



本誌のつかい方 How to use this book

各店データの番号は裏表紙のマップに対応しています。
 「●」マークのサービスは、本誌ご持参の方1回限り有効です。
 期限の記載のないお店に関しては3月末までとします。
 予告なく終了する場合がありますので、ご了承ください。

お店凡例	● 食品	● 雑貨	● ビューティー
	● 飲食	● 習い事	● その他

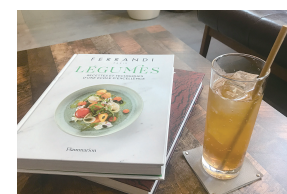
シェフズ ライブラリー
CHEF'S LIBRARY
 book,café,wine

料理洋書を眺める落ち着いた空間

店内に存在を放つ本棚。並んだ重厚な本は全て海外の料理本であり、購入もできる。珍しい料理洋書の品ぞろえを目当てに、日本各地から買いに来るお客さんがいるそうだ。そんなお店は元パティシエの兄とソムリエの妹のご兄妹が経営。お兄さんが料理洋書のネット販売をしていたが、直接手に取って見てもらえたらという思いからオープンさせた。妹さんはキッチン担当で、ワインに限らず食に携わる全てを愛してるのがわかる。和と三盆と7種のスパイスを使ったお手製のジンジャールは大人の味。『毎日ここに来るのが楽しい』と滂刺とした妹さんの笑顔に、こちらもワクワクさせられる。(ようこ)

2

中央区大手通 1-4-1 日宝ニュー大手ビル 2F (右側専用階段)
 TEL :06-6940-4807
 14:00 ~ 24:00 [木曜休]
 @ chefslibrary.0211



テリーヌショコラはまったりとしたコクが口の中でひろがりお店の空間とびったり [500円税込]



トワノア
Towanoa

ケーキの魅力をたっぷり感じて

かわいいタルトが人気のタワニコから”はなれ”のような姉妹店が生まれた。徒歩30秒のところ去年10月オープンしたトワノアは手作り焼き菓子とコーヒーのお店。心地よく温もりある店内はパティシエにスポットを当てたい思いをこめてオープンキッチンになっている。ケーキやラテアートが出来上がっていくのを見るのが楽しい。広いテーブルを活かして、タワニコ22には無かったパフェや盛り合わせプレートが登場。素材のこだわりが一口目で伝わるフルーツに加え、技が光るクリームと食感が楽しい生地で作られたタルト。季節の新メニューを知る度、食べに行かなくちゃ!と心が弾む。(あい)

1

中央区大手通 2-2-6 大手ビル 2F
 TEL : 06-6809-7989
 12:00~17:00 [火曜休]
 @ towanoa_

オープン記念メニューになっていた、赤ぶどうと紅茶のタルト(763円税込イートイン)
 ※季節によってメニューが変わる。



ランチの Pasta は、週ごとに変わる。



クッチーナ マッジョ
CUCINA MAGGIO

家族で楽しむイタリアン

小さな子どもがいる家庭でも気軽にワイワイできるイタリアンのお店にしたいと語るのは11月に第三子が産まれたばかりのシェフ。実家の両親からは無農薬の野菜が届き、時々季節のメニューに加わることも。取材時はオイルサーディンと小松菜のオイル Pasta、数種類のハーブとレモン果汁で魚嫌いの子どもも食べられるくらいさっぱり。子ども用食器やイス、メニューも食べやすい物で臨機応変に対応してくれる。Pastaを盛る鮮やかでかわいいお皿は、近所のイタリア雑貨 スプレッデ 20 さんで購入。開放感のある大きな窓からは、シェフの心遣いの様な優しい光が差し込み居心地の良い空間である。週末の夜を楽しむ家族の姿が目にかぶるお店だ。(まさこ)

3

中央区南新町 1-3-12 太昌南新町ビル 1階
 TEL : 06-6809-7852
 [日曜休 他不定休]
 @ cucina_maggio