

犬養裕美子さんが選ぶ
東京のお洒落なレストラン

ガストロ ノミー部門 BEST5

世界でも最高峰の実力を
発揮する東京のレストラン。
その中から、今お洒落な10軒
を犬養裕美子さんに
選んでいただきました。

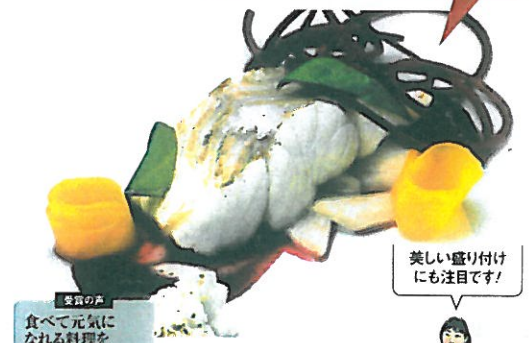
料理もインテリアもスマートシック!

MEN'S EX 大賞 第1位

レフェル ヴェゾンズ

特別な日の食事に
ふさわしい演出

レフェルヴェゾンズ
犬養裕美子さん
東京を中心に、ヨーロッパ、アジア、アメリカなど世界のレストラン事情、食文化を取材してまわる。男性誌、女性誌を問わず連載多数。2007年より世界規模のレストランランキング「The World's 50 Best Restaurants」の日本エリアの代表を務める。



美しい盛り付けにも注目です!

受賞の声
食べる元気になれる料理はオープンして半年(2010年9月)なのに、大変光栄です。これからも、自信を持ってクオリティの高い料理をお出ししたいです。

レフェルヴェゾンズ
生江史伸さん

受賞理由
自然の情景を正確、的確なテクニクで表現
アプローチから地下の個室にいたるまで、空間を階層に使っているのが印象的。シェフの生江史伸氏は、自然派と最先端の正反対に見える店を営業していますが、どちらも「楽しませる料理」という点では同じ。特別な食事にふさわしい演出を提供してくれました。



から目が離せない!

味とデザイン力が
問われる時代です

M.E. 運出のポイントは何? **犬養** 今、東京でお洒落なレストランという大枠を考えると、ノミー系の基本は、モダン&シンプル。上質な空間の中で、料理の表現もモダン&シックなところを選んでいきます。ビストロ&トラットリア系は、個性的であることがカジュアルであつてもくだけすぎない、カフェのように居心地がよくても、レストランとして食を楽しむめる場であること。具体的には

MEN'S EX 大賞 第2位

オルタシア

目を奪われる表現の料理!



受賞理由
30種類ほどの野菜をテーマにした料理など一皿ごとに驚きが入り口は素晴らしいですが、店内は入道を生かし、木と石で溢りこんだスタイリッシュなデザイン。スタッフのスマートな動き、客と交わす小気味よいリズム。そして、古賀シェフの一皿にこめる仕事の量は圧倒的。フレンチな幅と幅広い経験が直感なく発揮されています。

受賞理由
オーブンして半年(2010年9月)なのに、大変光栄です。これからも、自信を持ってクオリティの高い料理をお出ししたいです。

MEN'S EX 大賞 第5位

ア・ニュー ルトウルヴェーヴ

繊細な料理と
充実のシャンパーニュ

受賞理由
良心的なお値段で
シャンパンが楽しめます

このレストランを利用する価値があるのは、シャンパーニュリストの充実度。お値段もクックとお値ごろ。下野シェフの繊細な料理とともに。
東京都渋谷区広尾5-19-4SR広尾ビル 1F ☎03-5422-8851 ☎11時30分~13時30分 (L.O.)、18時~21時 (L.O.) ☎火曜 ランチコース3500円~、ディナーコース8000円~ http://www.restaurant-anu.com/

MEN'S EX 大賞 第4位

リストランデ アンジェロ

美しく、ピュアな
味わいに満ちています

受賞理由
関西の素材を巧みに
取り入れた料理のすばらしさ

黒と白のモノトーンの小せなりレストラン「東京で勝負がしたい」と大阪から上京してきた明石シェフの料理は、味わい深いもの。特に手打ちのバスタのおいしさはすばらしい!
品川区東五反田3-17-21フェイス島津山 1F ☎03-6450-3458 ☎11時30分~13時30分 (L.O.)、18時~22時 (L.O.) 不定休 ランチコース2200円~、ディナーコース7350円~ http://www.r-angelo.com/

素材を巧みに扱う 若手シェフの躍進

余裕のある空間、ていねいな料理に着目しました。
M.E. 若手シェフの活躍には目を覚ますものがありますね。**犬養** 素材を選び、それをどう表現するかが料理人の力量、ブランドに類せず、自分で素材を探してエゴがいい料理を作っていますね。**M.E.** 今後、期待することは?
犬養 料理は、正直な素材、ていねいな仕事、適切な価格で成り立つことを理解し、自分の料理を表現していただきたいですね。
M.E. 自然体がお洒落のテーマのひとつになりそうですか?
犬養 はい、そうです。

MEN'S EX 大賞 第2位

カラペティ・バトウバ



受賞理由
新鮮な素材を
気負わず料理

コンクリート打ちっ上なしの空間に長いカウンターテーブル、ワインバーのスタイルですが、出でくる料理は、旬を捉えたガストロノミー料理。それもそのはず、兼子シェフは東京、大阪、フランスの名店で営業。長オナー、サービスの女性スタッフも自然体。
東京都港区麻布十番2-3-12ビスコビル 2F ☎03-3455-9951 ☎17時30分~24時 (L.O.) 土日曜 (第3日曜のみ営業)、第3月曜 デイナークース4725円~ http://www5.ocn.ne.jp/~quand/index.html

MEN'S EX 大賞 第1位

デュバリー



気持を素にして
くつろげる

MEN'S EX 大賞 第5位

スイートウォーター

住宅街の中にある
気さくな食堂

懐かしい民家の名残を感じさせる面白い空間。中島シェフが料理をママの明子さんがワインとサービスを担当。キッチンを見せるカウンターでのんびりワインと食事。
東京都文京区小石川1-27-4 ☎03-3811-2200 平日17時30分~24時 (L.O.)、土曜・日曜・祝日14時~21時30分 (L.O.) ☎水曜 アラカルトのみ http://sweetwater2010.web.fc2.com/

結論
自分で素材を探し、シェフの個性、レストランに注目

A レストランのスタイルの違いは、ヨーロッパではオーガニックスタイルのレストラン、アメリカではカジュアルスタイル、「ビストロ」スタイル、「トラットリア」スタイルと異なります。

Q ビストロとトラットリアの違いは何ですか?
A レストランのスタイルの違いは、ヨーロッパではオーガニックスタイルのレストラン、アメリカではカジュアルスタイル、「ビストロ」スタイル、「トラットリア」スタイルと異なります。

受賞理由
ビストロ定番の快速な居心地
板張りの床、やわらかな明かりの照明、クロスなしのテーブルに、座りやすさを重視した椅子。カフェのようにカジュアルなホスピタリティ度の高いビストロ。料理もビストロの定番を守りながら、ほとよいアレンジを加えています。

受賞理由
ゆったりしつつかつり食べて! 今までのビストロといっような食卓、空間も料理も「いい」と思えることをやっていきます。伝統を継承しつつナチュラル感を大切にしながら。
デュバリー
山田 慶好さん
レストランを使い慣れた人も納得!

MEN'S EX 大賞 第4位

ビストロ・ヌガ

パリの雰囲気
銀座で味わう

王道のビストロ料理とフランスの手順なワイン
老舗ワインバー「シノワ」のオーナー後藤氏が思い描く「パリのビストロ」。いつ行ってもにぎわっている、その空気感もこの店ならではの味。
東京都中央区銀座6-12-2 東京銀座ビル 1F ☎03-6254-5105 平日17時30分~25時 (L.O.)、土曜12時~25時 (L.O.)、日曜・祝日12時~22時 (L.O.) 無休 ランチコース2100円~、ディナーはアラカルトのみ http://lnougat.jp/

MEN'S EX 大賞 第3位

リベルタン

人気ビストロのシェフが
渋谷に新店をオープン

渋谷のキャットストリート、まさかと思う路地に今年2月オープン。フランスの小学校の椅子、ワインの木箱をアレンジした機、手作り感と遊び心にあふれる空間は、チープシックな「パリのビストロ」そのもの。
東京都渋谷区渋谷1-22-6 伊藤ビル 1F ☎03-6418-4885 ☎19時~26時 (L.O.) ☎日曜 デイナークースはアラカルトのみ