Hoppy Magazine 34

[ホッピーマガジン]
◎第34号
2014年10月発行

10月21日(火) 22日(水) 開催決定。

秋の食べ飲ま直前スペシャル特集！

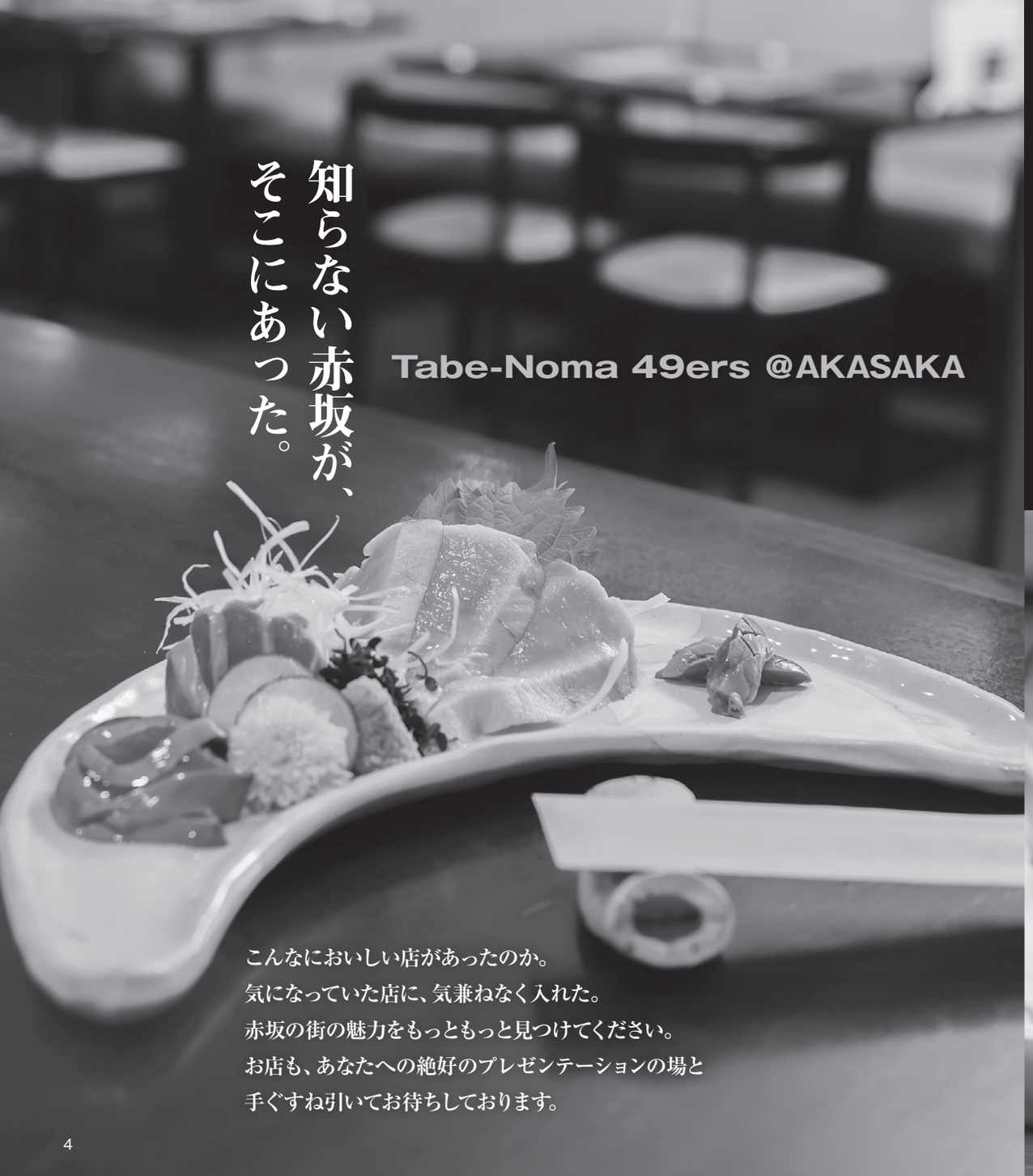
訪ねたい店、
知りたい味、
赤坂の魅力を知る秋。

2014年秋の赤坂食べ飲まは、49店舗がおもてなし。

Tabe-Noma 49ers @AKASAKA

10月 21 火 22 水

チケット制で、お店自慢の食べ飲まスペシャルメニューをご堪能いただける、
お得でお気軽なお店探訪の夜。それが「赤坂食べないと飲まナイト」。
大好評の春に続き、秋の食べ飲まがお待ちかねの開催です。
今回は参加店がさらに増えて、49店舗。
各店とも趣向を凝らし皆様のお越しをお待ちしております。



知らない赤坂が、そこにあった。

Tabe-Noma 49ers @AKASAKA

こんなにおいしい店があったのか。
気になっていた店に、気兼ねなく入れた。
赤坂の街の魅力をもっともっと見つけてください。
お店も、あなたへの絶好のプレゼンテーションの場と
手ぐすね引いてお待ちしております。

Tabe-Noma 49ers @AKASAKA

その夜は、街じゅうが仲間になる。

パンフレット片手に行き交う人は食べ飲ま参加者。
街角で、次の店の相談をしているのに
思わず聞き耳を立てる。
店で隣り合えば、行った店の話をしあったり、
缶バッジを交換しあったり。
いつのまにか、街じゅうが食べ飲ま仲間になっていた。

Tabe-Noma 49ers @AKASAKA

音楽にもごちそうさまを言った。

90年代ポップスが流れる店でスイッチが入り、
音楽ナイトにしようと、次はライブハウスに向かった。
久しぶりのライブは、
肌につき刺さり、胸に染みた。
さて次はどこに行こう。
あの裏通りに80年代ロックが聴けるバーがある。

おいしい店に出会ったら、他のメニューが気になりだす。

食べ飲まセットメニューはお店からの挨拶がわり。
おいしいと思ったら、当然ほかのメニューも気になってくる。
ならば、ついでに予約を入れよう。
友人を誘って再訪しよう。
おいしい店の持ち駒を増やせるチャンス。

Tabe-Noma 49ers @AKASAKA

秋の食べ飲まに、
新たなお店12店。

New Face

Tabe-Noma 49ers
@AKASAKA

店舗No. 1 ニジイロ Dining,Cafe&Bar

◆食べ飲ま時間:
17:00-23:30(L.O.23:00)

東京都港区赤坂2-17-52 タウンハウス赤坂1F　電話：03-6426-5122
営業時間：11:30-23:00（日祝定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】ガーリックシュリンプ・スパイシーもち粉チキン・ジャスミン枝豆の3点の盛り合わせ
【ドリンク】生ビール・グラスワイン・ハイボール・カクテル・ソフトドリンク・コーヒーから1杯

店主の前田さんは、旅の仕事を長く続けたあとにこの店を開いた。飲食店というより、コミュニティスペースをつくりたかったという。人と人をつなぐ架け橋のような存在になれればと、店名はニジイロになった。仕事で訪れたり、個人的にも好きだという南の島のビーチエリアにあるような店にしたかったというが、ゆったりした時間が流れる島の雰囲気がそのまま赤坂に引っ越してきたようだ。ビールもフィージー、タヒチ、グアム、ハワイ、アジア各地の銘柄が揃っている。これまでにもギャラリーとして写真展なども開催され、ワークショップなどイベントスペースとしても利用できる。

店舗No. 2 スペイン食堂&BAR タベルナ ユキ

◆食べ飲ま時間:
18:00-24:00(L.O.23:00)

東京都港区赤坂6-6-5　赤坂ロイヤルビル1F　電話：03-3505-2550
営業時間：11:30-14:00/18:00-23:00（平日）18:00-23:00（日）（土曜定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】①ヤリイカの墨煮（ハーフサイズ）　②茄子のフリット サルモレホソース　③鶏白レバーのパテ
【ドリンク】ハウスワイン（赤・白）から1杯

坂道を上って、角を曲がると別世界がそこにあった。ちゃんとした料理を出す居酒屋をスペイン語でタベルナという。ユキというのは女性の名ではなく店主の姓。もしや吉兆の？と尋ねたら、創始者湯木貞一氏の遠縁にあたるという。店のおしゃれな佇まいから一歩店内に入ると、壁のそこかしこに絵が。ご本人もアニメーションを手がけるアーティストで、絵はそのお仲間の作。また、現代アートにも造詣がありコレクションが店内に飾られている。ランチ営業もしていて、とても人気が高く、早々と売り切れになることも。14席のシートは、かなり競争率が高そうだが、ぜひ訪れてみたい一軒だ。

店舗No. 3 赤坂ぶんぱち

◆食べ飲ま時間:
17:00-23:00(L.O.23:00)

東京都港区赤坂6-6-4　電話：03-3587-6787
営業時間：17:00-23:30(L.O.23:00)（土曜定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】料理長の・・・その日の気分で・・・酒肴三点盛り
【ドリンク】ホッピー、生ビール、サワー、角ハイボール、ソフトドリンクのいずれか1杯

和のしつらえに和服の女将のお出迎えを受けると、焼き肉のイメージとのギャップに戸惑いすら覚える。でも、テーブルは焼き肉店でおなじみのガス台付き。メニューも焼き肉のラインナップだ。ちょっと違うのは、焼きしゃぶという食べ方。肉をあっさりと焼いて、しゃぶしゃぶ風に食べる。そして、もっと違うのは、予約すれば和のメニューだっていただけてしまうことだ。料理長も女将の幸子さんも和食を長くやってきた。魚なら刺身だって焼き物だってお得意なのだ。幸子さんの和服の着こなしも、なるほどとうなずける。接待や大切な人とのデートに、この店を知っておくのは悪くない。まずは食べ飲まで下見を。

店舗No. 4 ショナルガ

◆食べ飲ま時間:
15:00-23:00(L.O.22:30)

東京都港区赤坂6-6-4　いずみマンション1F　電話：03-6426-5854
営業時間：11:00-15:00/17:00-23:00(年中無休)

◆食べ飲まメニュー
【フード】キーマプリ＆トマトスープ＆ミニサラダのセット
【ドリンク】生ビール・インドビール・グラスワイン(赤・白)・ソフトドリンク(ヨーグルトラッシー・マンゴーラッシー他) から1杯

東京で数少ないバングラディッシュ料理の店の中でも、席数があってゆっくりできる店はおそらくここが一番。ショナとは金、ガは村のことで、バングラディッシュにある村の名前。ナンはカレーをつけて食べるがバングラディッシュでは米で食べるため、スープカレーのようにさらさらしているのがバングラディッシュ料理の特徴。食べ飲まメニューのキーマプリは、キーマをドライにしてナンの中にいれ、伸ばして揚げたもの。普段のメニューにはなく食べ飲まだけのオリジナル。このチャンスは見逃せない。壁にはバングラディッシュの民芸であるノクシカタが飾ってある。絹糸の刺繍が美しく一見の価値あり。

店舗No. 6 jeeco

◆食べ飲ま時間:
17:00-23:00(L.O.22:30)

東京都港区赤坂2-15-12 パール赤坂ビル1F　電話：03-3586-9068
営業時間：17:00-23:00(L.O.22:30)（日曜定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】サラミチーズ巻き
【ドリンク】スパークリングワイン1杯

壁一面のワインは、さながらワインの図書館のようだ。料理にどのワインを合わせるか、これだけあると迷ってしまうが、そこはソムリエの資格を持つ店長の大山さんが相談に乗ってくれる。世界のワイン常時200種類の中から、料理に合わせて、好みも加味しながら、おすすめをセレクトしてくれるから安心だ。肉バルという側面にもご注目を。イタリアで修行してきたシェフが炭火で焼く。下ごしらえした肉のディスプレイは、目にもおいしい。オープンエアな席で楽しむおいしい料理。清潔で明るく、女性一人でも安心な店だ。

店舗No. 8 Shizuku

◆食べ飲ま時間:
(火) 17:00~21:00/(水) 10:00~21:00(両日ともL.O.20:00)

東京都港区赤坂2-15-15　赤坂プラザ1F　電話：03-6441-3655
営業時間：10:00-20:00(月・水～金)、10:00-18:00(土・日・祝)（火曜定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】チーズケーキ　または　クッキー詰合せ
【ドリンク】メニューのドリンクの中から1杯(ビール、スペシャルブレンド以外)

ビストロのような佇まいのカフェ、店主の中込さんはパティシエだ。しっかりとした北欧製のテーブルと椅子。テーブル間の間隔も広く、ゆったりとした気分でくつろげる。奥まったところにも一組分の部屋があり、空いていれば得した気分になれる。さらに、喫煙ルームは完全に独立した空間で確保されており、喫煙家も気兼ねなく一服できる。ランチメニューもあるので、普段のお昼にもおすすめ。しかも、長っ尻歓迎といわれると、これはもうコーヒーをもう一杯おかわりしてくつろぎたくなる。食べ飲まの小休止にもうってつけ。クッキーの詰め合わせをお土産にするのも手だ。

店舗No. 11 北京

◆食べ飲ま時間:
17:00-23:30(L.O.23:30)

東京都港区赤坂2-14-11　赤坂RITZビル1F　電話：03-6441-3299
営業時間：11:30-23:30(年中無休)

◆食べ飲まメニュー
【フード】スペシャル麺　五目チャーハン＆北京式チャンポン麺または五目チャーハン＆醤油ラーメン
【ドリンク】ホッピー、生ビール、サワー、ソフトドリンクから1杯

中国には麺打ちを専門にする麺職人がいるというが、ここでは本格手打ちラーメンが味わえる。注文すると、中国人の職人さんが生地を両手で伸ばしてどんどん細くしていく。まるで神業、みているだけで楽しい。一回で5人前ほどがつくれるそうだ。麺は太くも細くも平打ちも注文できる。この店には真ん中に仕切りのついた丼があり、ご飯と麺が両方楽しめるスペシャル麺をいただくことができる。また、料理メニューも豊富でどれもおいしい。食べ放題飲み放題プランもあるというから、宴会の下見にぜひ。おまけに、ママさんは若くてスタイル抜群の中国美人。お目当ては、さて、どちら。

店舗No. 25 Musha Tora 赤坂

◆食べ飲ま時間:
18:00-24:00(L.O23:30)

東京都港区赤坂2-8-2 ecclesiahils1F　電話：03-5575-2888
営業時間：11:30-15:00/18:00-24:00(土日祝定休)

◆食べ飲まメニュー
【フード】①武者虎特製「麻婆豆富」　②生ハム「ハモンセラーノ」のせる季節野菜サラダ　③白レバぽん酢のうちいずれか1品
【ドリンク】①エビスビール　②(sparkling wine) クロラ ソレヤ ブリュット辛口 (spain) ③ホッピーセット(白) ④ウーロン茶から1杯

フランス、イタリア、スペイン、チリなど各国のボトルが眠るワインセラーがあり、ハモンセラーノが2週間で1本売り切れ、店主が元々和食で10年の経歴を持つという、創作チャイナバル。店先のテラス席とロフトのような2階席も中華っぽくない。でも、例えばランチメニューを見ると中華なのだ。でも、和食おつまみもおいしいのだ。もちろん、辛さと旨さの麻婆豆富は極めつけ。ともかく、おいしいものが食べたい、飲みたいというときにはうってつけの店ということだ。実は、溜池山王駅に近く、たとえ雨の日でもほとんど濡れないで行ける。そこも点数が高い。

店舗No. 26 イルサーレ

◆食べ飲ま時間:
18:00-23:00(L.O22:00)

東京都港区赤坂2-8-14 丸玉第3ビル1F　電話：03-3560-7669
営業時間：平日11:45-14:00/18:00-23:00(L.O.22:00)、土18:00-23:00(L.O.22:00)（日祝第一土曜定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】8種類のワゴンの前菜から1品
【ドリンク】グラスワイン(赤or白)、生ビール、ソフトドリンク(オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶) から1杯

赤坂で15年、本格的イタリアンレストランとして人気の店だ。店に入るとすぐ左手にワインコーナーがあり、値札をつけたボトルが並ぶ。よく見るとあの銘柄がこの価格と目をこすってしまうほど、お得感がある。店主の横山さんは、食事の店に客がワインを持ち込んで飲んでいる海外での経験から、日本でももっと安くワインを飲んでもらいたいと価格設定したという。同じ予算で1本のところ2本飲める。ワインは常時50種類近く揃っている。きれいで清潔で落ち着きのある店内は女子にも得点が高い。壁のイラストもなかなか味がある。食べ飲ま当日は8種類のアンティパストから選べる。仲間で行ってシェアしながらいろいろ試したいところだ。

店舗No. 44 Credo

◆食べ飲ま時間:
18:00~2:00(L.O.1:00)

東京都港区赤坂3-12-11 ニューギンザビル7号館2FA　電話：03-3588-8788
営業時間：平日11:30-14:00/17:00-2:00、土17:00-24:00(日祝第2土定休)

◆食べ飲まメニュー
【フード】バーニャカウダ＆プロシュートまたは季節のシャーベット＆フルーツ
【ドリンク】グラスワイン(赤or白)、ソフトドリンク、グラススパークリング、生ビール

小粋なイタリアンバールの扉を開けると、そこかしこにユニフォームやフラグが飾ってある。さすがカルチョの国イタリアということで、デルピエロや長友のジャージだ。でも、よく見るとどこか不思議な感じが。答えはご自分の目でお確かめを。サッカーのユニフォームだけでなく、野球のもある。店主の川上さんは大の阪神ファンで、それを着て神宮に行くそうだ。サッカーの大きな試合がある日、店はスポーツバルに変身する。川上さんが一人で切り盛りする店だが、お客様の滞在時間は異様に長い。家で飲んでいるような感じがして落ち着くらしい。そうか、スポーツバルというよりもテレビでお茶の間観戦という感じなのかも。それはそれで楽しそうだ。

店舗No. 45

Bar Lux Vita

◆食べ飲ま時間:
20:00-5:00(L.O.4:30)

東京都港区赤坂3-6-11 赤塚リカム5ビル 4F　電話：03-3505-1590
営業時間：20:00-5:00(日祝定休)

◆食べ飲まメニュー
【フード】スナック各種
【ドリンク】ビール、ウイスキー、ブランデー、焼酎、カクテル各種

京都はバーの街である。質の高さとカジュアルさが両立している独特のバー文化が成熟している。祇園出身のマスターは、京都でもバーを経営しつつ、ここ赤坂にも店を開いた。宮本武蔵のフェイクだという掛け軸が下がった床の間があり、掛け軸の下にはテルミンが置かれ、店の壁には若冲の風呂敷が張られている。文字にするとミスマッチに思えるが、これが不思議となじむ。バーカウンターは部厚い一枚板。この前に座るだけでも店を訪ねる価値がある。そしてこの重厚さの先にカラオケマシンもある。店は4階にあり入り口のドアも素っ気ないが、扉の向こうは別世界。喧噪から離れて広い窓から通りを見下ろすのも一興。ぜひ訪れたい一店だ。

店舗No. 48

BJ 2nd

◆食べ飲ま時間:
18:00～3:00(L.O.2:30)

東京都港区赤坂3-6-6 赤坂ビル1F　電話：03-3505-9921
営業時間：平日18:00-3:00、土18:00-24:00(日祝定休)

◆食べ飲まメニュー
【フード】自家製ピクルス盛り
【ドリンク】ビール、ウイスキー全般、カクテル、ハウスワインから1杯

裏通りの魔女とは、80年代ロックのホール&オーツのアルバムタイトルだが、魔女のフィギュアが店先で客を迎えるこの店は、70年代から80年代のロックが流れるバーだ。魔女のおかげで客がおびえて入ってこないと店主の藤本剛さんは笑う。敷居が高そうに見えるが、中に入ればその包まれ感が心地よい。DVDは1000タイトル以上。お客様も貴重なものを手に入れたと持ってきてくれる。店にはギターアンプと数台のエレキギター。藤本さんは、今常連客たちとバンドを組み、年末のライブに向けて練習中だ。グラスの下に敷くコースターがアナログ盤をくりぬいてつくったものだった。こんな貴重なものをと一部のマニアからは顰蹙を買っているらしいが、意に介さない。それも、ロックっぽくていい。

気分と相談して、行きたい店を探すなら

目的別お店ナビ

★和でなごむ
09 赤坂　よ志多
15 鳥昇
17 花でん
20 さん六
21 富風
27 鳥通
28 南部どり
29 まるしげ
36 ぶっちぎり酒場
37 ままや
40 えん
42 うのあん
47 伊ち太

★辛さがほしい
05 東京麻婆食堂
14 たけくま
35 火鍋屋

★やさしい韓国を
12 サムチュンネ

★中華の気分
11 北京
16 群英閣
22 蘭苑飯店
23 和龍
25 Musha Tora

★ともかく肉だ
03 赤坂 ぶんぱち
06 jeeco
24 とんかつ水野

★秋田山形に舌鼓
41 トランブルー

★レバノン行き特急
13 シンドバッド

★おお、バングラディッシュ
04 ショナルガ

★インドの香りを
19 リトルアジア
33 MOTI

★トーゴを探検
18 エコロロニョン

★スペインいいとこ
02 タベルナ・ユキ
39 岬んち

★ボーノ、イタリア
10 ルシェロ
26 イルサーレ
32 パンコントマテ
44 Credo

★大人のBARで
01 ニジイロ
34 THE DAY Cafe
45 Lux Vita
48 BJ 2nd

★本場以上にメキシコ
07 アンベ・クァトロ

★和菓子をおみやげに
46 赤坂柿山
49 青野

★カフェでひとやすみ
08 Shizuku
43 ジャローナ

★のどにビールだ
38 ボア・セレスト

★ライブを聴きたい
30 TENJIKU
31 バードランド

時間帯で見つける店。

★早い時間からどうぞ。

開店時間		
9:00〜	46	赤坂柿山
9:30〜	49	青野
10:00〜	08	Shizuku
11:00〜15:00	16	群英閣 （15:00〜17:00は休憩）
15:00〜	04	ショナルガ
	32	パンコントマテ
16:00〜	19	リトルアジア
	33	MOTI

★行くなら急ごう。ラストオーダーの早い店。

L.O.Time		
20:00	08	Shizuku
21:00	24	とんかつ水野
	43	ジャローナ
	46	赤坂柿山
	49	青野
21:30	15	鳥昇
	38	ボア・セレスト
21:45	33	MOTI
22:00	05	東京麻婆食堂
	13	シンドバッド
	14	たけくま
	26	イルサーレ
	28	南部どり
	32	パンコントマテ
	39	岬んち
	42	うのあん

★終電なんて怖くない。遅くまでやってます。

閉店時間		
02:00	29	まるしげ
	44	Credo
03:00	04	BJ 2nd
05:00	34	THE DAY Cafe
	45	Lux Vita
05:30	36	ぶっちぎり酒場

当日券（表）

当日券（裏）

①前売り券を手に入れよう。
前売り券3,500円（1部￥700×5枚つづり）

1）お店でGET

参加店舗で、開催前日まで前売り券を発売中です。

2）ホッピーの赤坂本社でGET

平日のランチタイム＆ディナータイムに、ホッピービバレッジ赤坂本社前にて販売しております。

3）インターネットでGET

赤坂食べないと飲まナイトの公式ウェブサイトからお申し込みください。

https://secure.tabe-noma.com/akasaka/ticket/

ご予約いただいた前売り券の引き換えは、開催当日に「食べないと飲まナイト@赤坂総合案内所」にてお願いいたします。

※案内所は表4地図をご参照ください。

②チケットは、お一人様一店一枚。

お店で、「食べ飲まで来た」といってチケットをお渡しください。追加オーダーは現金で。

③当日券もあります。
当日券4,000円（1部￥800×5枚つづり）

チケットが足りなくなったら、当日券もあります。必要な分だけバラ購入もできます。参加店舗でお求めください。

④チケットが余ったら、あとナイト。
10月23日（木）〜11月8日（土）

食べ飲まの二日間で使い切れなかったチケットは、10月23日より、参加店舗でご使用いただけます。また、31店舗でランチにも使えます。詳しくは食べ飲まパンフレットをご覧ください。

赤坂缶バッジを集めよう。

お店ごとに缶バッジをご用意。全部で5タイプのデザインがありますが、どの店にどのデザインのバッジがあるかはフタを開けてみないとわかりません。お楽しみに。

※デザイン・カラーはイメージです。
※なくなり次第終了します。ご了承ください。

Facebookで、混雑状況をチェック。

赤坂食べないと飲まナイトのFacebookでも当日の混雑状況を速報しております。ご活用ください。

https://www.facebook.com/tabenoma.akasaka

Tabe-Noma @AKASAKA

ホッピー・コンシェルジュ隊に頼ろう。

ホッピービバレッジの社員がおそろいのユニフォームで街角に立っています。道案内をいたします。お店選びでもご相談ください。リアルタイム空席情報、より詳しい店舗情報などをお伝えします。

ネットでお店選び。

パンフレットに載せきれなかった各店の情報をご覧いただけます。お店選びに迷ったらチェックしてみてください。

http://www.hoppy-happy.com/info/akasaka_tabenoma_6/shop/index.html

Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)
第34号(隔月発行)　2014年10月発行

編集長　石渡美奈
編集　桜井めぐみ
CD　齋藤利也
制作　サイトウスズキ事務所
デザイン　三門真嗣デザインスタジオ
発行　株式会社ホッピーミーナ
〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12
0120-5137-88
www.hoppy-happy.com
印刷　株式会社和田フォトリス印刷