

っぱり気になる! 食通たちがリアルに通う店。

TOKYO CALENDAR

# 東京カレンダー

3 March 2025  
no. 303  
定価 990YEN

[通常版]

浜辺美波

どんな役もこなす  
俳優になりたい

総勢47名! フードライター、経営者、タレント、芸能関係者、インフルエンサー、シェフ、飲食店オーナーといった食通たちが自身の名にかけてリコメンドする「とっておきのレストラン」を総力取材!

Special Coverage

黒蓮&佐野勇斗

港区が誇るスイートルームにて。

EXILE SHOKICHI

究極の求道者が愛する  
ランチが、広尾にある

東京の最新店をピックアップする  
PRN、好評連載中!

SPECIAL TALK

株式会社飯尾醸造  
代表 飯尾彰浩

## 食通たちの つい足が向く店。

一流の味を肩肘張らずにアラカルトで、が叶う粋な心遣いがうれしい新星



1.「季節の天ぷら」¥1,800〜。写真はツメを添えた穴子と九条ネギ、れんこん。内容は時期によって変わる 2.芹と香箱ガニのおひたし、やき鯖、鰯西京漬、クリームチーズ漉し揚げ牡蠣のコンフィなどお酒が進む品々が並ぶ「酒肴盛り八寸」¥3,800 3.滋賀にある老舗「服部中村養鰻場」で育ったスッポンを使った「焼きすっぽん」¥2,300。スッポンの旨みを引き立てる照り焼きだれをかけて艶やかに仕上げる



昼餉の満足感たるや!

風の「華膳」¥6,930は魚・肉・小鍋から選べる「本日のひと品」に、おばんざいが所狭しと並ぶ御膳と先付が付き、盛りだくさん。お米は魚沼産コシヒカリ。1杯目は旬を感じる炊き込みご飯で、2杯目は白飯で堪能できる



店は「麻布台ヒルズ森JPタワー」の3階に。平日・数量限定で登場する、持ち帰り用の「月替り海苔弁当」¥1,950(要予約)も好評

『銀座 稲葉』が手掛ける新たな一手は  
一品料理を自在に楽しめる、気取らぬ割烹

OPEN  
2024  
12/7

## 麻布台 粋 稲葉 | 麻布台ヒルズ

伊勢志摩『アマナム』の総料理長を筆頭に、世界的なラグジュアリーホテルブランドで辣腕を振るってきた日本料理人、稲葉正信さん。2021年に構えた、自らの名を冠した『銀座 稲葉』に続く2店舗目を、2024年12月麻布台ヒルズにオープンした。『麻布台 粋 稲葉』と題した新店では「いいものを少量ずつ楽しみたい」という銀座の店舗のゲストの声に応える形で、豊富なメニューから好きなものを好きなだけ味わえるアラカルトスタイルになっている。稲葉さんがかねてから掲げているフィロソフィーである「融通無碍」の世界をよりカジュアルに体感できるのは朗報だ。また、銀座では今や数ヶ月待ちとなっている「朝食」を再構築し「昼餉」として提供。昼夜とも、大人が楽しめる新たな試みに満ちている。

◎港区麻布台1-3-1 麻布台ヒルズ森JPタワー3F ◎03-6277-8707 ◎12:00~13:00最終入店(土日祝は11:00~/13:00~の2部制)、17:00~LO21:30 ◎不定休 ◎カウンター11席、テーブル10席 ※キャッシュレス決済のみ

Reservation >

