



**[パリのワイン食堂]**  
ハンバーグ  
1,000円

銀座で話題の新鋭ワイン食堂。ランチで限定30個のハンバーグは北海道産池田牧場特色和牛を使用した100%和牛の逸品。溢れる肉汁とコク深い特製デミグラスソースが食欲を刺激する旨さだ。オードブルとプチコーヒーでこの値段は破格。オードブルをデザートに変更可。



**パリのワイン食堂**  
【銀座3丁目】MAP D-4  
他にもメインは日替わりの肉料理と魚料理から選べる。ランチグラスワイン、ランチビールは、各315円。【住】銀座3-13-11【電】03-3547-4120【営】11:30-14:00L.O/17:30-23:00L.O【休】無休【席】56【予約】可(※ディナーのみ)【カード】可【予算】昼 ¥2,000/夜 ¥5,000



**デンマーク・ザ・ロイヤルカフェ**  
【銀座4丁目】MAP C-4  
斬新なスタイルのスムッシーは道替わりで提供。レシピは100以上存在し、今も増え続けているとか。【住】銀座4-6-16 銀座三越東側 1F【電】03-3561-7018【営】10:00-フード L.O.22:00,ドリンク L.O.22:30【休】銀座三越に準ずる【席】76席【予約】可(※ディナーのみ)【カード】可



**[デンマーク・ザ・ロイヤルカフェ]**  
スムッシーランチ 1,570円

19ページでケーキを紹介したお店では、コペンハーゲンの本店でも一番人気の「スムッシー」が楽しめる。デンマークで300年以上の伝統があるオープンサンドを日本の寿司をヒントに美しく盛りつけた一品は、華やかな見た目と繊細な味が独創的だ。スープとドリンク付き。



**[喫茶館 銀座 仏蘭西屋]**  
ジャボ井 900円

松屋銀座裏にある老舗喫茶で、銀座OLに絶大な人気のジャボ井は、ご飯の上に野菜と鶏そぼろ、ささみ、さんぴらごぼうを乗せ、コク深いオリジナルドレッシングで。ヘルシーながらも食べ応えは抜群だ。他にもナムルやハムが入ったコリアンライス 840円も人気だ。共にドリンクセット 1260円。



**restaurant YAMAGATA**  
【銀座8丁目】MAP B-2  
肉の状態で提供するタイミングで一番美味しい状態を演出する技は、まさに職人芸。種はライスとサラダ付き。【住】銀座8-5-1 2F【電】03-3575-1553【営】11:30-14:30L.O/17:30-21:00L.O【休】土日祝【席】27席【予約】可【カード】可【予算】昼 ¥1,000/夜 ¥4,000

**[restaurant YAMAGATA]**  
メンチカツ  
990円

大正13年前業のこちらで、境界の勤め人から観光客まで支持されているのがメンチカツだ。牛の含挽肉にゼリー状のコンソメスープを入れ、粗めの生パン粉でカラッと揚げた名物は、サクッと軽快な食感で肉汁が溢れ出す逸品。しっかりとした味付けなのでソースをかけずとも、ご飯と抜群に合う。



**喫茶館 銀座 仏蘭西屋**  
【銀座3丁目】MAP C-4  
【住】銀座3-7-16銀座NSビル B1F【電】03-3564-0462【営】月-木8:00-22:15L.O.金8:00-22:45L.O.日8:00-21:45L.O【休】元旦【席】72席【予約】可【カード】不可【予算】 ¥900 ※分煙



*Wine Bistrot*

破格の新進気鋭ビストロ  
パリのワイン食堂

現在、建て替え中の歌舞伎座  
付近、隠れた良店が点在するとい  
われるこのエリアで、オープン  
2年目のパリのワイン食堂  
が、美食に敏感な女性や芸術界人  
を中心に話題となっている。  
こちらは、名店の誉れ高い  
「オザミ・デ・ヴァン」などを  
手けるグループ会社の新業態  
店。まさにその名の通り、パリの  
の街角にあるワイン食堂のよう





右：お店は女性を中心に日々、大盛況。  
下：メイン料理の一つ「埼玉吉田豚の骨付きロース肉のロースト」は250gの大ボリューム。柔らかく、上質な脂が旨い。左下：オードブルの中からエスカルゴのブルゴーニュ風。



銀座の流儀

# 仲間と極楽気分。 ビストロ・バル

落ちついたレストランでゆったりディナーもいいけれど、日常使いのゴキゲンになれる酒場でがっつきワインと旨いメシそんな時にいきたいお気楽バルに魅惑のビストロ、教えます。



バルのワイン食堂  
【銀座3丁目】MAP D-4  
グラスワインは赤・白が約7種類で600円〜。ボトルが断然お得。【休】銀座3-13-11【電】03-3547-4120【営】11:30-14:00L.O./17:30-23:00L.O.【休】無休【席】56【予約】可(※ディナーのみ)【カード】可【予算】昼 ¥2,000/夜 ¥5,000

に、肩肘はらずフランス料理を楽しんで欲しいというコンセプトは、まずメニューに現れている。オードブル、メイン、デザートのコースがなんと3129円しかも、スペインのイベリコ豚や、フランス産の鴨モモ肉、カナダ産オマールエビなど、牛や豚からシビエに魚まで、日替わりのスペシャルメニューも合わせる約10種類から選べるのも嬉しい。さらに、ワインはフランスを中心にスペインものも含め、厳選したワインは200種類以上。ボトル3990円から気軽に楽しめる。

気のおけない仲間たちと、がっつき食べて、ワインを心ゆくまで呑んで語り合いたい時に最適だ。ただし、連日満席につき予約がベターだ。