

◆ご参考資料



【L'AS (ラス)】 テーブルの引き出しにカトラリー!?

ランチ・ディナー共に5,250円に設定。引き出しのカトラリーはお客様自身に取り出してもらおう。「無駄をそぎ落とし、コストカットした分を料理に還元したい」と語る、オーナーシェフ兼子大輔氏。
ジャンル: フレンチ エリア: 南青山
<http://hitosara.com/0006037770/>



【青山FRICK】 予約困難な特別席「シェフズテーブル」

前菜だけで15種類前後の季節野菜を使い、肉料理にも鮮やかな野菜のソースで彩りを添えるシェフ、深田景氏。シェフズテーブルは、シェフとの会話も楽しめる一番人気の特等席。
ジャンル: イタリアン エリア: 南青山
<http://hitosara.com/0006037771/>



【銀座たて森】 懐石料理一筋の料理人が選んだ「焼鳥」という舞台

「最古の調理法である“焼く”技術を突き詰めたい」と、若くして懐石料理の名店で料理長を務めた輝かしい経歴を持ちながら、自身の店には焼鳥を選んだ、建守護氏。
ジャンル: 焼鳥 エリア: 東銀座
<http://hitosara.com/0006037275/>



【シェフス】 “引き算の美学”で魅せる中華料理

先代の王シェフの「見せかけの派手さではなく、食べて心も体も幸せになれる本物の贅沢」という意思を引継ぎ、腕を振るう南俊郎氏。未知なる中華の境地を堪能させてくれる若き才能です。
ジャンル: 上海中華料理 エリア: 新宿
<http://hitosara.com/0006037955/>



【トラットリア29】 前菜からメインまで肉！肉！肉！

イタリアで修業を積む中で、肉の解体から熟成まで肉に関するあらゆる技術を身に付けたシェフ、竹内悠介氏。気軽にワインを飲みながら、ガッツリと肉を味わうためのレストランです。
ジャンル: イタリアン エリア: 西荻窪
<http://hitosara.com/0006037945/>