

仕事の
知り合いと

多忙の合間を縫うからこそ 夜遊びの楽しさは倍増します

19:00

待ち合わせも楽しめる シガークラブが定番です



**LA CASA DEL HABANO
BY CIGAR CLUB**
☎03-3583-7130
港区麻布台2-3-9
営業●18:00~21:00
休み●土・日・祝日
カード●ほぼ使用可

1982年、阪急にオープン以来、シガラの文化やスタイルを日本に根付かせることに大きく貢献したシガークラブ。1階席にはシガー好きを魅了させる、キューバシガラーがずらりと並ぶ。

案内役
右/藤井敬子さん
(56歳)

輸入毛皮「マリーナ デロッセ」代表。自ら買い付け、輸入、販売も行う。お酒はほとんど飲めないが美味しいものは大好き。ご主人は「不二家」一推、美味しいものを求め、夫婦で海外にも行ってしまふ。

一緒に遊ぶのは
左/小林美砂さん
(46歳)

カラーフォーラム代表取締役、ノヴァク代表取締役。今年、ワードローブ・コンシェルジュサービス「ステイタスタイル」をスタートさせた。



3 モダンなカップ&ソーサーも人気のエスプレッソはSサイズ (写真) ¥350。



1 2階はシガークラブ屋敷のグッズの購入できる「レゾンデートル本店」。2 オープン当初のカウンターバーを再現。シガーと共に酒も楽しめる。キューバリブレ¥700、ボールドシロ-25年¥1,500、飲み物だけの利用も可。

20:00

カウンターならではの シェフとのやりとりも楽しい



3 1つだけある個室(6人使用)の壁には、築店した著名人たちのサインが、4 手際よく料理する様子が眺められるのもカウンター席ならではの楽しさ。「ほかの方が注文した料理もつい気になって、あれは何? なんて尋ねたりします (笑)」



1 「モレスク」時代からの超人気メニュー、とうもろこしのムースと生ウニ¥800。2 10年以上熟成させた赤身シュリー・ビネガーと新じゃが特有の旨みでんぷんのとろみが絡み合う、新じゃがとトリュフの温家¥2,800。



舌の肥えたゲストたちを魅了させる水戸威匠シェフ。「素材をとっても愛して、研究して、その美味しさを最大限に引き出す料理を出してくれるシェフ」(藤井さん)。南津や佐渡から新鮮な魚が随く火通と水曜は新鮮な魚目当てに訪れる常連も多い。料理は奥板に書かれたその日のメニューより選ぶ。

オー ギャマン ド トキオ
☎03-3444-4991
港区白金5-6-10-2F
営業●18:00~23:00(L.O.)
休み●日・祝日
カード●ほぼ使用可