

# New Face

## 第8回 赤坂食べ飲ま

11月17日(火) 18日(水)

## 新規店情報!

またしても、赤坂食べ飲まがパワーアップ。

新たな参加店をご紹介します。

はっきり言って、粒揃いです。

チケット5枚じゃ足りません。



**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

## 01 BAKETSU

生樽のベルギービールで乾杯。

赤坂2-18-19 赤坂シャーレ2 B1 104 電話: 03-5545-5112

◆食べ飲ま時間: 18:00 ~ 26:00 (L.O. 25:30)



普段のメニューにムール貝のワイン蒸しがある。店名のバケツは、そこからのネーミング。ムール貝を食べ終えたら、残ったスープでパスタを作ってもらえる。もう、たまりません。ベルギービールは瓶入りも20種ほどが常に冷えている。坂を上った先だが、ちょっと足を伸ばしても損はない。

**F** タラモサラダ・自家製ピクルス・サーモンマリネから1品

**D** ビューガルデンホワイト生・ベルビュークリーク生から1杯

## 07 canti canti

ビストロに大漁旗。その秘密とは。

赤坂6-4-6 MYビル赤坂 電話: 03-6441-3260

◆食べ飲ま時間: 17:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)



オーナーの「おかあさん」は、75歳でこの店を始めた。それまでは主婦専業。赤坂で30数年やっていた店をたたみ、余生は釣りで過ごそうとしていたシェフを引っ張りだしてともに運営。美味しく、楽しく、気分のいい店だ。基本はイタリアンだが、おかあさんの家庭の味もうれしい。市村正親似て釣り好きのシェフに釣果があった日は、大漁旗がテラスにひるがえり、魚メニューが加わる。

**F** シェフのおすすめメニューから1品

**D** 生ビール・グラスワイン(赤/白)・ソフトドリンクなどメニューの中から1杯

## 08 アレーナロッサ

路地の奥にある、北イタリア。

赤坂6-3-3 電話: 03-3584-2588

◆食べ飲ま時間: 18:00 ~ 21:30 (L.O. 21:30)

トリノで修行したシェフの店。この地で10年、知る人ぞ知る赤坂の隠れ家がついに食べ飲まに登場。北イタリア料理を手軽な価格で楽しめる。かといって、カジュアルに流れない。きちんとしたイタリアン。喧騒を離れ、ゆったりと落ち着いた雰囲気、シェフの腕を存分に楽しめる。

**F** ピザ(1/6カット)・トリッパ・パンチェッタ・グレープフルーツゼリーなどから1品

**D** グラスワイン(赤/白)から1杯



15

九州じゃんがらあめん  
(赤坂店)

心を満たす味。

赤坂2-15-15 電話：03-3505-7882

◆食べ飲み時間：14:00～26:00(L.O.26:00)

九州豚骨ラーメンの雄がついに赤坂食べ飲み場に登場。飲んだ後のラーメンはたまたまなく美味しいが、飲む前のラーメンも小腹を満たし酔いを抑制する。食べ飲み場でどういう作戦でいくかはあなた次第。材料にこだわった繊細で淡麗な味わいは、じゃんがらあめんの人気を支える大きな特徴。心も満たされる一杯だ。



**F** ほくほく味玉子とオリジナル明太子入りの九州じゃんがら半らあめん・ベーシックな九州じゃんがらあめんから1品

**D** 脂肪の吸収を抑える! 煮出し黒ウーロン茶(グラス)

19

## CITTINO 赤坂

トスカーナが、ここにある。

赤坂2-15-18 西山興業赤坂ビル1階 1E 電話：03-6441-2580

◆食べ飲み時間：16:30～27:00(L.O.26:30)

お客様の4割がイタリア語を話せる(シェフ談)というくらい、イタリア通が通う店。トスカーナで200年前から食べられている料理を出す。人々が飽きずにとある料理とは、つまり、おいしいからだ。シンプルだが、底知れぬうまさがある。奥は深い。ピザ窯のない厨房で薪窯の味を出すピザ。創意工夫の味でもある。ホールに立つイタリア人グラッツィアーノさんは日本語の猛勉強中。



**F** 牡蠣とレンズ豆のゼリー寄せと豚肉のトスカーナ風ロースト・もちもち自家製ナポリPizzaから1品

**D** グラスワイン(赤/白)・ホッピーカクテルから1杯

20

## 詰祥房

香港の味を、赤坂にワープ。

赤坂2-13-13 アーブセンター1階 電話：03-6435-5652

◆食べ飲み時間：17:30～23:00(L.O.22:30)



香港出身の料理長がつくる本場の香港料理が堪能できる。点心師による小籠包や蒸し餃子も人気だ。グレー基調の落ち着いたインテリアもあって、高級中華店の雰囲気にも二の足を踏んでいたとしたら、その心配は無用。むしろ、コストパフォーマンスの高さに驚くことになる。お手軽な価格帯で本格的な料理が堪能できる。普段の夜は、お得な宴会コースもある。カメ出し紹興酒も美味。

**F** 特製麻婆豆腐・香港風シューマイから1品

**D** カメ出し紹興酒・角ハイボール・ウーロン茶から1杯

30

## どんのぼ

ボリュームとうまさと低価格。

赤坂2-10-7 ラフィネ赤坂ビル B1 電話：03-3584-4137

◆食べ飲み時間：17:00～23:30(L.O.22:45)



どんのぼとは、ベンガル語でありがとうの意味。オーナーのシャミンさんは16歳で日本に来て、和食で10年、青山のフレンチで7年修業。そして母国の味を加えて、メニューに国の垣根はない。いずれも安価でボリューム満点の料理ばかりなのは、日本に来て学んだ「損して得取れ」を具現している。好きな言葉は、人事を尽くして天命を待つ。日本人以上に日本を愛する。人を思いやる心が、店に、料理に、表れている。

**F** イベリコ豚のグリル・自家製ラザニア・スパイシーチキン&シシカバブ盛り合わせ・牛スジ煮込みから1品

**D** ホッピー・生ビール・角ハイボール・サワー・焼酎(芋・麦)・グラスワイン・ソフトドリンクから1杯