッピー・生ビール・ハイボール・オリジナルアボカドラッシーから1杯

34 レストラン アミーゴ

東京で唯一のパラグアイ料理。

東京都港区赤坂2-13-17 シントミ赤坂第2ビル 2F 電話 : 090-6195-0068
営業時間 : 11:30 ~ 14:00(月~金) / 17:00 ~ 23:00(日曜定休)

◆食べ飲み時間 : 17:00 ~ 21:00(L.O. 21:00)



赤坂に開店して2年、南米パラグアイ家庭料理が楽しめる東京でただ一軒の店だ。それまでは宇都宮で12年お店を開いていた。ルイサお母さんの作るエンパナーダは、お肉たっぷりのパラグアイ風揚げ餃子。香辛料が効いたミラネッサ(チキンカツレツ)も、なんだか実家に帰つて食べているようなホッとするおいしさ。パラグアイは肉の国というイメージがあるが、まさに肉料理なのにやさしいママの味だ。

- F ミラネッサ(チキンカツレツ) またはエンパナーダ(パラグアイ風揚げ餃子)
D カイビリーニャ・ワイン(赤・白)・マテ茶・ガラナアンタルチカから1杯

45 刺身居酒屋 鱗藏

刺身で一杯か、〆の鯛茶漬けか。

東京都港区赤坂2-14-27 国際新赤坂ビル東館 B1 電話 : 06441-3117
営業時間 : 11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 23:00(月~金) 11:30 ~ 14:30(土)(日祝定休)

◆食べ飲み時間 : 17:00 ~ 23:00(L.O. 22:00)



ランチタイムのお刺身食べ放題が、赤坂界隈で話題の店。今年1月17日にオープンしたばかりだ。魚は主に北陸の港から直送され、築地からも仕入れている。普段のメニューの刺し盛りは、居酒屋感覚でボリューム満点。宴会や接待にも利用でき

る半個室を含めた全40席は、ゆったりとしたつくりだ。国際新赤坂ビルからは初の食べ飲み参加店。駅に隣接している。なので、〆の鯛茶漬も食べ飲みメニューに登場。行きがけに寄るか、帰りに〆るか、悩ましい。

- F 本日の鮮魚3点盛りまたは鯛茶漬
D 生ビール・サワー各種・本格焼酎・日本酒・ホッピーから1杯

48 ゴールデンユニコーン

洋食シェフの創作中華。

東京都港区赤坂3-16-3 MTビル1F 電話 : 03-6435-5065
営業時間 : 12:00 ~ 24:00(月~金) 18:00 ~ (土)(日祝定休)

◆食べ飲み時間 : 18:00 ~ 24:00(L.O. 23:30)



洋食シェフの福岡さんは、星付きの某中華料理店を手伝う機会があり、その後この店を開いた。その経験も踏まえて、食材を吟味し、化学調味料は一切使わず油もギトギトにしない。夜は中国料理を出すパートとなる。少なめのポーションを5品くらい、好きなお酒を飲みながら楽しめる。洋食シェフならではの工夫は、例えば酢豚の黒酢にはバルサミコが隠し味で入っている。肉を巻いたミルフィーユの、さらにその先にもお楽しみが。あとはお店で。

ゴールデンユニコーン特製麻婆豆腐または黒酢ミルフィーユ酢豚
D 生ビール・ハイボール・グラスワイン(赤・白)・紹興酒・レモンサワーから1杯



①お店選びのヒントがたくさん。

赤坂食べ飲み参加店の店舗情報が入っています。気になるお店を手軽にチェックできます。

②空席情報がわかります。

当日のお店の混雑状況をリアルタイムでご提供します。行きたい店の席が空いているか、一目でわかります。

※お店の混雑状況は刻一刻と変化しますので、あくまでも目安としてご利用ください。

③食べ飲み後に、特典あり。

赤坂食べ飲み終了後に、参加店舗で使えるアプリ限定クーポンなどのお得な情報が随時届きます。

●赤坂食べ飲み専用アプリのダウンロードはこちらから。

