

TOKYO MIDTOWN

JOURNAL OF FOOD AND CULTURE

EAThink

イーシンク／食べるを考える。

Feature 1

One dish, One service.

この人の、このひと皿。この人の、このサービス。

Feature 2

At the BAR.

愛すべきカウンター席。

Feature 1

One dish,

この人の、このひと皿。

P. 4 GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

伊藤正顕 氏 ▶
鴨胸肉のロースト ソースベリグー

P. 5 NIRVANA New York

杉山幸誠 氏 ▶
活オマール海老のバター
ガーリックロブスター

P. 6 鉄板焼ステーキ 喜陽亭

畠山しのぶ 氏 ▶
サーロインステーキ

P. 6 Union Square Tokyo

松田好史 氏 ▶
三崎マグロ、アボカド、タルタル、
フルーツマト、
ホースラディッシュ

P. 6 六本木テラス フィリップ・ミル

藤田博和 氏 ▶
ブルターニュ産
オマール海老のミ・キュイ
色鮮やかなグリーンピースと
グレープフルーツのコンフィ
オマール海老のビスクのアクセント

P. 7 Pizzeria-Trattoria Napule

小堀靖幸 氏 ▶
水牛のモッツアレラチーズの
マルゲリータ

P. 7 HAL YAMASHITA 東京

山下春幸 氏 ▶
特選神戸牛雲丹巻 アブリューガ
キャビア添え

P. 7 SILIN 火龍園

唐 朱興 氏 ▶
活毛蟹肉入りふかひれスープ

P. 7 Bodega Santa Rita

星野喜之 氏 ▶
イカ墨のパエージャ

P. 7 千里馬 南翔小籠

帳 祺麟 氏 ▶
小籠包

P. 7 Le Pain Quotidien

アラン・クモン 氏 ▶
アランのマカロニ&チーズ

Feature 2

At the BAR. 愛すべきカウンター席。

P. 13 KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA / RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

P. 14 THE COUNTER 六本木 / orangé / GRILL & WINE GENIE'S TOKYO / Union Square Tokyo

— Cover

美しく磨き上げられたキッチンで丁寧に仕上げを施すのは、『六本木テラス フィリップ・ミル』のシェフ ド キュイジーヌ、藤田博和氏。
繊細な手さばきを固唾を吞んで見守れば、瞬く間に夏らしい、美しく爽やかなひと皿が現れた。(P.6)

渾身のひと皿も、上質なサービスも、すべてはそれを行う「人」から始まる。

一見、シンプルに見える料理の中には、シェフの原体験や生産者の思いが込められ、
スマートな接客の裏には、知識と経験に裏打ちされた、おもてなしの精神が息づいている。

季節は、恵みの雨に潤う梅雨から、燦々と陽光が降り注ぐ盛夏へ。

夏ならではの食材を使ったひと皿や、新たな発見をもたらす多彩なサービス、

そして、陽が長い今の季節だからこそ、多彩な楽しみ方ができるカウンター席で、

心を通わせる感動のひと時を、ぜひ体感していただきたい。

※記載の時間はメニューの提供時間です。営業時間については公式サイトをご確認ください。

One service.

この人の、このサービス。

P. 8 Artisan de la Truffe Paris

大野敦士 氏 ▶
トリュフに寄り添う
相乗効果のペアリング

P. 9 宮川町 永藤

田中伸房 氏 ▶
「酎酒セット」で
日本酒の魅力を伝える

P. 10 KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

西 康弘 氏 ▶
会話から導くワイン選び

P. 10 OBICA MOZZARELLA BAR

細谷芳彦 氏 ▶
チーズ料理に合うワインをご紹介

P. 10 orangé

藤岡尚人 氏 ▶
お酒をきっかけに
街の社交場を作る

P. 11 THE COUNTER 六本木

今川 優 氏 ▶
あなただけの
カスタマイズをアドバイス



GRILL & WINE GENIE'S TOKYO
料理長

Specialite

伊藤正顕 氏 >>> 鴨胸肉のロースト ソースペリグー ¥3,672

東京・銀座『マキシム・ド・パリ』の4代目総料理長を務め、2014年、『GRILL & WINE GENIE'S TOKYO』のオープンとともに同店の料理長に就任した伊藤正顕氏。「日本の料理人は繊細で堅実。世界中で評価される丁寧な仕事ぶりこそが、一流の条件と考えます」と語り、老舗で磨き上げた伝統的な技と味を受け継ぎながら、フレンチの道を邁進している。

今回ご紹介するスペシャルティも、丁寧に作り

込み、フレンチの王道を極めたひと品。「じっくりと焼き上げる鴨肉は、皮目はぱりっと軽やかに、中は余熱で加熱して柔らかく仕上げます。ソースペリグーは、フォアグラ、トリュフに、マデラ酒や自家製のフォンドヴォーを合わせたもの。いくつものうまみが溶け合いながらも、味の調和がとれているのは、黄金コンビである鴨肉とトリュフのなせる業です」。シェフの矜持が宿る逸品、ぜひご賞味を。

GRILL & WINE GENIE'S TOKYO
グリル アンド ワイン ジーニーズ トーキョー

カジュアルフレンチ
グリル&ワインバー
03-6434-9406
プラザ1F
提供時間
月～水曜・日曜・祝日
17:00-24:00(L.O.23:00)
木～土曜
17:00-翌4:00(L.O.翌3:00)



NIRVANA New York
料理長

Specialite

杉山幸誠 氏 >>> 活オマール海老のバターガーリックロブスター ¥4,600

選りすぐりの新鮮食材を使用し、多種多様なスパイス使いで魅了するモダン・インディアン・キューズの名店。料理長の杉山幸誠氏渾身のひと皿は、高級食材の活きたオマールを豪快に取り入れたバターガーリックソテーだ。

「インド料理といえばカレーのイメージが一般的ですが、アメリカ・ニューヨークで生まれ育った当店では辛くなく、シャンパンやワインにも合うメインディッシュも自慢です」と語る。

本場インドでも海岸線の街では、近海で水揚げされた鮮魚をシンプルに調理した料理が愛されているという。今回の料理もそのスタイルを踏襲し、南インドのココナッツマサラと黒コショウをたっぷり効かせたソースをまとわせた。「素材の持ち味を引き出すようなスパイス使い」と杉山氏が表現するように、甘い香りのシナモンにクローブ、カルダモンが皿上から香り立つ。ひと口で、記憶に鮮明に残る味わいだ。

NIRVANA New York
ニルヴァーナ ニューヨーク

インド料理
03-5647-8305
ガーデンテラス1F
提供時間
平日・土曜
17:00-24:00(L.O.22:00)
日曜・祝日
17:00-23:00(L.O.22:00)
※サービス料別





鉄板焼ステーキ 喜扇亭
焼き手

畠山しのぶ氏 >>>

Specialite

「鉄板焼コース 笑福 (全8品)」より

サーロインステーキ ￥15,120～

※記載はコースの価格です

弾ける笑顔と明るい会話で、焼き手の指名ナンバーワンを誇る畠山しのぶ氏。「お客さまとの距離が近いのが鉄板焼の醍醐味。楽しくて、みんな焼き手になればいいの、って思います」と笑うが、その人気の秘密は人柄だけではない。

「お好みの焼き加減をお伺いし、肉の状態を見極めながら焼いていきます。肉の種類や鉄板のどこに肉を置くかでも、微妙に変わるので、本当に奥深いです」。今後もますます焼き手道を極めていきたいと語ってくれた。

鉄板焼ステーキ 喜扇亭

Teppanban yakisteeki Kisen-tei

鉄板焼 | 03-5413-7988

ガーデンテラス3F

提供時間 平日 11:00-15:00(L.O.14:30)/

17:00-24:00(L.O.22:00)

土曜 11:00-24:00(L.O.22:00)

日曜・祝日 11:00-23:00(L.O.21:00)

※サービス料別



Union Square Tokyo
統括料理長

松田好史氏 >>>

Specialite

三崎マグロ、アボカド、タルタル、フルーツマト、
ホースラディッシュ ￥1,940

「ザガットサーベイ」でトップランクを誇るアメリカンデザイナー。上質でスタイリッシュなスタイルを反映するひと品が、マグロのタルタルだ。「魚介の宝庫である日本らしく、新鮮な三崎産のマグロを厳選し、相性のいいアボカドを。うまみが凝縮したフルーツマトと西洋ワサビがアクセントです」と松田氏。マヨネーズベースの自家製ソースはまろやかで、一体感のある美味しさ。オープン当初からのメニューはこれ以上ない完成度で、美味の感動をもたらしてくれる。

Union Square Tokyo

ユニオン スクエア トウキョウ

アメリカン

03-5413-7780

ガーデンテラスB1

提供時間 17:00-23:00(L.O.22:00)

※サービス料別



六本木テラス フィリップ・ミル
シェフ ド キュイジーヌ

藤田博和氏 >>>

Specialite

「Les Signatures (全10品)」より

ブルターニュ産 オマール海老のミ・キュイ ￥21,600

色鮮やかなグリーンピースとグレープフルーツのコンフィ
オマール海老のビスクのアクセント

真白な皿の上、グリーンピースのビュレで円を描いたかと思えば、オマール海老や花が色鮮やかに盛り付けられてゆく。シェフ、藤田氏の仕事は無駄がなく、美しい。「奇をてらわず、味わいは深く。酸味と甘みのバランスがとれた夏らしいひと皿です」と藤田氏。オマール海老は周りにコライユを塗り、さっと揚げて半生に。仕上げは濃厚なビスクソースを少々。海老の風味が引き立つ複雑な調和を、見事に表現した。

六本木テラス フィリップ・ミル

ロッポンギテラス フィリップ・ミル

フランス料理 | 03-5413-3282

ガーデンテラス4F

提供時間 17:30-23:00(L.O.21:00)

※サービス料別



Pizzeria-Trattoria Napule
ピッツァイオーロ

小堀靖幸氏 >>>

Specialite

水牛のモッツアレラチーズの
マルゲリータ ￥2,800

※ランチ時はセットのみ、プラス ¥1,000 にてご提供



「薪窯で焼き上げるピッツァの中でも、水牛のモッツアレラを使ったマルゲリータは格別です」と小堀氏。新鮮でうまみが強いモッツアレラは、あえて溶かさぬよう厚めに使う。もっちりとした生地とトマトソースの一体感も堪能したい。

Pizzeria-Trattoria Napule

ピッツェリア・トラットリア ナプレ

イタリアン

03-5413-0711

ガーデンテラス1F

提供時間

11:00-15:00(L.O.14:30) /

17:30-24:00(L.O.22:00)

※チャージ料別

SILIN 火龍園
料理長

唐 朱興氏 >>>

Specialite

活毛蟹肉入りふかひれスープ ￥2,592



唐氏のふかひれスープは、シンプルながら贅沢だ。「金華ハムや牛豚のスネ肉、鶏肉でとったスープに、醤油を少々。オープン当初から変わらぬ味です」。別添の赤酢を入れれば、ほんのり甘みのある味わいに。

SILIN 火龍園

シリリン/ファン・ロン・ユエン

中国料理 | 03-5413-0088

ガーデンテラス2F

第1、第3火曜定休

提供時間

平日 11:00-15:00(L.O.14:30)/

17:00-24:00(L.O.22:00)、

土日祝 11:00-16:00(L.O.15:00)/

17:00-24:00(L.O.22:00)

※ディナータイム及び

土日祝の終日、サービス料別

HAL YAMASHITA 東京
エグゼクティブシェフ

山下春幸氏 >>>

Specialite

特選神戸牛雲丹巻 アブリューガ
キャビア添え (一貫) ￥1,026

※ランチ時は記載価格より ¥100 引きにてご提供



山下春幸氏の「名刺がわり」ともいえるひと皿。特選神戸牛をスライスし、雲丹を盛り付ける。その工程ひとつひとつを妥協なく追求し、提供するタイミング、料理の温度帯、食感まで考慮。十数回の試行錯誤を経て、今なお進化し続ける。

HAL YAMASHITA 東京

ハル ヤマシタ トウキョウ

新和食

03-5413-0086

ガーデンテラス1F

月曜定休 ※祝日の場合は翌日休み

提供時間 11:00-15:00(L.O.14:30) /

17:30-24:00(L.O.23:00)

※サービス料別

Bodega Santa Rita
シェフ

星野喜之氏 >>>

Specialite

イカ墨のパエージャ ￥3,240

※2人前よりご提供



星野氏が「見た目のインパクトに圧倒され、それをきっかけにスペイン料理を志しました」と語るこのひと皿。魚介を炒めてうまみを凝縮させた出汁とトマトソースで炊き上げる米料理は、本場に肩を並べる美味しさ。力強い味わいで魅了する。

Bodega Santa Rita

ボデガ サンタ リタ

スペイン料理

03-5413-3101

ガーデンテラス1F

月曜定休 ※祝日の場合は翌日休み

提供時間 17:30-23:00(L.O.22:00)

※チャージ料別

千里馬 南翔小籠
料理長

帳 祺麟氏 >>>

Specialite

小籠包 (5個) ￥890



料理長・帳 祺麟氏渾身の小籠包は、国産黒豚「ビートン」を丁寧に下処理し作られるスープが肝。「刻んだ豚肉とスープを固め、餡にたっぷり入れてうまみを閉じ込めています」と語る。噛めばジワリとスープが溢れ、口福で満たされる。

千里馬 南翔小籠

センリバ ナンショウショウロン

中華・点心

03-5413-3688

プラザB1

提供時間

11:00-23:00(L.O.22:15)

Le Pain Quotidien
創業者

アラン・クモン氏 >>>

Specialite

アランのマカロニ&チーズ ￥1,501



創業者アラン・クモン氏のオリジナルレシピを忠実に再現したひと皿。有機ペンネに特製のベシャメルソース、スイス産の濃厚なグリエールチーズをたっぷり使ったクリーミーな逸品は、同店の代名詞である自家製パンとサラダをお供に。

Le Pain Quotidien

ル・パン・コティディアン

ベーカリーレストラン

03-6804-5879

プラザ1F

提供時間

7:30-23:00(L.O.22:00)



Artisan de la Truffe Paris
副支配人

Service

大野敦士 氏 >>> トリュフに寄り添う相乗効果のペアリング

● Pick up Menu

フレッシュトリュフを
贅沢に使ったリゾット ¥2,376



希少価値の高い最高級トリュフにこだわり、高貴で芳醇な香りを引き立たせた料理を提案するフレンチレストラン。シェフの加藤大輔氏による本場のエッセンスを注いだトリュフづくしの料理もさることながら、副支配人でアリソムリエ資格を保有する大野敦士氏が選ぶワインと組み合わせさせてこそ、その魅力は大きく花開く。

「当店は“トリュフ”という明確なテーマがあるレストランです。最大の魅力は、その香り。前菜からメインまで幅広い料理に使用しており、いかに引き立てるかが腕の見せどころ。土のニュアンスや熟成香を感じさせるトリュフに負けないような味わいがありながら、偏り過ぎないペアリングを提案します」と、自信をのぞかせる大野氏。

現在、国立新美術館で9月3日まで開催されている展示会「ルーヴル美術館展」に関連し、トリュフ料理に寄り添う歴史あるフランスワインを提案しているという。こちらも大いに期待だ。

Artisan de la Truffe Paris

アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ
フレンチレストラン | 03-5413-3830
ガーデンテラス1F
提供時間 17:30-23:00(L.O.22:00)
※チャージ料別



宮川町 水簾
唎酒師

Service

田中伸房 氏 >>> 「唎酒セット」で日本酒の魅力を伝える

● Pick up Menu

「おまかせ 中(全9品)」より
お造り 鯛の昆布締め、アオリイカと生うに ¥14,040
※記載はコースの価格です



古の街・京都宮川町に暖簾を揚げ、気鋭の名和食店として知られる『宮川町 水簾』。旬食材にこだわり、趣向を凝らした四季折々の美味は、この東京・六本木でも健在だ。あしらいい見事な美食に寄り添い、美味しさを膨らませる日本酒も常時30種類ほど揃えるという充実の内容。唎酒師の田中伸房氏は、料理やシチュエーションに合わせて日本酒を提案するエキスパートだ。「当店ででは料理長自ら、銘柄をセレクト。京都を始め滋賀、奈良、兵庫、広島、高知など西日本は酒どころが多く点在しており、東京ではなかなか味わえない銘柄もご用意しています。古典的なお酒から新しいタイプのお酒まで、まずはお客さまのお好みを伺ってお薦めします」と、田中氏。

3種類の銘柄が味わえる「唎酒セット」では、飲みやすさ重視、希少価値の高い銘柄、目新しい味わいの酒が飲み比べできるという。今や世界中が注目する日本酒、その深遠な魅力を余すことなく堪能したい。

宮川町 水簾

ミヤガワチョウ スイレン
和食 | 03-5413-1881
ガーデンテラス3F
提供時間 平日・土曜 17:00-24:00(L.O.22:00)
日曜・祝日 17:00-23:00(L.O.21:00)
※サービス料別





KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA
マネージャー

Service

西 康弘 氏 >>> 会話から導くワイン選び

いつも賑わい活気に溢れる『KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA』。スタッフを牽引し、アットホームに出迎えてくれるのがマネージャーの西康弘氏だ。メニュー選びからワインのセレクトまで、親身な対応でゲストの満足に寄り添う。

「ソックではお客さまと会話を重ねながら、一緒に食事を組み立てるスタイル。料理はもちろん、ワインに関しても詳しくご説明した上で、ご要望に合わせたベストな一本をご提案します」と、顔をほころばせる。「推す」のではなく、あくまでご要望に“添わせる”スタンスが西流のサービス。「人」も魅力の人気店。親密なもてなしにただただ心惹かれるばかりだ。



● Pick Up Menu
マスカルポーネと
こんがりレーズン
パネ・パンナ
¥1,188

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ノック クッチーナ
ボナ イタリアーナ

カジュアルイタリアン
03-5413-3929
ガーデンテラス 2F
提供時間
17:00-24:00 (L.O. 22:00)



OBICÀ MOZZARELLA BAR
ミッドタウン店支配人・ソムリエ

Service

細谷芳彦 氏 >>> チーズ料理に合うワインをご紹介します

好きが高じてソムリエの資格を取得し、現在は支配人も兼任する細谷芳彦氏。「例えば“何がおすすめですか?”というお声に対しては、“どんな味がお好みですか?”と質問で返さないようにしています。僕のおすすめをしっかりとご紹介しますね」と語るように、実直な人柄でお店を盛り上げる。イタリアより空輸されるフレッシュチーズが魅力の同店だが、おすすめもやはりシンプル。「まずはモzzarellaチーズとスパークリングワインを。その後はお料理によって、赤・白ワインを常時30種ほどご用意しています」。今夏よりイタリア全土から厳選するピオワインもお目見え。新たなマリアーージュに期待したい。



● Pick Up Menu
3種モzzarella
盛り合わせ
¥2,100

OBICÀ MOZZARELLA BAR

オービカ モzzarellaバー

イタリアン
03-5772-1472
プラザ 1F
提供時間
10:00-23:00 (L.O. 22:00)



orangé
店長・バーテンダー

Service

藤岡尚人 氏 >>> お酒をきっかけに街の社交場を作る

街場のオールデイダイニングを目指す『orangé』。エントランスのすぐ傍に位置するバーカウンターから笑顔でゲストを迎え入れる藤岡尚人氏は、今春店長に就任し、古巣であるここに戻ってきた。「ほど良いサービス、ほど良い空気感。お客さまそれぞれの使い方をしたい。ただきたいという思いから、お酒にお食事、エスプレッソまでを全時間帯で提供しています」。

またバーエリアのみ喫煙可とし、必要に応じて葉巻を中心としたシガーツールの提案も行うという。「お酒も葉巻も社交のためのツール。バーテンダーとの交流を楽しみながら、思い思いの時間を満喫していただければ嬉しいです」。

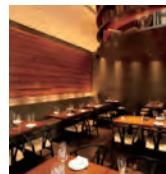


● Pick Up Menu
フレンチフライと黒トリュフ
¥1,544
オランジェ・ハイボール
¥1,134

orangé

オランジェ

シャンパンビストロ
03-5413-3600
プラザ 1F
提供時間
平日・土曜 11:00-翌 3:00
(L.O. 翌 2:00)
日曜・祝日 11:00-24:00
(L.O. 22:30)
※平日ランチタイム
11:00-14:00は完全禁煙



THE COUNTER 六本木
スタッフ

Service

今川 優 氏 >>> あなただけのカスタマイズをアドバイス

2017年、日本に初上陸したハンバーガーレストラン。その醍醐味はパティやパンズ、ソースに加え、約80種のトッピングのすべてが好みに合わせて選べる「カスタムオーダー」で、その数は何と100万通り以上とも言われている。そんな人気店でハンバーガー三昧の毎日過ごしているのが、スタッフの今川 優氏だ。

「これまでに考えたカスタムバーガーは数え切れません。成功も失敗も沢山経験しましたし、お客さまのカスタムが新たな発見に繋がることもあって。野菜多めや肉のみ!といった、好みが色濃く反映されたバーガーに惹かれます(笑)」。とはいえカスタム用の記入ボードを見てみると、

食材名がずらりと並び、目を通すだけでも一苦労だ。選びとるコツはあるのだろうか。「何をベースにするかで組み立て方が変わってくるので、まずは主軸となる食材を決めて、そこに合うトッピングを考えます。“こんなのありかな”という素朴な疑問やご相談も大歓迎です」。

今川氏のストックの中から、厳選に厳選を重ねた一品をご紹介いただいた。「フライドチキンを中心に、溶けやすく馴染みの良い2種のチーズと野菜、さっぱりとしたソースで味のバランスが取れたバーガーです。おすすめしたみんなに褒められてきた Teppan のメニューなので、幅広い人にお楽しみいただけたと思います」。



● Pick Up Menu
カスタムバーガー
¥1,663

※本誌掲載のメニューの価格です。
カスタムの内容により価格は変わります

THE COUNTER 六本木

ザ・カウンター ロッポンギ

ハンバーガーレストラン

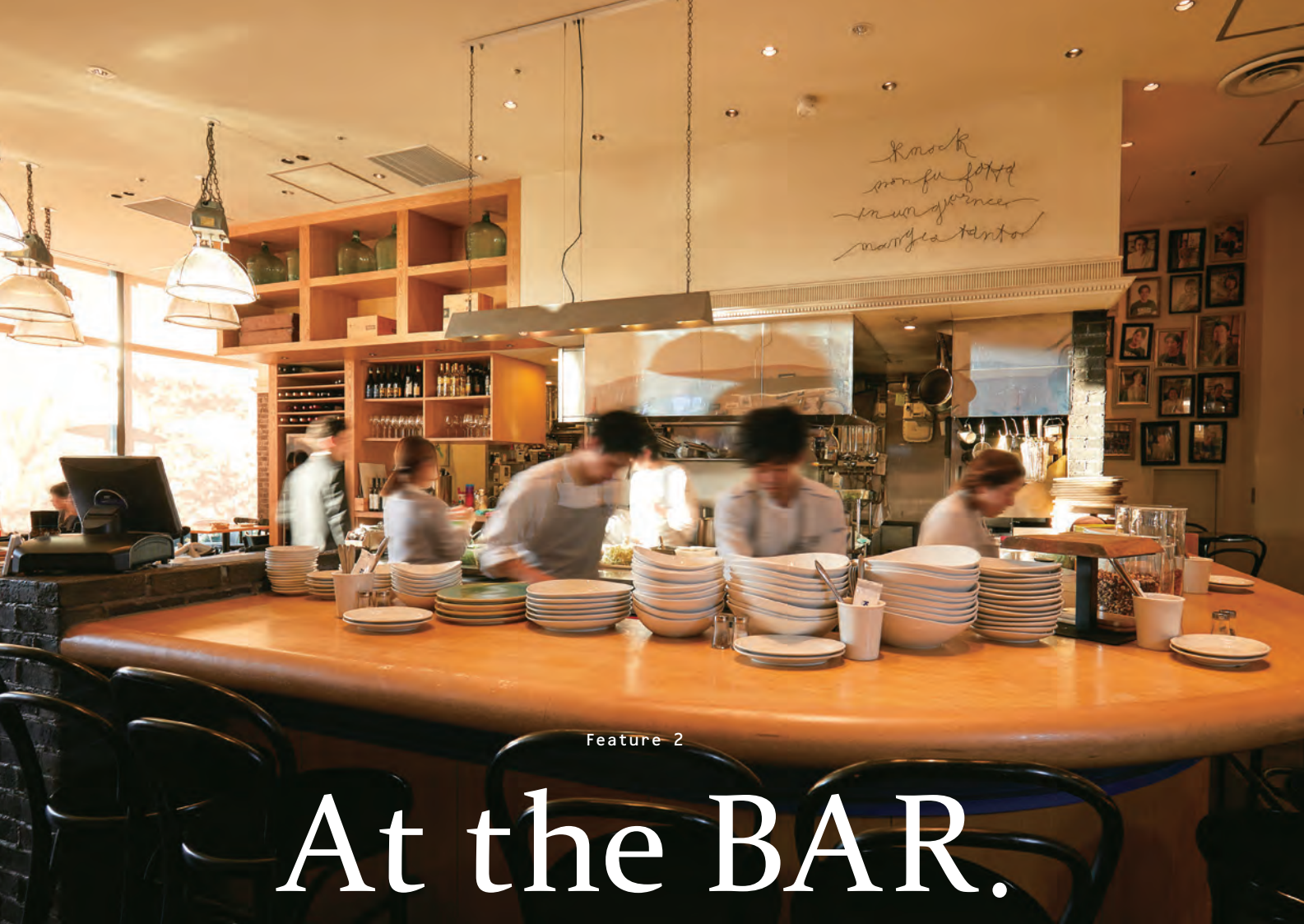
03-5413-6171

ガーデンテラス B1

提供時間

11:00-23:00 (L.O. 22:00)





Feature 2

At the BAR.

愛すべきカウンター席。



今、レストランはカウンター席が面白い。

カウンター席は、距離が近い。それは、店やスタッフを濃密に感じられるということだ。明るいうちからランチで一杯。酸いも甘いも包み込む、夜のバー。あらゆる人の情を受け止める懐の深さこそ、この場所の真骨頂だ。今日はカウンター席を選ぼう。新たな体験が待っているかもしれないから。

※記載の時間はメニューの提供時間です。営業時間については公式サイトをご確認ください。

躍動するオープンキッチン、その熱量ごと堪能する。

- KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA > p.10

ノック クッチーナ ボナ イタリアーナ

イタリアンの魅力は、郷土料理や家庭料理から発展した素材重視の料理、地酒のように土地ごとの豊かなテロワールを反映させたワイン。そして陽気で、活気に溢れるムードだろう。その魅力をダイレクトに感じさせてくれるのが「カウンター」。それも料理人が自慢の腕を振るう様子を目の前にする「オープンキッチン」であれば、なおさらだろう。

北イタリア・ピエモンテ州をテーマに野菜、ナッツ、肉、チーズで「山のイタリアン」を掲げる人気店『KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA』でも、カウンターは美食の特等席だ。料理人やスタッフが躍動するキッチンを囲むようにカーブを描き、歓談で賑わうダイニングや外の景色までも見渡せる造り。席につけば、そこは美味の数々を興じる美食の舞台となる。

全国の生産地を巡り、安心・安全な食材にこだわる同店の楽しみ方はふた通り。まずランチで味わうべきは、スペシャリテのひとつ「パスタ」。メニューに「パスタ1000本ノック」を打ち出すだけ



に、四季折々の国産食材を活かしたパスタは、「厳選トマトが美味いから!」といった自慢の定番のほか、日替わりでバラエティ豊かに楽しめる。

もうひとつの楽しみ方は、ディナータイム。「ピエモンテにこんな料理があったら」とイメージしたオリジナルの名物料理「バーネ・フラッタウ・ピエモンテゼ」や季節の葉野菜と根菜が主役のサラダのように、比較的小さめの食事から、骨付き豚ロースや仔羊などボリュームのある肉料理まで、アラカルトは充実の内容。仕事終わりにセカンドキッチンとして。あるいは仲間や大切な人と肩を並べて、スペシャリテをシェアしてもいいだろう。

目で、耳で、肌で、オープンキッチンの熱量を間近に感じながら、格別のひと時を。



Day Time
ランチセット(全4品) ￥1,000～
グラスワイン ￥756～
提供時間 11:00-15:00(L.O.14:30)

Night Time
バーネ・フラッタウ・ピエモンテゼ ￥1,512
グラスワイン ￥756～
提供時間 17:00-24:00(L.O.22:00)



金色のビール。とろける泡。目前で注がれる美酒に高揚。

- RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN

リオ・ブルーイング・コー ビストロアンドガーデン

世界各国のスタイリッシュなビアラベルが並び、冷えたドラフトタワーから手際良くグラスに注がれる、金色のビールとクリーミーな泡……。その絶景を独り占めできるカウンター席には、美酒への渴望を満たし高揚感を高める情熱が宿っている。

2008年に始動した「RIO BREWING & CO.」。委託により様々な醸造所でビールを製造する「ファントムブルワリー」に着目し、日本やベルギー、世界でビール醸造を実施。瞬間に注目を集めた。美味しいビールを届けたいという情熱が結実し誕生したのが、同社の旗艦店となるこちら。日本人の食事に合う味を追求した「初陣 Uijin」シ

リーズを始めとするオリジナルビールの他、約100種類ものアルコールがスタンバイする。

「昼からビール」を許容するオープンな空気感の中で味わいたいのが、ブラックアンガス牛とスペイン産赤豚、鶏肉を、特注の石窯でグリルしたランチセット。ジューシーな肉には、やはりこの店の定番「初陣」を。繊細な苦味と軽やかな香りが、ボリュームたっぷりの肉料理に寄り添う。

キッチンの活気を間近に感じながら味わうディナーには、マグロの中落ちを豪快にすくっていただくカルパッチョをおすすめしたい。見た目も印象的だが、ここにビールを合わせるのが同店らしいアプローチ。お供は、大麦麦芽と高知県産柚子を使用した「初陣 柚子プロンド」。軽やかな柚子のアロマが、ケッパーやオリーブを加えた洋風カルパッチョに意外にも合う。美酒と美食が交錯するカウンター席で、新たな感動に出会おう。



Day Time
本日の3種石窯ローストグリル盛合せ ￥1,566
初陣 ￥734
提供時間 11:00-(ランチL.O.14:00)

Night Time
骨付きマグロの中落ちカルパッチョ ￥1,296
初陣 柚子プロンド ￥734
提供時間 11:00-24:00(L.O.は日によって異なります。詳しくはお問い合わせください)

RIO BREWING & CO. BISTRO AND GARDEN
リオ・ブルーイング・コー ビストロアンドガーデン
クラフトビール&ビストロ | 03-3403-0808
ブラザ1F

Discount 終日
ビールタワー前カウンター席、スタンディング席
樽生ビール全種類 1杯 ¥540



グルメバーガーと多彩なお酒で乾杯！

- THE COUNTER 六本木 > p.11
ザ・カウンター ロッポンギ

世界各国で店舗を展開する『THE COUNTER』の中でも、六本木の街に相応しいクラス感を備えた内装が印象的なこちら。大理石でできたカウンターテーブルに、座り心地の良い椅子、頭上のモニターに映されたスポーツチャンネルも手伝って、長く滞在する人も多いのだとか。ビールやワイン、アルコール入りシェイクからソフトドリンクまで、幅広い世代で楽しめるラインナップ。ハンバーガーやフライドポテトとともに、気軽に楽しみたい。

Day Time ミニズ ¥1,447 ポテトフライ(サイドメニュー) ¥324 写真右: ドリームシクル ¥1,069 写真左: レッドベルベツト ¥1,069	Night Time チリチーズフライ ¥1,285 アルティメット ライマンハッタン ¥745 ハートランドビルスナー(ハインド) ¥1,069
--	--

共に提供時間 11:00-23:00(L.O.22:00)



開放的なオールデイダイニング。

- orangé > p.10
オレンジ

スタイリッシュな内装と明るい接客スタイル、六本木の街らしい賑やかな雰囲気が魅力の『orangé』。多彩に用意された席の中でもエントランスにほど近いカウンター席は、開放的でハッピーな空気感に満ちている。乾杯にはやはりシャンパンをオーダーしたいが、ハイボールやミモザなどのカクテルも人気。自家製のグレービーソースでいただくローストビーフをはじめ、全時間帯でアラカルトメニューがオーダー可能だ。

Day Time オレンジとモッツアレラのカプレーゼ ¥961 モエ・エ・シャンドン モエ・アンベリアル ¥1,393	Night Time 特製ローストビーフ ¥2,905 ~ ※量により料金が異なります
--	--

提供時間 平日・土曜 11:00-翌3:00(L.O.翌2:00) 日曜・祝日 11:00-24:00(L.O.22:30)
Happy Hour 平日 16:00-19:00 モエ・エ・シャンドン モエ・アンベリアル ¥918



圧倒的にラグジュアリーな夜を。

- GRILL & WINE GENIE'S TOKYO > p.4
グリル アンド ワイン ジーニーズ トーキョー

東京ミッドタウンの「離れ」のようなこの場所に、美しい料理とワインが揃えば、めくるめく六本木の夜は完璧だ。ラグジュアリーなカウンター席では、少量の塩とオリーブオイルで味付けしたクレソンに、海老と季節のフルーツを合わせた前菜を。クレソンの独特の苦味と、海老、果実の甘みが融合し、舌の上でとろりと広がってゆく。お供は飲みごたえのある赤ワイン。今夏よりワインリストが一新。美酒との出会いに心も弾む。

Night Time 海老とクレソンのシフォナード マンゴーのクーリ ¥1,944 グラスワイン各種 ¥972 ~	提供時間 月~水曜・日曜・祝日 17:00-24:00(L.O.23:00) 木~土曜 17:00-翌4:00(L.O.翌3:00)
--	---

本場NYスタイルをそのままに楽しむ。

- Union Square Tokyo > p.6
ユニオンスクエア トウキョウ

エントランスの正面に位置し、バックバーを目の前にするL字と対面式のI字、ふたつのカウンター。アートな照明が象徴的な空間は、NYを思わせる雰囲気が漂う。気軽なカウンターで、ダイニングと同じメニューが味わえるのは大きな魅力だ。ジンベースのヘンドリック・トニックで喉を潤しながら、ホームメイドハンバーガーやステーキを味わう外国人ゲストも多いという。それもまたNYスタイル。ハッピーアワーが狙い目だ。

Night Time ホームメイドバーガー 和牛パテ チェダーチーズ 加藤ポークベーコン 230g ¥3,240 ヘンドリック・トニック ¥1,080	提供時間 17:00-23:00(L.O.22:00) ※サービス料別
--	--

Happy Hour 17:00-19:00 ※バー・テラス席限定
ドリンク各種を半額にてご提供します
Jazz Monday 第2・4月曜 1日3-4公演 ※ミュージックチャージ不要
ドリンク各種を終日ハッピーアワーの価格でご提供します

Specialty Menu

一度は食べたい、人気の定番メニュー。

鶏の胸肉ともも肉
ふたつの異なる
味わいも魅力。

骨付きの鶏肉はたっぷり1/2羽を使用。しっとりとした舌触りの胸肉と、肉汁がジューシーなもも肉のふたつの部位が楽しめる。

ロティサリーオープンで
肉のうまみと肉汁を
閉じ込める！

創業以来変わらない、秘伝のオリジナルスパイスをまんべんなくまぶし、爽やかなハーブと共に専用のグリルで香ばしく焼き上げる。



Gift for You

センスの良い手土産で差をつける！

EX ヴァージンオリーブオイル
白トリュフ(中) 100ml

サマートリュフ入り
ゲランドの塩 60g



◀ Gift_1

『Artisan de la Truffe Paris』の
ギフトボックス
¥4,914

香りで印象付ける
プレシャスギフト。

『Artisan de la Truffe Paris』では「お好みで自由を楽しめるように」と、バゲットや料理にはトリュフ塩とトリュフオイルを添えている。パリ本店と同様、お客さまからの評判も高く、帰りに購入する人も多いという。高級かつ希少価値の高いトリュフは自宅ではなかなか楽しめない食材だが、調味料なら気軽に堪能できるし、美味しさも格段にアップさせる。内祝いや、仕事やプライベートの節目のごあいさつに。トリュフにしかない高貴な香りは、贈り手の気持ちまで印象付けるに違いない。

Artisan de la Truffe Paris > p.8

▶ Gift_2

『鉄板焼ステーキ 喜扇亭』の
人形町今半「肉旨」シリーズ

ビーフカレー(200g) ¥799
ビーフシチュー(200g) ¥972

※ギフトボックスのご用意はありません

肉ひと筋の老舗による贅沢な逸品。

1895年に牛鍋屋として創業した「人形町今半」がプロデュースする「肉旨」シリーズより、人気の逸品をご紹介。タマネギやジャガイモとともに十数種類のスパイスで煮込んだ「ビーフカレー」に、赤ワインのkokと肉のうまみが溶け合った「ビーフシチュー」、どちらも厳選した黒毛和牛のすね肉を贅沢に使用。名店の美味をさらにプレゼントするのが粋だ。

鉄板焼ステーキ 喜扇亭 > p.6



『ROTI American
Wine Bar & Brasserie』の
ロティオリジナル
ロティサリーチキン
¥1,922

ワインの一大生産地であり、1960年代の街並みを色濃く残す、カリフォルニア州、ナパ・バレー。その素晴らしい光景にインスパイアされたインテリアが印象的なこちらでは、エレガントな雰囲気の中、北アメリカ産のワインやダイナミックなグリル料理を提供している。スペシャルティの「ロティサリーチキン」は、骨付きの鶏肉をハーブやガーリック、レモンで香り付けし、専用のオープンでじっくりと焼き上げた、ジューシーなひと品。口に運べば肉のうまみとハーブの豊かな香りが広がり、ピリリと効いたガーリックとレモンが食欲をそそる。

ROTI American Wine Bar & Brasserie

ロティ アメリカン ワインバー アンド ブラッセリー

アメリカン | 03-5413-3655 | ガーデンテラス1F



◀ Gift_3

『酢重ダイニング 六角』の
酢重正之商店製 調味料

純粋玄麦黒酢(200ml) ¥950
ゆずポン(200ml) ¥680
信州こがね味噌(500g) ¥999
醤油豆 国産黒豆(200g) ¥745

※ギフトボックスのご用意はありません

健やかな幸せをもたらす
素朴な美味。

長野県の信州小諸で味噌蔵として創業し、200年の歴史を経て、現代の食卓に寄り添った和食を提案し続けている「酢重正之商店」。『酢重ダイニング 六角』では、同商店の哲学を体現する料理の数々を味わうことができるが、その味の基礎となる調味料を店頭で販売している。現地に足繁く通って出会った良質な食材、生産者との縁が育んだ、信州味噌や醤油、たれ、薬味の数々は、添加物を極力使わず、素朴な味わいのものばかり。日々を健やかにし、温かな幸せをもたらす「和の味」を、大切な人へのギフトに。

酢重ダイニング 六角

スジウダイニング ロッカク

和食 | 03-5785-1717 | ガーデンテラス2F

TOKYO MIDTOWN and me

東京ミッドタウンと私。

京都・鴨川裏、五花街のひとつ宮川町に暖簾を掲げる割烹・会席料理の名店。京の伝統と趣ある魅力をそのままに、東京ミッドタウンに進出したのは2017年8月のこと。今年の夏、最初の節目となるオープン1周年を迎える。

「当時、東京にはまだ不慣れで、正直ちょっとした憧れもありました。出店のお話をいただき初めは戸惑いながらも、これは大きなチャンスだと思いました。東京の真ん中、それも東京ミッドタウンで勝負できるということは人生でまたない絶好の機会ですし、大変光栄なこと。料理人冥利に尽きます」と、当時を懐かしく振り返る島谷宗宏氏。

一軒家という京都本店のロケーションとは大きく異なり、大規模商業施設内の一角に位置する同店。また和食においては「水」の違いも大きく、調整が必要とされた。

「水の違いは料理の基本となる出汁にそのまま影響します。京都と同じ味が出せるよう、最初は工夫に工夫を重ねました。お客さまの層は、場所柄によって変わってきます。京都の店は基本的に予約のお客さまが中心ですが、東京

第4回

宮川町 水簾
島谷 宗宏



profile

『嵐山辨慶』『貴船ひろや』等を経て、日本料理アカデミー主催のコンペティション優勝、2012年『宮川町 水簾』初代料理長。総料理長として店を率いる。

の場合、ショッピングや芸術鑑賞、ビジネスの合間にご来店される方も多くいらっしゃる。臨機応変な対応が必要とされますが、京都とは違った出会いやご縁に恵まれることも少なくありません。

東と西を忙しく行き来する、島谷氏。

端正なカウンターを舞台に、ここ六本木でも新たな「水簾」ファンを着実に増やしつつある。節目となる1周年を迎えても、確固たる信条とスタイルに変わりはない。

「東京のお客さまに、“今後もこのままのやり方を続けていこうと思います”と私の思いをお伝えすると、皆さん賛同してくださる。今までやってきた方向性が受け入れられ、嬉しく感じると同時にモチベーションに繋がります。六本木だから、東京ミッドタウンだから、と意識し過ぎず、京都で培ってきたことをもっと多くの方に知ってもらいたい。」

客と料理人との距離が近く、会話の掛け合いも楽しいカウンターに立ち続ける島谷氏。「京都の街で支持され、愛され続けるカウンターの文化を東京でも広めていきたい」と抱負を語る表情は、静かな情熱に満ちている。



「おまかせ 中(全9品)より
穴子のお寿司 ¥14,040
※記載はコースの価格です
正月のおせちや花見弁当など、季節ごとに仕立てる小さなお重。手が込んだ盛り付けは女性のお客さまに大好評。サプライズ感が満載だ。」



宮川町 水簾
ミヤガワチョウ スイレン

和食 | 03-5413-1881 | ガーデンテラス3F
平日・土曜 11:00-15:00(L.O.14:00) /
17:00-24:00(L.O.22:00)
日曜・祝日 11:00-15:00(L.O.14:00) /
17:00-23:00(L.O.21:00) ※サービス料別

TOKYO MIDTOWN Information

東京ミッドタウン

メールマガジン登録募集

イベントやショップの案内、最新トピックスなど、お客様に役立つ情報をお届けします。

<http://www.tokyo-midtown.com/jp/mail/>

ショップ・レストランの営業時間

ショップ	11:00-21:00
レストラン	11:00-24:00
スーパーマーケット	7:00-24:00
※一部店舗により異なります。詳しくは、オフィシャルサイトをご確認ください。 ※1月1日は定休日です。	

お問い合わせ

東京ミッドタウン・コールセンター

03-3475-3100 [受付時間]
10:00-21:00

東京ミッドタウン・オフィシャルサイト

www.tokyo-midtown.com

東京ミッドタウンへのアクセス

〒107-0052 東京都港区赤坂 9-7-1

地下鉄を
ご利用の場合

- 都営地下鉄大江戸線「六本木駅」8番出口と直結
- 東京メトロ日比谷線「六本木駅」より地下通路にて直結
※途中、階段があるため車椅子・ベビーカーをご利用のお客様は日比谷線「六本木駅」で地上部に出てお越しください。
- 東京メトロ千代田線「乃木坂駅」3番出口より徒歩約3分
- 東京メトロ南北線「六本木一丁目駅」1番出口より徒歩約10分

バスを
ご利用の場合

- 都01「六本木駅前」下車徒歩約2分
- ちいばす「六本木七丁目」、「檜町公園」下車徒歩約1分