

ロンドンを知るためには、欠かせない一冊
レストランやショップ
サービスの情報がぎっしり

LONDON

穴場

ロンドン
69
無料案内冊

フル・カラー・ガイド



待望の新店舗
ロンドンブリッジ店



四川料理



開放的



秀逸メニュー
バラマーケット近
毎日営業



個性あふれる空間



心地よい雰囲気

10:30 ~ 22:30

34-36 Southwark Street, SE1 1UN t: 020 3345 6197
dandan-restaurant.co.uk/london-bridge



Gail Vaughan
Director

希望



Yukiko Tsumura
Assoc. Editor

穴場 69 号によろこそ！

長年にわたりこの素晴らしい首都ロンドンの魅力をお届けしてきた中で、ここに第 69 号を皆さまにお届けできることを嬉しく思います。

コロナ禍を乗り越えるまでには時間がかかりましたが、今では再びロンドンが素晴らしい街として活気を取り戻しています。

新作ミュージカルから個性的なレストランまで、街の至るところに新しい発見があります。

先日、スミスフィールドにあるレストラン「**Smiths of Smithfield**」にて、日本人の方を対象としたホスピタリティイベントを開催し、大変な成功を収めました。本イベントはコロナ禍により中断しておりましたが、弊誌の再始動から 2 年を経て、今回が初めての開催となりました。

当日は多くの皆さまにご参加いただき、大変ご好評をいただきました！

企業関係で外食を楽しまれる方は、ぜひゲストリストへのご登録についてお気軽にご連絡ください。

E メール：events@kibointernational.co.uk

また、ワールドカップで日本がイングランドに勝利し、次のステージへ進出したことも嬉しいニュースでした。

春から初夏へと移りゆくこの季節を楽しみつつ、また年内に皆さまとお会いできることを願っています。どうぞ安全にお過ごしください。

そして笑顔を忘れずに。

心よりのご挨拶とともに。

Gail Vaughan and the Anaba team

Table of Contents

| | | | |
|-------------------------|----|----------------------------|----|
| Editors Letter | 1 | Fumo | 31 |
| Contents Page | 2 | Around the West End | 32 |
| East and City | 3 | Agrodolce | 32 |
| Enoteca da Lupa | 3 | Maison Francois | 33 |
| Hotto Potto | 4 | Maresco | 34 |
| <i>editorial</i> | 5 | 3 Greek Street | 35 |
| Smiths of Smithfield | 6 | Barshu | 36 |
| The Schuan | 7 | <i>editorial</i> | 37 |
| <i>editorial</i> | 8 | Poppies | 38 |
| Wild Izakaya | 9 | El Pirata | 39 |
| Moshi Moshi | 10 | <i>editorial</i> | 40 |
| The India | 11 | Guinea Grill | 41 |
| <i>editorial</i> | 12 | Bennie | 42 |
| Around the River | 13 | <i>editorial</i> | 43 |
| Akara | 13 | <i>editorial</i> | 44 |
| DanDan London Bridge | 14 | Thai Square | 45 |
| DanDan | 15 | <i>editorial</i> | 46 |
| <i>editorial</i> | 16 | Santo Remedio | 47 |
| Camino | 17 | Around the West | 48 |
| <i>editorial</i> | 18 | Myrtos | 48 |
| <i>editorial</i> | 19 | Wild | 49 |
| Theatreland | 20 | Dorian | 50 |
| Thirty7 | 20 | <i>editorial</i> | 51 |
| Clos Maggiore | 21 | Volta do Mar | 52 |
| Pintxito | 22 | <i>editorial</i> | 53 |
| Bedford Street Wine | 23 | <i>editorial</i> | 54 |
| <i>editorial</i> | 24 | Aphrodite | 55 |
| Big Easy | 25 | <i>editorial</i> | 56 |
| Oystermen | 26 | <i>editorial</i> | 57 |
| <i>editorial</i> | 27 | <i>editorial</i> | 58 |
| Sticks N Sushi | 28 | My Neighbour Totoro | 59 |
| <i>editorial</i> | 29 | Beef and Bass | 60 |
| Ikoyi | 30 | | |

DanDan London Bridge
front inside cover

Tribute Page
rear inside cover

My Neighbour Totoro
rear outside cover

THE ANABA TEAM
Published by KIBO Ltd
Apartment 6, 38 William IV St,
WC2N 4DD tel: 07710 149044
E: gv@kibointernational.co.uk
www.kibointernational.co.uk
Publisher: GAIL VAUGHAN
Sub Editor & Coordinator YUKIKO TSUMURA
Web design CHRIS HARE
Printed by GEMINI PRINT SOLUTIONS
hello@geminiprintsolutions.co.uk
www.geminiprintsolutions.co.uk



Cass Inami
Founder

EAST & CITY

ロンドンのシティやバンク周辺を歩くと、この一帯ほど歴史の重みを感じられる場所は他にありません。

ノルマン征服後まもなく、征服王ウィリアムはユダヤ人のイングランド移住を奨励しました。

その一部はロンドンを含む各都市に定住し、オールド・ジュリー周辺にはユダヤ人コミュニティが形成されました。

モーゼス・マーゴリオース牧師によると、この地域はゲットー（ユダヤ人が主に居住する地区）であり、こうした地域は当時のヨーロッパ各地で一般的に見ら



ENOTECA
DA LUCA

唯一無二

非の打ちどころのない完成度

月～金：12:00～深夜

アーチ型の天井
レンガ造りの空間
魅力的なアルフレスコエリア
屋根付きテラス席
あらゆるシーンに最適

本場イタリアの真髄
実力派チーム
小皿料理
クラシックなアラカルト
ワイン愛好家のための楽園



土日休業



営業時間：12:00～15:00 / 17:00～22:00

Western Courtyard, Devonshire Square, EC2M 4AE t: 020 7052 4349 enotecadaluca.co.uk/devonshire-sq

れました。

2001年には、現在のインド国立銀行の建物下、グresham・ストリートとミルク・ストリートの角付近でミクヴェ（宗教的な沐浴施設）が発見されています。これは1290年のユダヤ人追放以降、使われなくなっただと考えられています。

現在のオールド・ジュリーは、ロンドンの歴史的・金融の中心地であるシティ・オブ・ロンドンに位置する一方通行の通りで、周囲には金融関連企業のオフィス

が立ち並び、最寄り駅はバンク駅です。
そんなオールド・ジュリーに、ここ数年で最も注目すべき新しいレストランのひとつが誕生しました！
それが、ジョージ・ブコフとパートナーのイリヤ・デミシェフによる **WILD IZAKAYA** です。
二人は東京を訪れ、本場の居酒屋文化を体験したことが、このプロジェクトのきっかけとなりました。
彼らはこう語っています。

「もともとは全く違うコンセプトを考えていたのですが、その東京での体験によって、すべてが腑に落ちました。ロンドンのシティに欠けていると感じていたものが見えたのです。」

その後、ロンドンに本格的な居酒屋文化を持ち込みたいと考えていたシェフ・サトルと出会い、プロジェク

豊富で新鮮な食材
秘伝の四川風火鍋



プライベートルーム有
フレンドリーな接客



ホットポット
毎日12-22時半営業 · 19 Leaman Street, London E1 8EJ

トは一気に現実のものとなりました。
シティの活気と東京のエネルギー、その融合—そしてインテリアには東京の雰囲気再現することを目指しました。

そして誕生した Wild Izakaya は、まさにそのビジョンを見事に体現した、圧巻の空間です。

料理はすべて日本人シェフによって提供され、エグゼクティブシェフのハシモト サトル氏が率いています。ハシモト氏は北海道出身ー東京で10年の経験を積み、その後メイフェアの **Koyn** や **Nobu** の各支店で料理長を務めてきました。

厳選された上質な食材を使用し、料理は非常にオーソドックスな日本料理を中心に展開。

にぎりや刺身、巻き寿司、手巻き、炉端焼きの串料理、鶏の唐揚げや揚げ出し豆腐といった定番の揚げ物、そして海老・和牛・きのこから選べる鉄鍋ご飯などが楽しめます。

すべての料理はオープンキッチンで調理され、カウンター席からはシェフの手仕事を間近で見ることができ、食事にライブ感を添えています。

空間は伝統的な居酒屋の雰囲気やベースにしなながら、プロジェクターでは日本映画が上映されるなど、独自の演出も魅力です。

壁一面には豊富な日本酒が並び、インテリアも見どころのひとつ。

地下にはプライベートダイニングルームがあり、メインフロアにも少人数向けのスペースが複数用意されています。

Wild Izakaya は、日本の魅力を求める人にとって、まさに理想を形にした一軒一ついに登場です！

リバプール・ストリート駅とその周辺が、食通やレストラン通の目的地になるとは誰が予想したのだろうか。そう、なったのです！**M&S** の裏手、1番ホームの上にひっそりと佇む **MOSHI MOSHI** のような場所があるからです！

遡ること1994年、キャロライン・ベネットが **Moshi Moshi** を創業し、イギリスに回転寿司革命を起こしました。

それ以来、このレストランは昔ながらの日本の伝統に忠実で、経験豊かなシェフが、倫理的で地元産の優れた品質の魚を使った本格的な日本食を提供しています。

リバプール・ストリート駅のレストランは、現在東京で活躍する日本を代表するレストラン・デザイナーの一人である金城優作氏が手がけました。

豊富なメニューと最高のサービスとともに、**Moshi Moshi** に対する評価は非常に高く、それに値するもの



グランドフロア・バー 終日ダイニング

気軽なドリンクー小皿・大皿料理



月ー土 営業

シェアホード・メニュー

ファーストフロア 個室

フライベイトからビジネスまで

セカンドフロア The Grill レストラン



日曜 貸切のみ

熟練肉職人が常駐

他にない極上肉

上質な海の幸

月・土 営業



日曜 貸切のみ

詳細はウェブサイトで

‘SMITHS’
OF SMITHFIELD

詳細はウェブサイトで

67-77 Charterhouse St, EC1M 6HJ

t: 020 7251 7950

smiths.reservations@youngs.co.uk

であるのも納得です。

2024年に30周年を迎えた Moshi Moshi は、英国産和牛からデヴォン州沖で水揚げされたクロマグロまで、数々のゲストシェフによるイベントでお祝いしています！

キャロラインが始めたこと、キャロラインが運営していること、大切にしなければならないこと・・・来店したらわかります！

かつてレモン・ストリートとして知られていたレマン・ストリートは、タワー・ハムレットにある通りです。

17世紀にグッドマンズ・フィールズ開発の一環として



世界が認めた本格四川料理

受賞歴を誇る 張シェフ

誰にも真似できない絶品料理

化学調味料無添加

素朴であたたかみのある店内

人数対応の個室・宴会スペース

毎日営業 12:00~23:00

14 City Road, EC1Y 2AA t: 020 7588 5489 The Sichuan.co.uk

建設されました。

アイリフ・ストリート、マンセル・ストリート、プレスコット・ストリートを含むこの開発の責任者であったジョン・レマンにちなんで名付けられたようです。この通りには、1830年12月27日にオープンしたギャリック・シアターをはじめ、長年にわたってさまざまな著名な建物や組織がありました。

1846年11月に火災で焼失しましたが、その後再建され、1854年にアルバート&ギャリック円形劇場として再びオープンしました。

その後、1873年にロイヤル・アルバート劇場と改名されたが、1880年代に取り壊されました。

この地域には多くのユダヤ人が住むようになり、ロイヤル・アルバート劇場の跡地に建てられたレマン・ストリート警察署は、ホワイトチャペル殺人事件やケーブル・ストリート暴動に関係しています。

ケーブル・ストリートの戦いは1940年に起こりました。

地元のユダヤ人コミュニティに率いられた多文化主義運動が、警察の手引きでオズワルド・モズレー率いるファシストの黒シャツ隊に立ち向かった歴史的瞬間でした。

今日では、第2次世界大戦後に行われた再生により、そんなことがあった場所だとほとんど認識されなくなり、様々なビジネスで繁栄しています。

HOTTO POTTOはその多彩なミックスの中で、誇り高い位置を占めているレストランです。

Hotto Pottoは、楽しく、コンテンポラリー。

カラフルなインテリアデザインが特徴で、個室ではKTVのようなカラオケを楽しむことができます。

夜まで滞在を延長するにはもってこいですね！

シェフの **Zhang XiaoZhong** は、熟練したシェフチームとともに厨房を率い、一流の食材に香り高いスパイスを効かせた食欲をそそるスープを提供しています。

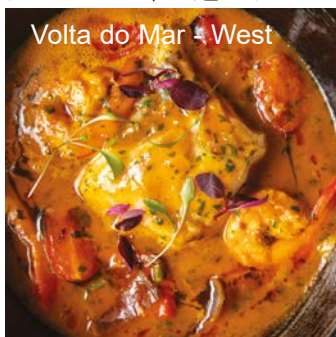
肉、魚介、野菜、豆腐など、選りすぐりの食材を使った鍋は、忘れられない思い出になる事間違いなしです。

Hotto Potto は、このタイプの四川料理店としてはロンドンで最高の店のひとつと高く評価されています。

まさに、彼らはそのすべてに値すると言えます。

19世紀、オールドゲートはホワイトチャペルやシティ・オブ・ロンドンに通じる首都への玄関口でした。現在ではシティの一角として栄え、高い人気を誇っています。

長年にわたる投資と再生の恩恵により、現在では何エ



ーカーもの緑地、サイクリング、ウォーキング、ジョギングコース、素晴らしい文化施設が自慢ともいえるエリアです。

そのすぐ近くにあるのが、Hotto Potto の姉妹店である **DAN DAN** です。

グッドマンズ・フィールズに位置するこのスタイリッシュなレストランは、この比較的新しい開発にうまく溶け込んでいます。

料理は手打ち麺から点心まで、豊富なメニューは四川料理に飽きた人の舌を覚醒させ、興奮させるに十分だといえるでしょう。

定番の坦々麺は四川省一と称され、特製四川料理のセレクションは非常に魅力的です。

様々な肉、魚、シーフード、野菜など、そのセレクションにワクワクしない人はいないでしょう。

ワインやドリンクのリストも充実しており、もちろん



野性的

伝統的居酒屋スタイル
オープンキッチン&カウンター
シェフ・サトル
確かな実績と経歴
月～金営業
ランチ 12:00～14:45

WILD
IZAKAYA

ディナー 17:00～21:45
バー 12:00～23:00

プライベートダイニング対応
豊富な日本酒セレクション
オリジナルカクテル各種

33 Old Jewry EC2V 8EY info@wildizakaya.co.uk t: 020 8191 3261

日本酒のリストもあります。

このスタイリッシュなレストランは、テイクアウトやデリバリーも行っていますが、その雰囲気の中で手酌で飲む方が楽しいことは言うまでもありません！

ロベルト・ドラの歩みは、1999年にオープンした「オステリア・アッペンニーノ」から始まりました。このレストランは、イタリア各地の本格的な料理と郷土の伝統に着想を得たものでした。やがてロベルトは、そのコンセプトをさらに発展させる可能性に気づきます。そして、イタリアの多様な地域性、味わい、そしてホスピタリティを祝う、ワインを中心とした現代的なレストランコレクションという新たなビジョンを打ち立てました。このビジョンから誕生したのが **ENOTECA DA LUCA** です。マリー・ウェストン・ブラウンがこの事業に加わり、二人はともにブランドを成長させ、セント・ポール、ギルドホール、リバプール・ストリートをはじめとするロンドン・シティ内に複数の成功した店舗を展開しました。いずれの店舗も、ワインと料理、そして会話を楽しむために人々が集う場所という、伝統的なイタリアのエノテカを体現しています。

| | | | | |
|--|------------------|---|---|---|
|  | 地産地消 異質を尊重 |  | 1994年創業 店舗デザイン兼城柵作 |  |
| 安心食材 季節のメニュー イートイン&テイクアウト ケータリング可 | サステナビリティ・フィッシュ使用 | |  | |
| 月~金 11:30-22:00 | | | | |
| 24, Liverpool Street Station, EC2M 7PY t: 020 7247 3227 moshimoshi.co.uk | | | | |

このレストランの中心にあるのは、あくまでもワインです。イタリア本土からシチリアまで、各地から厳選された豊富なイタリアワインが取り揃えられています。彼らの哲学は、「素晴らしいワインは素晴らしい料理とともに楽しむべき」というもの。そのため、メニューもまた地域性にインスピレーションを受けて構成されています。アンティパストや手打ちパスタ、グリル料理、シーフードなど、現代的かつクラシックなイタリア料理は、

The India

Best of the City



ヴィンテージ料理
アーチ型天井 3 ルーム
本場インド料理
美味ターリー
個室あり
ランチ&ディナー
月~土
ディナー 日曜日

ザ・インディア - ベスト・オブ・ザ・シティ
10/10トリップアドバイザー
5★レビュー
本格インド郷土料理



21 College Hill, Cannon St, EC4R 2RP t: 020 7248 5855 theindia1.restaurant

月~金 ランチ&ディナー
土 - ディナーのみ
日 - ランチのみ



華やかなインテリア
インド高級レストラン
魔法のような体験



20 City Rd, EC1Y 2AJ t: 020 7374 4842 theindia2.restaurant

企業ランチに最適
プライベート・パーティー
ランチ&ディナー



ゆったり エlegant
美内装
150 席



2 St Mary at Hill, Monument St, EC3R 8EE t:020 7283 0851 theindia3.restaurant

すべて上質な旬の食材を用いて丁寧に仕上げられ、ワインとの相性を最大限に引き出すよう考えられています。

それぞれのレストランは個性を持ち、温かなおもてなし、知識豊富なスタッフ、そして活気ある雰囲気に満ちています。

ロベルトとマリーにとって、「エノテカ・ダ・ルカ」は単なるレストラングループではありません。

それは、ワインと料理、人々が調和しながら集う、リラックスしつつも洗練された空間で体現される“イタリア的ライフスタイル”そのものなのです。

彼らの使命は今も変わりません。

イタリアの本物の味わい、情熱、そして寛大なおもてなしを、このロンドンという素晴らしい街に届け続けること。

これからもその歩みが続いていくことを願ってやみません。

シェフでありオーナーでもあるチャン氏は、四川料理の本場である成都の出身で、料理人一家の三代目として育ちました。

成都、北京、上海といった都市の一流レストランで、若くして料理長に抜擢され、頭角を現した彼は、その後ロンドンに渡り、「Bar Shu」や「Hutong at the Shard」といった名店で料理長を務めてきました。

世界的な評価を受け、数々の賞を獲得した後、彼は長年の夢であった自身のレストラン **THE SICHUAN** をオープンしました。

店内は洗練された現代的な空間で、美しく仕切られたスペースや、最大 40 名まで収容可能なプライベートダイニングルームも備えています。

メニューは非常に充実しており、ここですべてを紹介することは難しいほどです。ガーディアン紙のジェイ・レイナー氏もこの店の丸ごとグリルされた魚料理に魅了され、他の料理にも高い評価を与えています。

四川料理は辛味や刺激の強さで知られていますが、その魅力を理解する人にとって **The Sichuan** とその料理、そして並外れた才能を持つシェフはまさに一流の存



AROUND THE RIVER

スペインでは「¡Vamos de tapas! (タパスを食べに行こう!)」という言葉があるように、タパスは友人や家族と楽しむ、美味しい料理とお酒、そして笑顔があふれる時間の象徴です。

CAMINO の創業者リチャード・ビッグは、スペインを旅した際に出会った人々やそのライフスタイルに強い感銘を受け、「この体験をロンドンにも届けたい」との思いからレストランを立ち上げました。

AKARA

至高の一皿

芸術的な盛り付け

個室あり

ミシュラン推奨



ロンドン飲食店界の新星

西アフリカ料理

ユニークで革新的

魅力あふれるメニュー



毎日営業

詳細はウェブサイトで



AKARA — 黒目豆の粉で作ったフリッター



詳細はウェブサイトで

ミシュラン推奨

毎日営業

akaralondon.co.uk

Arch 208, 18 Stoney Street SE1 9A t: 020 3861 5190 info@akaralondon.co.uk

その想いは今も息づいており、Camino ではスペインのタパス文化のエッセンスがロンドンの街で再現されています。

エグゼクティブ・シェフのナチョ・デル・カンポは、スペイン・バスク地方の美食の都ヴィトリア出身。本場の味と誠実な料理にこだわり、選び抜かれた食材だけを使って、心温まる一皿を提供しています。

Camino はファリンドン、キングスクロス、モニュメント、ショーディッチ、ヴィクトリアと、ロンドン各地に店舗を展開しており、いつでも気軽に立ち寄ることができます。

手打ち麺、手作り点心が自慢の
モダンな四川料理店



DANDAN

dandan-restaurant.co.uk

カジュアルながらも本格的で
後を引く、刺激的な料理



私達のレストランはロンドンに4箇所あります

ALDGATE EAST
WIMBLEDON
LONDON BRIDGE
BATTERSEA

人気メニューは、牛ほほ肉の煮込みやギルダ、そして世界的に有名な生ハム「ハモン・イベリコ・ドメック」、さらにイカ墨とクリーミーなコウイカを使ったアロス・ネグロにアイオリを添えた一皿など、食欲をそそるものばかり。

どれも、あなたを Camino の世界へと誘う魅力的な一皿です。

¡Vamos! (さあ、行こう！)

STICKS'N'SUSHI は、2012年3月にウィンブルドンで最初の店舗をオープンし、2013年にはコヴェントガーデンにも出店しました。

現在では、ロンドン各地に展開し、多くの人々に愛されています。

料理のクオリティは常に完璧で、新鮮かつ持続可能、美味しさが際立っています。

スタッフは全員トップクラスで、十分に訓練され、知識も豊富です。

各店舗は、それぞれの地域の特性を反映した独自の美学と雰囲気を持ち、その街並みに溶け込んでいます。

Sticks'n'Sushi の各店舗は、地域への敬意を表し、その周囲の雰囲気を反映しています。

たとえば、ロンドンの劇場街の中心に位置するコヴェントガーデン店は、かつてオーストラリアのパブだった建物を活かし、素朴で荒々しいインテリアがその歴史を尊重しています。

一方、ウィンブルドン店は、以前は馬車製造工場だった建物を使用しており、その歴史を現代的な機能に融合させています。

店内のデザインには、建物の歴史が見事に取り入れられています。

Sticks'n'Sushi では、地元で採れた野菜や新鮮なシーフードを使用しています。

巻き寿司、握り寿司、小皿料理、サラダ、デザートなど、多彩なメニューを楽しむことができます。

また、一人用メニューや二人用メニュー、グループ向けメニュー、フレキシタリアンやヴィーガン向けメニューなど、どなたでも満足できるメニューが揃っています。

さらに、料理に合う豊富なカクテル、ワイン、日本酒、ビールも用意しています。

総じて、Sticks'n'Sushi は欠点がなく、訪れる人を必ず

CAMINO

—◆—
¡VAMOS DE TAPAS!

情熱あふれる一品
高品質旬の食材



本格スペイン料理
スペインの真髄



英国産
サステイナブル・シーフード



どんぐりの恵みが育てたイベリコ豚

洗練空間



多目的スペース

詳細はウェブサイトで



- Camino Farringdon (89 Turnmill Street, EC1M 5QU)
- Camino King's Cross (3 Varnishers Yard, King's Cross, N1 9FD)
- Camino Monument (15 Mincing Lane, EC3R 7BD)
- Camino Shoreditch (2 Curtain Road, EC2A 3BL)

満足させるレストランです。

広大なアフリカ大陸 — その多様で魅力的な料理文化は、私たちの食体験の中では、これまであまり知られてきませんでした。

しかし、近年になって、こうした料理がレストランシーンに登場し、着実にファンを増やしています。

ロンドンでも、これまでアフリカ料理に馴染みのなかった人々の心を掴み、さらにはミシュランの星まで獲得するレストランも現れはじめました。

斬新なフレーバー、刺激的なスパイス、多彩な食感、ユニークな食材・・・すべてが新鮮で、何より「とびきり美味しい」のです！

そんな注目の一軒が、西アフリカの伝統料理に現代的なアプローチを加えたレストラン **AKARA** です。

看板料理は店名にもなっている「Akara (アカラ)」。

黒目豆 (Black-eyed bean) から作られるこの料理は、ナイジェリアの「アカラ・オス」のカリッ&ふわっとした食感と、ブラジルのアカラジェの風味豊かな魅力を融合させた、新感覚の“クリスピー&セイボリー・ドーナツ”です。

この再構築されたアカラを中心に、さまざまな国・地域の食文化を取り入れた料理がアラカルトで楽しめます。

たとえば、「エフィックライス (Efik Rice)」は、ナイジェリア南東部発祥の料理で、ココナッツ、魚介、鶏肉の香り高いブロスで炒めたライス、また、「モケカ (Moqueka)」は、トマト、ピーマン、玉ねぎ、ココナッツミルク、デンドオイル (アフリカとブラジル原産のヤシの油) などをベースにした、ブラジル風の濃厚な魚介シチューです。

内装は、むき出しのレンガと明るい木製家具を基調としたシンプルで洗練されたデザイン。

料理そのものが主役になるよう、空間は控えめに整えられています。

この **AKARA** は、まさに「隠れた宝石」のような存在。運営チームの人柄そのままに、温かさと誇り、そして食への情熱にあふれています。

ロンドン各地で四川風ヌードルファンの心をつかみ、胃袋を満たしてきた **DAN DAN** レストラングループ。その勢いはとどまるところを知らず、今回新たに誕生したのが、食通の聖地ボロー・マーケットすぐ隣に位

置する最新店舗 **DAN DAN LONDON BRIDGE** です。外観も内装もどこか魅力的で、特に夜になるとライトが灯り、テムズ川の風がそよぐ中、「あったかい一杯のヌードルスープで癒されよう」と誘ってくるような温もりを感じさせてくれます。

ここでは、気取らない雰囲気の中で、中国の本格麵料理を中心とした豊富なメニューが楽しめます。

そのラインナップは驚くほど幅広く、「このメニューを全部制覇するまで長生きしなければ！」と思わず誓いたくなるほど。

さあ、今日から一皿ずつ、挑戦してみませんか？

簡潔なメニューの説明からは想像できないほどの料理の質が楽しめる、活気に満ちたのブラスリーがノッティングヒルにあります。

DORIAN では、素晴らしい主要食材を使用し、優秀なキッチンチームによって丁寧に調理されています。

高度な技術の薪火グリルメニューが目を引きまします。

カウンター席を確保すれば、シェフたちが料理を仕上げる様子を間近で楽しむことができます。

料理は、クリーミーなレバーパルフェトーストのような一口サイズのスナックから、ボリューム満点のリムジン産仔牛の骨付き肉のヴィンジョーヌソース添えといったシェア用のメインディッシュまでさまざまです。

初めて訪れる方は、フレンドリーなサービスチームのアドバイスに従って、何を、どれだけ注文すべきか決めると良いでしょう。

これで、このエリアは終わりです。

気になるお店はありましたでしょうか？

「穴場」はいわゆる紙面のガイドブックですが、実際の人間のガイドのように、「個性」を持ったガイドブックでありたいと思っています。

一般に日本のガイドブックは写真を多く掲載していますが、本書はむしろその逆とも言えるかもしれません。英国のガイドブックは文章が紙面の多くを占め、まるで小説が辞書のような感じです。

これも「お国柄」の一種かもしれませんが、「穴場」も英国発であるので、これを我々の「個性」として捉えていただきたいと思います。

今回も「穴場」を取り上げていただき、我々一同心から感謝しています。

THEATRELAND

ミュージカルの聖地といえば、アメリカのブロードウェイと、ここロンドンのシアターランドです。

年間を通してたくさんのミュージカルが上演され、地元民はもちろん、世界中の観光客が訪れます。

せっかくシアターランドに来たなら、人気ミュージカルを見たいところですが、できればなるべく安くチケットを手に入れたいですよね。

確実なのは、オンラインでの購入です。

劇場や演目の公式サイトからの購入のほかにも、オンラインチケットサイトでは、早期割引や特別なプロモーション

ブラスリー・スタイル・ダイニング



産地へのこだわり
昔ながらのおもてなし
毎日営業

サステナブルなレストラン運営



The Oystermen 會
n 創業者が手掛ける新店舗
イベント歓迎



昔ながらのおもてなし

英国産スパークリングワイン取り揃え
ファミリー向けシェアメニュー(日曜日)



プレシアター・メニュー



エクスプレスランチ

癒しの地下バー

シャンパン・ハッピーアワー開催中
毎日 15:00~17:00

37 Bedford Street, Covent Garden, WC2E 9EN
t: 020 3951 1365 hello@thirty7bedfordstreet.co.uk

ションを提供しているところもあります。

Today Tix は、その日の売れ残ったチケットを見つけることができます。

シアターランドは娯楽の街とも言われ、たくさんの娯楽施設やレストランが立ち並びます。

穴場が厳選したレストランをご紹介します。

IKOYI という名前は、レストランの共同創業者イレ・ハッサン=オクデール氏の出身地にちなんだもの

西アフリカ料理特有の力強くスパイシーな風味や複雑な香りを想起させながらも、その料理は特定の文化にとらわれない独自のスタイルを貫いています。料理を手がけるのは、2つ星を誇るミシュランシェフ



Clos Maggiore

エレガントダイニング
魅惑的な空間
完璧なサービス



多数の受賞歴
ミシュラン推薦
セレブ御用達

創業 2007 年
フランス・ヨーロッパ料理
プロヴァンス/トスカナ

100 ページのワインリスト
ワイン 2,500 種類
ヴァンテージ・ワイン
年中無休
ランチ 12 時より
ディナー 17 時より
アルフレスコ・テラス(毎日 12 時~22 時)
プライベートダイニング




33 King St, Covent Garden WC2E 8JD t: 020 4580 1174 closmaggiore.com

で共同創業者のジェレミー・チャン氏。彼自身の多彩なバックグラウンドと幅広い分野からのインスピレーションを反映した繊細で独創的な料理が並びます。

世界のトップ 50 レストランに名を連ねるのも納得の実力。

メニューの要となっているのは、長年にわたる研究で集められたスパイスと、インドネシア、ナイジェリア、シエラレオネ、ブータンなど世界中の生産者との信頼関係です。

肉や魚介類は、主にコーンウォール地方やスコットランド高地産のものを使用し、英国産の高品質な食材にこだわっています。野菜や果物も、ロンドン近郊のサステナブルな農家から仕入れ、土壌の健康と生物多様性を大切にした取り組みを支援しています。

。

レストランがあるのは、もともと銀行として設計された歴史的建築「180 Strand」。

建築家デヴィッド・トゥールストラップ氏による空間は、ブロンズのパネルや石材、英国産オークを用い、まるで時を忘れるカプセルのような特別な雰囲気演出しています。

器やカトラリーも、シェフと世界各地の職人たちによるコラボレーションによって生まれたオリジナル。細部までこだわりが行き届いた、まさに“食の体験”を楽しむレストランです。

英国の著名フードライター、ジャイルズ・コレン氏（



PiNtXito

温/冷製料理

目にも美味しい、できたての逸品

テラス席あり

バスク産ワイン・ビール・シードル

伝統と革新のピンチョス

バスクの情熱あふれる味わい

毎日営業 10時から深夜まで

Unit 34 The Market, Covent Garden, WC2E 8RE t: 020 4580 1457

The Times) はこう語ります。

「今年食べた中で最も面白く、独創的で、とびきり美味しいランチだった」

これ以上の褒め言葉があるでしょうか。

数々の賞を受賞し、高い評価を得ている **CLOS MAGGIORE** は、2007年以來、100万人以上のお客様に素晴らしいおもてなしと料理を提供し、羨ましいほどの評判を築き上げてきました。

ハリー・スタイルズ、ロッド・スチュワート、ヘンリー王子、アルベール・ルー、アンドリュウ・ロイド・ウェバーなど、多くの著名人が訪れ、何度も足を運ぶほどです。

また、レストラン評論家やワイン愛好家たちが「仕事ではないとき」に訪れるお気に入りの場所でもあります。

Clos Maggiore は、卓越したフレンチおよびモダンヨーロッパ料理と、世界中のレストランでも最も豊富なワインコレクションの1つを完璧に組み合わせた場所です。

その舞台は、忘れられないほどユニークで魅力的であり、親密かつロマンチックな空間です。

コヴェントガーデンの中心部に位置するこのレストランは、静けさ、洗練、そして卓越した味覚のオアシスです。

プロヴァンスやトスカーナの田舎宿にインスパイアされた料理、装飾、ホスピタリティが特徴で、季節ごとに進化します。



コヴェントガーデンのオアシス
ワインバー&ボトルショップ
小規模生産者
家族経営ブドウ園
クラフト・ビール
アルティザン・ワインの天国
ちょっぴり一杯
友人と一緒に
おすすめ窓際席
親切パーティー歓迎
最大 30 名様まで

・BEDFORD ST. WINES・

常時入れ替え
楽しい
ウェルカム
年中無休 11 時営業～

知識豊富なスタッフ
ユニーク
英国産スパークリングワイン取り揃え
シャンパン・ハッピーアワー開催中
毎日 15:00～17:00

bedfordstreetwines.co.uk

33 Bedford Street, Covent Garden WC2E 9ED t:0203 556 3302

桜の花で飾られた温室は、夏には全開可能なガラスの屋根で明るく開放的なダイニングスペースとなり、冬の夜にはキャンドル、星明かり、そして薪の暖炉によって温かくロマンチックな雰囲気に変わります。

キッチンを率いるのは、サヴォイやゴードン・ラムゼイ・グループで 10 年以上の経験を持つ、素晴らしいエグゼクティブシェフ、キム・ウッドワードです。

彼女は地元で調達した旬の食材を使用し、完璧にバランスの取れたメニューを作り上げることに情熱を注いでいます。

この努力により、2008年以來、3つ星AA ロゼットを獲得しています。

主な食材はすべて、英国の小規模な生産者や農場から厳選されて調達され、最高の新鮮さと品質を確保しています。

Clos Maggiore のワインリストは 100 ページに及ぶ受賞歴のあるコレクションで、2014 年には世界でわずか 70 店舗しか達成していない栄誉である「ワインスペクテーター グランドアワード 2014」を受賞しました。

また、2階のプライベートダイニング施設は、洗練とクラスを感じさせる比類なき空間です。

静かなランチやディナー、家族のお祝い、企業ランチなど、どんなシーンでも Clos Maggiore は、絶対的な完璧さが必要で、妥協が許されないときに選ばれるロンドンの定番であり続けるでしょう！

2017年、コヴェント・ガーデンにレストランをオープンして以来、**THE OYSTERMEN** は成長を続け、今では「Raw Bar (生牡蠣バー)」を併設した魅力的な空間へと進化しています。

目の前で繰り広げられる牡蠣の殻剥きパフォーマンスを眺めながら座れるカウンター席、テーブル席、そしてお店の活気を肌で感じられるロフト席も完備。

屋外のテラス席は、屋根付き&暖房完備で一年中快適。

ロマンチックなひとときにもぴったりです。

念のためお伝えしておきます！

スタッフは牡蠣への愛情とサービス精神にあふれたプロフェッショナルばかり。

店内は飾らない雰囲気、楽しく、気取らず、そしてロンドンでも屈指の新鮮な牡蠣が味わえる場所です。

牡蠣はイギリスやアイルランドの生産者から直接仕入れており、流通業者を介さないため、最高の鮮度で提供されます。

代表的な牡蠣には、カリンフォード・ロッホ、ロッホ・ライアン、ギャラガー・スペシャル、メナイ、ドーセット・ロックス、クーリー・ゴールド、ロッホ・ファインなどがあり、フレッシュなカニやその他の魚介類も揃います。

黒板に毎日書き出される丸ごとのドーセット産ブラウクラブ（蟹）は特に人気。

また、オープンキッチンでは、ピリ辛イカや繊細にマリネされた天然スズキ、コーンウォール風フィッシュシチューなど、季節ごとに変わるシーフードメニューが楽しめます。

シェアにぴったりな前菜も充実。

トラウトのパテや、鱈の卵とピクルスビーツの一品などの伝統的なスターターのあとは、新鮮な魚のフィレや季節野菜、人気の「オールドベイチップス」が添えられたシーフード料理がおすすめです。



ロフスター料理
バーベキュー&シーフード

毎日営業 **とびきりの空間**

とびきりの空間
9メートルバー
平日ハッピーアワー

団体歓迎
ライブミュージックナイト
週末ボトムレス・ブランチ

12 Maiden Lane, WC2E 7NA t: 020 4580 1173
coventgarden@bigeasy.co.uk

また、プライベートや企業向けのイベント・ケータリングも得意としており、大規模イベントでは他のケータリング業者との連携もスムーズに対応してくれます。

厳選されたワインリストも魅力で、料理との相性を考慮したラインナップながら、お値段も手ごろです。

まさに「隠れた名店」と呼ぶにふさわしいこのレストラン。

気取らず、居心地がよく、それでいてすべてが完璧にそろっている、そんな特別な場所です。

BIG EASY チェーンのレストランは、1993年にその歩みを始め、ロンドンで最も人気のあるアメリカンBBQ&クラブシャックとして、多くの人々に愛されてきました。

アメリカ南部や東海岸のシーフードフレーバーを基にしたこのレストランは、手頃な価格で楽しめるシーフードと、プルドポークやリブ、そしてもちろんロブスターをはじめとする魔法のようなBBQフレーバーで、瞬く間に人々の心を掴みました。



新鮮シーフード
厳選英国産オイスター



魚貝専門
ワインリスト

テーブル席
オープンキッチン



貸し切り歓迎

週7日 正午から営業



32 Henrietta St, WC2E 8NA

t: 020 7240 4417

oystermen.co.uk

そして2025年現在、このブランドはますます人気を集め、素晴らしい食事、楽しい雰囲気、そして友人たちと一緒にシェアプラッターを楽しみながら過ごせる「定番スポット」となっています。

現在、Big Easyはカナリーウォーフ、チェルシー、ウェストフィールド・ストラトフォード、ブルーウォーター、そしてコヴェントガーデンの5か所に店舗を構えています。

その理念、品質、そしてオリジナルの魅力は今も変

わりません。

ライブミュージック、ランチタイムのお得なセット、平日のハッピーアワー、土日限定のボトムレスブランチ、そしてプレシアターメニューなど、多彩な楽しみが揃っています。

シーフードの素晴らしいセレクションに加え、ブルドポーク、リブ、ステーキ、バーガー、さらには美味しいサラダ、サイド、デザートなど、選択肢は豊富です。そのリストは尽きることがありません！

Big Easy の雰囲気こそ、多くのお客様が何度も足を運ぶ理由の一つです。

一歩足を踏み入れると、すぐにどこか暖かいビーチへと瞬間移動したような気分になり、2分後にはカクテルが運ばれてくるような感覚を味わえます。

Big Easy への訪問は、ただの外食ではありません。それは、レストランを出るのが名残惜しくなるまで続く「小さなバカンス」なのです。

これこそが、**Big Easy** の魔法と言えるのではないのでしょうか！

コヴェント・ガーデン周辺には数多くの飲食店がありますが、その中でもまだあまり知られていない隠れた名店があります—それが **PINTXITO** です。

素晴らしいバスク料理を提供する **Camino** 系列の新たな姉妹店として誕生しました。

Pintxito は、ビルバオやサン・セバスティアンなどバスク地方の活気あるピンチョス・バーからインスピレーションを受け、ロンドン・コヴェント・ガーデンにバスクの風味を届けています。

ワインは厳選されたバスク産で、スパークリングや白、ロゼ、赤のチャコリをはじめ、シードルやパチャランなども揃えられており、伝統的かつモダンなピンチョスとペアリングして楽しめます。

料理はすべて店内で毎日丁寧に手作りされています。代表的なメニューには「ギルダ」やエスプレットペッパーと合わせた新鮮な蟹料理、バスクチーズケーキなどがあり、「チョリソのタロス」などクラシックな料理にひとひねり加えた品々も登場します。

メニューを手がけるのは、バスク出身のエグゼクティブシェフ、ナチョ・デル・カンポ。

料理の腕前は折り紙付きです。

気軽にバルを巡る「Txikiteo」のように立ち寄るのもよ



STICKS|N|SUSHI

北欧仕立て日本料理店



場所はウェブサイトでご確認ください
sticksnsushi.com

し、友人たちと美味しい小皿を囲んで語らう夜を過ごすのもよし。

バスク流のおもてなしの魅力を存分に楽しめる、ロンドンでもっともエキサイティングな場所のひとつです。

コヴェント・ガーデンの人気ワインバー兼ボトルショップ **BEDFORD STREET WINE AND BOTTLE SHOP** は、**The Oystermen** と同じ経営者によって運営されています。

特に力を入れているイングリッシュワインを中心に、丁寧に選ばれたワインの数々が揃い、クラフトビール、プレミックスカクテル、上質な日本酒も楽しめます。

ペレロ社の完璧なオリーブやブキャナズのアートイザンチーズボードなど、厳選されたおつまみや軽食も提供されています。

店内はシンプルで、バースツールや木製の大きなテーブル、テーブル代わりのワイン樽などで構成され、気取らない居心地の良さがあります。

冷蔵庫や棚からラトフィニーやガスボーンのボトルを選んでよし、純米酒とオルティスのイワシを合わせて楽しむのもおすすめです。

この **Bedford Street Wine and Bottle Bar** は、友人との待ち合わせ、1杯だけの立ち寄り、家に持ち帰る1本を買いたいとき、ギフト選び、または小規模なパーティー・イベントの貸し切りなど、どんなシーンにもぴったりな、まさに唯一無二の隠れ家的存在です。

ワインに詳しくない方でもご安心を。一店長のロバートが常駐していることが多く、丁寧にアドバイスしてくれます。

彼の知らないワインの知識は、おそらく知る必要すらないほどです。

ワインテイastingや生産者を招いたマスタークラスなど、特別イベントの詳細はぜひウェブサイトをチェックしてみてください。

イングリッシュ・スパークリングワインにも力を入れており、毎日15時～17時にはシャンパン・ハッピーアワーも実施しています。

あ、そして「**The Oystermen**」はそのすぐ裏手。

念のためお伝えしておきますね。

高い評価を受けるシーフードレストラン **The**

Oystermen の創業者たちが手がける **THIRTY7 RESTAURANT + BAR** は、コヴェント・ガーデンの中心に位置するオールデイダイニングのスポットです。

食材の由来へのこだわり、サステナビリティ、そして昔ながらの温かなおもてなしの精神に根ざしたこのレストランでは、新鮮で旬の食材と素材の魅力を引き出す料理を楽しめるブラッスリースタイルのメニューを、一日を通して提供しています。

料理を手がけるのは、ヘッドシェフのマリア・デリギアニ。

英国産の季節食材を用い、大胆で素材重視のアプローチで料理を作り上げています。

メニューは、心を満たすような味わいと、工夫に富



iKOYI
世界ベストレストラントップ50
サハラ以南の西アフリカのスパイスに注目
テイस्टینگ・メニュー (月～金)

シエフ ジェレミー・チャン
ランチメニュー (水・木)
絶妙なインテリア

風味食感エレガンス
最高級の英国産食材
ミシュラン星付き

プライベートダイニング(6名まで)
見逃せない料理体験
180 ストランド
WC2R 1EA
reservations@ikoyilondon.com
インスタグラム フェイスブック
0203 5834660
07354848264

180 Strand, Temple, WC2R 1EA t: 020 3583 4660 ikoyilondon.com

んだ想像力あふれる一皿一皿が揃っています。
地下にはラウンジバーがあり、同僚との少人数の集まりや、静かに語らいたいひとときにぴったりの空間です。

プライベートなパーティーや貸切イベントとしての利用も可能です。

日曜日には「ファミリースタイル」で提供されるスペシャルメニューがあり、大皿でサーブされた料理を皆でシェアして楽しむことができます。

さらに、今はジビエの季節。

メニューには、地元産かつサステナブルな鹿肉など、旬のジビエ料理も登場しています。

料理はどれも素晴らしく、訪れた人すべてが楽しい時間を過ごせる場所です。

そして嬉しいニュースがもう一つ。

現在、毎日午後3時～5時には「シャンパン・ハッピーアワー」も開催中。

これは、系列店である Bedford Street Wines でも同様に実施されています。

The Oystermen のチームは、何を手がけても間違いのないクオリティで知られていますが、Thirty7 もその例外ではありません。今回も素晴らしいお店を生み出してくれました。

私たちは彼らの仕事ぶりに、いつも感動させられます。



劇場街の隠れ家

高級肉

洗練・エレガント

Fumo

新鮮シーフード

BAR | CICHETTI | RISTORANTE



チツケッティ・スタイル
シェア・メニュー



本場イタリア調理法
正午～深夜 週7日営業

37 St Martin's Lane, WC2N 4ER

t: 020 3778 0430

fumo.coventgarden@sancarlo.co.uk

AROUND THE WEST END

ロンドン市 (City) から西に位置するということで、ウェストエンドと呼ばれるこの辺りは、ヨーロッパでも有数の商業・娯楽地区です。

チャーリングクロス通り付近から、バイズウォーター通り付近までを含みます。



ローマ伝統の美食
自家製パスタ
本格レシビ

AGRODOLCE
L O N D O N

五感で楽しむイタリア料理
洗練された美しい空間
プライベートダイニング対応



情熱と愛を込めた料理
フィッツロヴィアの注目店



卓越したクオリティ
高評価レビュー多数

67 Charlotte street W1T 4PH

t: 020 3662 9302

agrodolcelondon.uk

17世紀末頃からこのエリアに聖堂、王宮、政府関係機関が建てられ、貴族や上流階級が高級住宅街区を形成しはじめたが、やがてピカデリー、ソーホー、レスターなどの広場を中核として一大商業地区ができ、現在はピカデリーサーカスを中心としてオックスフォード・ストリート、ボンドストリート、リージェントストリートなどのショッピング・ストリートに高級専門店、映画館、劇場などが集中するロンドン最大の繁華街です。

では、このエリアのおススメレストランをご紹介します！

ロンドンに初めて訪れる方にとって、**EL PIRATA** はぜひ知っておきたい存在です。

メイフェアにあるこのスペイン料理店は、長年にわ

たり、伝統的なタパスと本格的なスペイン料理を愛する人々から静かに支持を集めてきました。

また、100種類以上を揃えるワインリストも魅力で、このエリアでは特に良心的な価格帯として知られています。

これまで本誌でも継続的に紹介されており、近年では世界的に知られる「Nobu」グループの創設者、松久信幸氏からも高い評価を受けています。

海外でお気に入りのレストランを尋ねられた際、ロンドンではエル・ピラータを訪れることを楽しみにしており、「本場のスペインの味を求めるならここが一番」と語っています。

MAISON FRANÇOIS



圧倒的な料理の選択肢
本格アフタヌーンティー

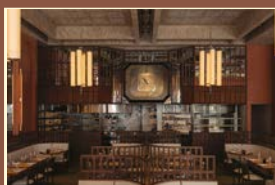
サステナビリティへの確かな取り組み



朝食からディナーまで、年中無休

ブラスリー、デリ、ワインバー、ワインルーム併

これ以上の場所はきっと見つかりません



クラシック・フレンチメニュー

観劇前のお食事にも最適

朝食からディナーまで、年中無休



プライベートダイニングルーム完備

フランス好きのための、完璧な隠れ家
これ以上の場所はきっと見つかりません

シェパーズ・マーケットのすぐそば、パーク・レーンにも近く、ヒルトン、インターコンチネンタル、フォーシーズンズといった主要ホテルや、日本大使館からもアクセスしやすい立地にあります。

そのため、日本からの旅行者や在住者にも馴染みのあるレストランとなっています。

暖かい季節にはテラス席が特に人気で、ゆったりとした雰囲気の中でタパスやワインを楽しむことがで

きます。

近年、多くのスペイン料理店が革新的なスタイルへとシフトする中で、エル・ピラータは一貫してクラシックな料理と伝統的な味を守り続けてきました。この姿勢は、味にこだわる食通たちから改めて評価されており、2025年にはOpenTableの「英国トップ100レストラン」にも選出されています。

2026年1月現在、キッチンを率いるのはル・コルドン・ブルーで研鑽を積んだヘッドシェフ、ダニエル・リベイロ。

すでにメニューには載っていない特別料理もいくつか登場し、早くも人気を集めています。

創業から30年以上を迎えた今もなお、エル・ピラータはロンドンにおけるスペイン料理の代表的な存在であり続けています。



スペイン料理

スコットランド産シーフード



カクテル

maresco

食の天国！



創造的なタパス

カウンターテーブル



バスク風チーズケーキ

45 Berwick St. W1F 8SF t: 020 7439 8483 info@maresco.co.uk

店内は居心地がよく活気にあふれ、経験豊富で気配りの行き届いたスタッフが温かく迎えてくれます。アラカルトメニューに加え、各種パエリアやシェアスタイルのセットメニューも充実しており、21時以降にはお得なレイトナイトセットも用意されていま

す。

これまでに、ブライアン・メイやジョニー・デップといった著名人をはじめ、多くの常連客に愛されてきました。

入れ替わりの激しいロンドンのレストラン業界において、エル・ピラータが長く支持され続けていること自体が、その安定したクオリティと、ゲストからの信頼の証といえるでしょう。

ロンドンで本格的なスペイン料理を求めるなら、安心して訪れることができる一軒です。

国際的に高い評価



世界最古のウイスキーショップ



貸切可

ウイスキー・バー



月曜日ジャズライブ

テイスティング

bar@3greekstreet.com

The Home of Milroy's Whiskies
の旗艦店



www.3greekstreet.com



シークレット・ポールト・バー

美テイスティングルーム

3 Greek Street, Soho, W1D 4NX tel 0203 404 0368

エドソン・ディアス＝フエンテスとナタリー・フィアリーは、2013年にポップアップやマーケットスタンドとして **SANTO REMEDIO** をスタートさせました。

しかし彼らの目標はそこにとどまりませんでした。2017年9月、ロンドン・ブリッジのトゥーリー・ストリート152番地に、初のレストランをオープンします。

彼らが提供する地方色豊かなメキシコ料理は、すべて店内で一から丁寧に作られており、そのクオリテ

ィは長年にわたり数々の賞を受賞してきました。
情熱と努力が実を結び、現在ではロンドンに複数の
店舗を展開するまでに成長しています。

ロンドン・ブリッジにはメキシカングリルの「アサド
ール」、ショーディッチにはスタイリッシュなストリ
ートフードを楽しめる「タケリア」、そして最新店舗
としてメリルボーンには、落ち着いて食事を楽しめ
る「カソナ&カンティーナ」があります。

それぞれの店舗は、メキシコ料理のさまざまな側面
や地域の特色、文化に焦点を当てており、いずれも
サステナビリティと廃棄物削減を重視する姿勢を大
切にしています。



洗練空間

クオリティ・ダイニング

食通の最終地



本場四川料理



新装開店

豪華2フロア

ソーパー中心地



比類なきメニュー

秀逸ワインリスト

個室あり

ミシュラン推薦

正午より 毎日営業



28 Frith Street, Soho, W1D 5LF +44 20 7287 6688 info@barshurestaurant.co.uk

サント・レメディオの店内は鮮やかで印象的。
メキシコ人アーティストによる絵画や工芸品が空間
を彩り、訪れる人々にメキシコの豊かな文化を感じ
させ、唯一無二のダイニング体験を生み出していま
す。

本格的なメキシコ料理へのこだわりは高く評価され
、ミシュランガイドにも掲載されています。

料理は、刺身グレードのマグロを使ったトスターダ

、ポークベリーのタコス、シーバスのセビーチェといった定番から、モレ・ネグロで仕上げたショートリブのシェアプレートや、ラムシャンクのバルバコアなど、魅力的なメニューが揃います。

さらに、テキーラやメスカルを使ったカクテル、ビール、メキシコワインも充実しており、メキシコ的情熱、文化、そして温かなホスピタリティを存分に味わうことができます。

これらすべてが、メキシコという国と文化が世界中で愛される理由を物語っています。

ロンドンの人々はサント・レメディオを愛し、この素晴らしいレストランをもたらしてくれたエドソンとナタリーにも感謝しています。

ロンドン・ウェストエンドの中心、オックスフォード・サーカス。

オックスフォード・ストリートとリージェント・ストリートが交差するこの地は、ショッピングや観光の拠点としても人気のエリアです。

どの出口から出ても、魅力的な目的地がすぐそこに

。北に進めばリージェンツ・パーク、南へ向かえばピカデリー・サーカス、西へはセルフリッジ、東へはトッテナム・コート・ロード。

そのなかで北方向、グレート・ポートランド・ストリート沿いを歩いてみてください。

衣料業界の中心地としても知られるこの通りに、隠れた名店 **BENNIE** が待っています。

ブランチ・ランチ・プレシアター・ディナーなど、どんな時間帯でも、記憶に残る食体験を楽しめます。

店内はボヘミアンシックな装いに包まれ、モダンヨーロッパ料理、厳選カクテル、ライブミュージックが織りなす、心地よい空間。

フィッツロヴィア地区でも屈指の“居心地の良いダイニングスポット”として親しまれています。

落ち着いた雰囲気個室も完備。

温もりあふれる空間、美味しい料理、そして遊び心あるカクテル。

特別な日のお祝いにも最適です。

Bennie はまさに「今、行きたい！」レストランです。フィッツロヴィアのレストランシーンに新たに登場した注目店、それが **AGRODOLCE** です。

Poppies

1952年創業

Pat 'Pop' Newland (Founder)



Camden

30 Hawley Crescent NW1 8NP
t: 020 7267 0440

独自の

郷愁的



Spitalfields

6-8 Hanbury Street, E1 6QR
t: 020 7247 0892



Poppies Popettes

全支店 毎日営業

鮮魚 毎日仕入れ

ホームメイド フライドポテト



55-59 Old Compton St
Soho, W1D 6HW
t: 020 7734 4845



ウナギのせりー寄せ

美味キュウリのピクルス



ベストフィッシュ&チップス - Evening Standard 紙 -

豊富なアルコールドリンク

テイクアウト可

本場の味



家族経営によるローマ料理へのオマージュともいえるこのレストランは、ロンドンの人々の心をしっかりと掴んでいます。

本国を離れて展開するにあたり、彼らを選んだのはロンドン。

ローマと同じような活気に満ちた都市であり、本格的で手作りの料理、そして地元の上質な食材と徹底したこだわりが求められる場所だからです。

Agrodolce のメニューは、まさに見ているだけで楽しくなる内容です。

その中心にあるのは、手打ちパスタの技。

クリーミーなカチョ・エ・ペペや、濃厚なカルボナーラといった贅沢な一皿が並びます。

情熱、伝統、そして味わいが見事に融合したクラシックな料理は、どれも完成度の高い仕上がりです。

タパス60種以上

本場スペイン料理

EL Pirata
OF MAFRA
TAPAS BAR ESPAÑOL

ロンドン スペイン料理の至宝

火~土 12:00-22:45

豊富なアラカルトメニュー

タパス60種以上

本場スペイン料理

個室あり

ランチスペシャル

セットメニュー

5 - 6 Down St, W1J 7AQ t: 020 7491 3810 elpirata.co.uk

人気の定番料理もひと通り揃っています。

サルティンボッカ・アッラ・ロマーナやスカロッピーネ・アル・リモーネをはじめ、新鮮なパスタ各種、トリュフのタリアテッレなど、挙げればきりがありません。

繊細なタルタルから名物カルボナーラ、そして外せない名物ティラミスまで、充実のラインナップです。

地下にはプライベートダイニングがあり、メインフロアにも少人数向けのスペースが複数用意されています。

店内は美しく整えられ、エクレクティックでありながら、程よいクラシックな気品も感じられる空間。とはいえ、その華やかさが主役である料理の魅力を邪魔することはありません。

誇りと情熱を持ったスタッフによる行き届いたサービスのもと、どの料理を選んでも間違いなく素晴らしい体験が待っています。

そして実際に、その期待は裏切られることはありません。

この素晴らしい街ロンドンを歩いていて感じる魅力のひとつは、どこを歩いていても、すぐそこに思いがけない発見が待っていることです。

Greek Street 1670 年から 1680 年頃に整備され、当時からコーヒーハウスや酒場が立ち並び、レヴァント地方の商人たちのコミュニティが形成されていました。彼らのためにギリシャ正教会も建てられていたほどです。

1964 年、ミルロイ兄弟は「Miltoy's of Soho」を創業し、当初はソーホー・ワイン・マーケットとして営業していました。

現在は **3 GREEK ST** として知られ、「Milroys Whiskies」の拠点となっています。

建物は美しく改装されていますが、その理念は変わることなく受け継がれています。

ここは、世界でも屈指のアイコニックなウイスキーバーであり、世界最古のウイスキーショップを称える特別な場所です。

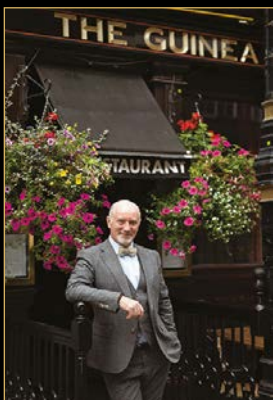
入口正面にあるショップは完璧な照明で演出され、まるで“黄金の液体”に囲まれたかのような空間が広がります。

3 Greek St では、世界各地のさまざまなスタイルのウイスキーを取り揃え、スコットランドの希少なシングルモルトや、1964 年にまで遡るヴィンテージウイスキーも楽しむことができます。

なお、この建物自体は 1744 年に建てられ、入口前に

伝統美

洗練された美空間



創業 1675 年



羨望のワインセラー
毎日営業

本格
パブ
空間



比類なき英国料理



個室あり(3 室)



受賞歴のあるビーフ&ステーキ
伝統のフルサービススタイル
訪れる価値がある パブ/レストラン

30 Bruton Place, Mayfair, W1J 6NL
tel: 020 7409 1728

guinea@youngs.co.uk

は 1680 年当時の石畳が今も残されています。
日本のウイスキーも豊富に取り揃えられており、日本では入手困難なシングルモルトも見つけることができます。

現在は、日本とスコットランドの歴史的なウイスキーをテーマにしたテイスティングイベントも予約可能で、ヴィンテージが完売するごとに内容が変わる限定イベントとなっています。

さらに、世界的に評価の高いボトラーによるシングルカスクのモルトも提供しています。

美しくデザインされたテイスティングルームは、お祝いのお場としても最適で、プライベートイベントにも利用可能です。

そしてこの場所の魅力はまだ続きます。

地下には「The Vault」と呼ばれる隠れたカクテル&ウイスキーバーがあり、小規模なグループ（6名ほど）で静かにお酒を楽しめる、半個室のような空間も用

多彩な欧州料理



終日食事 OK

美空間
巧みな盛り付け

Bennie



洗練されたデザイン



気軽なランチから上質なディナーまで

土日 10時から

月~金 正午から

厳選ワインリスト
個室あり



102 Great Portland St, Fitzrovia, hi@benniefood.com t: 020 4592 8662

意されています。

この店ならではの落ち着いた雰囲気の中で、特別な一杯をゆっくりと味わうことができます。もちろん

、黄金の液体”とともに。

ロンドン、ソーホーのバーウィック・ストリートとノエル・ストリートの角に堂々と構えるのが**MARESCO**。

かつて本誌「穴場」が20年にわたって愛されたその場所に誕生した、元ポップスターでレコードプロデューサーのスティーブン・リローニによる3軒目のレストランです。

1階にはオープンキッチンとバー、窓際のカウンター席、地下にはテーブル席も完備。

コンパクトながら、まさに「完璧に整った宝石のような空間」。

チームの顔ぶれも実に豪華で、シェフのパブロ・ロドリゲスはバルセロナ出身、ミシュランレストランでの経験を持ちます。

フロント・オブ・ハウスを務めるのは、スペイン屈指の名店でも活躍したビルバオ出身のナロア・オルテガ。

スティーブンが成功している理由の一つは、音楽業界で培った風刺的で愉快的なユーモア。

そしてもう一つの理由は、彼と音楽一家がこよなく愛する「スペイン」。

「ビジネスプラン？そんなもの、最初からなかったよ！」というのが、彼のスタイル。

スコットランド産の極上シーフードが長年スペインにばかり輸出されている現状に対し、「ならば、ロンドンで味わわせようじゃないか！」と立ち上がり、プレミアムなスペイン食材とスコットランドの海の幸を掛け合わせたのが、この**Maresco**です。

料理は、まさに一級品。

スペインワインのセレクションも見事で、ワイン好きのスティーブンが厳選した逸品が揃っています。

ソーホーに今も拠点を置く音楽関係者たちも、この店の常連。

ちなみに、天気良ければ窓をまるごと開放して「腰から上はアルフレスコ（屋外）ダイニング」も可能という、なんともユニークな仕掛けまで！

それが**Maresco**流 — 完璧を、笑顔とともに。

ヨーロッパで最高の四川料理レストランとして知られる**BARSHU**は、2006年にロンドンのソーホー地区の中心部にオープンし、批評家たちから絶賛されま

した。

ある批評家は「長い間でロンドンに登場した最もエキサイティングなレストラン」と評し、また別の批評家は「首都の中国料理レストランのあり方を完全に変えたレストラン」と表現しました。

Barshu のビジョンを実現したのは、オーナーのシャオ・ウェイ氏です。

彼はレストランのアイデンティティを形作るうえで重要な役割を果たしました。

氏は、四川料理の真髄をロンドンに届けることに専念しており、すべての料理が地域の豊かな料理伝統を反映していることを保証しています。

彼のリーダーシップと本物志向への情熱は、**Barshu** をロンドンのダイニングシーンの最前線に押し上げ、世界中から料理愛好家を引きつけています。

彼らはレストランの独特で活気あふれる味わいを体験するために訪れます。

Barshu は、中国で最も魅力的な料理地域である四川省の本格的な味を専門としています。

四川料理はその辛さと多彩な風味で知られています。

たとえば、甘酸っぱいゴンバオエビに唐辛子を少し効かせた一皿、優しい風味の蓮根サラダ、そして唐辛子と四川山椒が刺激的な熱々の鶏料理などが挙げられます。

四川出身のシェフたちは、中国から特別に輸入した調味料を使用して、他では味わえない素晴らしい風味を作り上げています。

美しく改装された店内には、中国のアンティークや手彫りの家具が配置され、雰囲気を一層引き立てます。

Barshu は、プライベートダイニングイベントやお祝い事にも最適な場所です。

素晴らしい料理と美しい環境の中でユニークな時間を過ごしたいと考えているなら、ここ以外に選択肢はありません。

まさに驚くべきレストランなので、ぜひ自分自身で体験する機会を逃さないでください。

Barshu - 忘れられない味わい！

セント・ジェームズの好立地にある **MAISON FRANÇOIS** は、かつて **Green's Restaurant & Bar** があ



THAI SQUARE

Thai restaurant group

1996年創業



高級タイレストラン



豪華インテリア



ベストレストラン 2014 受賞



個室あり



企業イベントに最適



アワード受賞 タイ・レストラングループ

企業イベント、結婚式など承ります
ご予約・お問い合わせ
bookings@thaisq.com
t: 020 7839 3000

った場所にオープンし、パリ、リヨン、アルザスの伝統的なグランド・ブラスリーからインスピレーションを得たレストランです。

厨房を率いるのは「MasterChef: The Professionals 2018」ファイナリストのマシュー・ライル。

セント・ジェームズにあるこの高級フレンチレストランは、パリの老舗ブラスリーに敬意を表し、洗練された空間と料理を提供しています。

店内は、20フィート（約6メートル）の高い天井、曲線を描くバンケット席、木製パネルと格子ガラスで区切られたテーブルによって、広々としながらも親密で落ち着いた雰囲気醸し出しています。

メニューはシンプルながらも丁寧に仕上げられたクラシックなブラスリー料理が中心で、シェアしやすく、味付けも絶妙です。

パテ・アン・クルートやムール・マリニエールといった料理はどれも味わい深く、フランス料理が「世界最高」と称される理由を実感させてくれます。

この店の隠れた名物は、まるでパリのパティスリーを凝縮したかのようなデザートワゴンです。

引き出しに詰め込まれたエクレア、フロランタン、マカロン、パリ・ブレストなど、目にも美しいスイーツが並びます。

かつては多くのレストランに前菜ワゴンとデザートワゴンがありましたが、その伝統を「Maison François」が今に蘇らせています。

もう一つの魅力は、ロンドンでも屈指と評されるアフタヌーンティーです。

毎日14:30～17:30に1階のブラスリーで提供されるこのアフタヌーンティーは、マシュー・ライルが考案したサンドイッチメニューに加え、エグゼクティブ・パティシエのジェレミー・プラキンが手がけるペストリーとケーキが楽しめます。

シャンパーニュとのペアリングも可能です。

Maison Françoisでの食事は、すべての面で記憶に残る体験であり、席を立つのが惜しくなるほど。

ここでの食事の特別さを感じない人がいたとしたら、それは感性のない人と言われても仕方がないかもしれません。



Santo Remedio

COCINA MEXICANA



ミシュランガイド掲載店
月～金：12:00～22:30

土：11:00～22:30
日：12:00～21:30

ランチ：土 11:00～16:00 | 日 12:00～16:00



本場メキシコの味わい
活気あふれる魅力的な料理



モダン・メキシカン
充実したカクテル&テキーラバー



月：17:00～23:00
火～土：12:00～23:00
日：12:00～22:00

プライベート・グループ
ブダイニング対応



月～火：17:00～22:30
水：12:00～22:30
木～土：12:00～23:00
日：12:00～21:00
ランチ：土 & 日 12:00～16:30

Marylebone Casana, W1U 3JR t: 020 7403 3021
London Bridge Asador SE1 2TU t: 020 7403 3021
Shoreditch Taqueria EC2A 3HP t: 020 7403 3021

marylebone@santoremedio.co.uk
londonbridge@santoremedio.co.uk
shoreditch@santoremedio.co.uk

AROUND THE WEST

ロンドンを西に向かいましょう。

西部には、世界的にも有名なハロッズや、観光名所の博物館が立ち並ぶエリアなどがあります。

古き良きものと最新のものが混ざり合うユニークなエリアでは、世界各国のお料理をお楽しみください。ベルグラヴィアで新たにご紹介できるような、わくわくする飲食店に出会うのは本当に久しぶりのことです。

ポルトガルの歴史は、過小評価されがちだと言っても過言ではありません。

特に、世界中に食文化や食材を広めた功績については、



Myrtos
Asimakis
ミシュラン星付きシェフ
現代風ギリシャ料理

心に響く温もりあふれる味わい
洗練された美しい内装

古典美あふれる優雅な空間
伝統と驚きが織りなす珠玉の料理

一度訪れたら、帰りたくなるほどの心地よさ

完璧を極めた一軒
年中無休

260-262 Brompton Rd, South Kensington SW3 2AS t: 020 7052 0100
info@myrtos.co.uk

もっと評価されるべきでしょう。

1498年、ヴァスコ・ダ・ガマがインドのマラバル海岸に到達したことで、ヨーロッパによるインド進出が始まりました。

16世紀初頭には、ポルトガルはゴアに拠点を築きます。またポルトガルは、もともと南米原産であった唐辛子、タバコ、じゃがいも、落花生などをインドにもたらしました。

そして現在、その広範なポルトガル食文化の魅力を伝え続けているレストランがあります。

それがチェルシーにある **VOLTA DO MAR** です。

ポルトガル語圏の食文化をテーマにした、まさに“ルゾフォニック”なレストランです。

メニューは、ポルトガルをはじめ、ブラジル、アフリカ、アジアの料理からインスピレーションを受けています。

モザンビークのスパイスの力強さ、ブラジルのトロピカルな風味、そして日本やマカオに見られる深い旨味。それぞれの料理が、歴史と文化の交流を物語っています。

店内は 40 席規模で、ナチュラルカラーを基調とした落ち着いた空間。

壁には国内外のアーティストによる厳選されたアートが飾られています。

展示されているアートはすべて購入可能で、店内に静



WILD

hello@wildnottinghill.com

イタリアン 地中海料理
ランチ & ディナー
最高の料理
朝食(週末のみ)
旬 & サステナビリティ食材
ノッティングヒルならではの魅力

202—204 Westbourne Grove, Notting Hill. W11 2RH t: +44 0208 191 2407

けさと上品さをもたらしています。

メニューは厳選された構成で、ポルトガルの定番料理に加え、料理と見事に調和する豊富なポルトガルワインが揃います。

セットランチ、12名用のプライベートダイニングルーム、そして魅力的なテラス席も備え、ここでしか味わえない完成度の高いダイニング体験を提供しています。

ぜひ訪れてみてください。

私は日本に住んでいた頃、レストランがそれぞれ専門分野に特化していることに、とても感銘を受けました。料理のジャンルごとにお店を選び、その分野に特化した料理を楽しむー焼き鳥、寿司、とんかつ、ラーメン

など一。

そして今、イギリスでもようやく、「あれもこれも」ではなく「ひとつを極める」ことの価値が理解され始めています。

その象徴ともいえるのが、チェルシーで新たに人気を集めている **BEEF & BASS** です。

プレミアムビーフと新鮮なシーバスを主役に、炭火のオーブングリルで仕上げる料理を専門とするレストランです。

深いミッドナイトブルーを基調とした店内は、カジュアルでありながら洗練された雰囲気。

完全デイリーフリーで、地元の上質な食材をふんだんに使用しています。

料理はハイクオリティで、空間は心地よく、体験はあくまで自然体。



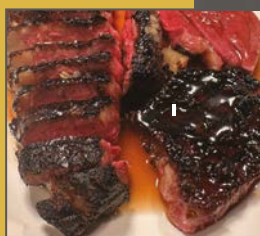
究極のチーム



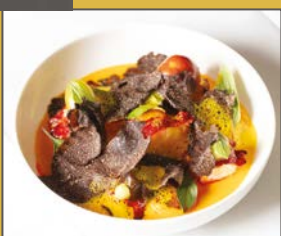
格調高い英国ビストロ料理

DORIAN

レストランに求めるすべてがここに！



要予約



月~土 12:00-23:00

105-107 talbot road W11 2AT t: 020 3089 9556 www.dorianrestaurant.com

どんなシーンにも寄り添う一軒です。

軽く一杯のカクテルとスナック、ランチ、あるいは友人とのディナーまで。

店内に入ると、洗練されたカクテルバーが迎えてくれます。

ドリンクを楽しみながらメニューを眺める時間もまた、この店の魅力のひとつ。

ベジタリアンにも配慮されています。

このレストランの着想は、オーナーにとって忘れられない二つの体験から生まれました。

ひとつは、庭でのバーベキュー。

家族が集まり、笑い声が広がり、火と料理の香りに包まれるあの幸福なひととき。

もうひとつは、南フランスの海辺のグリル。

柔らかな陽光のもと、新鮮な魚とシンプルな炭火料理が織りなす、肩の力が抜けた美しさ。

Beef & Bass は、そうした価値観を体現する場所です。

温かく、誰もが心地よく過ごせる空間で、家族、友人、カップル、そして上質でありながら気取らない料理を求めるすべての人を迎え入れます。

地下には最大 20 名まで利用可能なプライベートダイニングルームがあり、スクリーンも完備。

ビジネスランチやお祝いの席、さらには食事を楽しみながらのスポーツ観戦にも最適です。

夜遅くには、炎のニュアンスをまとったカクテルが楽しめるスピークイージーバーも営業しています。

Beef & Bass は単なるレストランではありません。

それは、日本が長年にわたり世界に示してきた哲学-「多くを中途半端にこなすより、ひとつを極める」-を体現する存在です。

そして、人は自然とそこに集まってくるのです。

フムスやケバブ以外のギリシャ料理をあまり体験したことがない方にとって、**MYRTOS** は本物のギリシャ料理が楽しめる、魔法のような世界を体験できるレストランです。

ナイツブリッジの賑やかな中心部にあるこのレストランは、訪れる人をギリシャの精神そのものへと誘います。

Myrtos は単なるレストランではなく、ギリシャの文化、味わい、そして大切にされてきたおもてなしの心を祝福する場所です。

13 年間にわたり、ロンドンで最も長くミシュランの星を保持しているレストラン「**Pied à Terre**」で腕を振ったアシマキス・ハニオティスシェフは、ついに自身のルーツに立ち返り、クラシックな料理技術とギリシャの郷愁を誘うレシピを融合させた独自のレストラ

ンを立ち上げました。

彼は料理人であるだけでなく、自然との深いつながりを持つ採取者であり、漁師、狩猟家、ワイン醸造家でもあります。

新鮮な地元の食材をこよなく愛し、その美しさを活かした料理を生み出します。

レストランの空間もまた見事です。ケファロニア島のミルトス・ビーチの自然美からインスピレーション

| | | |
|---|------------------|---|
|  | アルフレスコテラス |  |
| ルゾフォニア(ポルトガル語圏)料理 | ポルトガルワイン各種 | ワインリストは三つ星評価 |
|  | |  |
| ポルトガル世界の豊かな味わい ミシュラン掲載店 | 真の隠れ家レストラン | カジュアル&エレガント・ダイニング |
|  | |  |
| 火~土:12:00~22:00 | | 日:12:00~18:00 |
| 100 Draycott Ave SW3 3AD | t: 020 3051 2352 | voltadomar.co.uk |

を受け、灰色がかった木材や真っ白な大理石が使われています。

丸いテーブルの中心にはオリーブの木が配され、その周囲を囲むように設計された店内は、静けさと気品に満ちています。

メニューはギリシャ産の食材を中心に構成されており、多くの食材はギリシャの生産者から直接取り寄せられています。

ワインリストは厳選されており、ギリシャ産を中心に一部ヨーロッパの銘柄も加えられています。

カクテルリストはアテネの名店「Line」とのコラボレーションで開発されたものです。

ドリンクも非常に考え抜かれており、ギリシャのボタニカルや地中海のスピリッツを使ったクラシックなカクテルのアレンジが楽しめます。

Myrtos は、静かに際立つ特別な体験を提供するレストランです。

きっと期待を裏切らないことでしょう。

APHRODITE は、20 年以上前に、**Pantelis** さんと、故 **Rozanna** さんが出会い、ユニークなパートナーシップを結んだところから始まります。

二人をつないだのは、この素晴らしく特別なギリシャの食文化を愛する人々に、真のギリシャ料理を提供したい、という想いでした。

その後レストランは成長し、料理のクオリティと共に成功を収め続けています。

へちまや真ちゅうのランプ、銅のポットなどで飾られた店内。

このキプロスの **Taverna** (ギリシャの軽食堂を意味する言葉) は風雅で、魅力あふれる場所となっています。シェフでありオーナーでもある **Pantelis** さんは、キプロスでご家族が経営していたレストランにて修行を積みました。

その頃、父親からの厳しい修行を受けながら培った、料理に対する理念を今でも受け継ぎ、このレストランに反映しています。

厳選されたウェールズのラム肉など、肉はスミスフィールドマーケット (古くからロンドン市民の肉売買の場所として名の知られる市場) から仕入れ、新鮮な魚は毎日レストランに直接届くシステムです。

こだわりの一品であるラムのクレフティコ (ガーリックとレモンでゆっくりと調理されたギリシャの代表料理の一つ) は、母国の外では他に類をみないクオリティが自慢です。

また、こだわりぬいた調理法と配慮で、極上の炭火焼料理を提供しています。

魚のメゼ (ギリシャの前菜) は、様々なシーフードを組み合わせた特別なもので、肉のファンの方もがっかりすることはありません。

もちろん肉のメゼも同様にお勧めです!

メインコースは、ステイファード (ウサギかビーフのシチュー) から、前述のクレフティコと言った、ギリシャのトラディショナルな料理はもちろんのこと、ウ

ズラやフィレスステーキなどもご用意しています。
レストランの中に入れば、すぐにそのチャーミングな魅力が伝わると思いますが、皆さんをお待ちしているチームもその魅力の一部です。

良いギリシャ料理とは、その複雑な料理法、特殊なソースやエキゾチックな材料に重きを置くだけでは完成されません。

全てをシンプルにすること—地中海の海と陸で育った素材の持つ自然な味を、愛をこめて、十分な注意を払って、存分に引き出していくことがとても大切です。

Aphrodite のメニューは、ギリシャ・キプロス料理に存在するほとんどのレパートリーを網羅していますが、母国外でも人気のメニューも積極的に取り入れています。

また、ベジタリアン用のチョイスも豊富。

このレストランは、ロンドンの秘宝、まさに「穴場」です。

是非一度足を運んでください。

Pantelis さんは、皆さんにお会いできるのを心待ちにしています。

チェルシーにある **WILD TAVERN** のオープンに続き、チームは **Wild Notting Hill** をオープンしました。

その名の通り、この店舗はノッティングヒル (W11) の中心部にあり、ウエストボーンロードの人気ブランチスポット「202」の跡地を引き継いでいます。

このレストランでは、食材の調達に細心の注意を払い、最高品質の魚介類や肉を使用し、それに合う素晴らしいワインを取り揃えています。

料理はシチリア産の赤エビ、アーティチョークサラダ（看板メニュー）、英国産ビーフのカルパッチョ、絶品のステーキ、そしてジャンボシュリンプのリングイネといった豪華なパスタ料理まで、どれも特別な味わいです。

土曜日と日曜日には朝食メニューも提供されており、すでに大人気です。

120席を備えた広いスペースに加え、ガラス張りの温室やテラスもあり、さまざまな祝い事に最適な場所です。

Wild は、地中海料理の豊かで新鮮な旬の料理に敬意を表したレストランであり、地元産で旬の持続可能な食材に特別な焦点を当てています。

イタリアの魅力を最大限に引き出した料理を提供することを目指しており、その目標を見事に達成しています！

簡潔なメニューの説明からは想像できないほどの料理の質が楽しめる、活気に満ちたブラスリーがノッティングヒルにあります。

DORIAN では、素晴らしい主要食材を使用し、優秀なキッチンチームによって丁寧に調理されています。高度な技術の薪火グリルメニューが目を引きまします。カウンター席を確保すれば、シェフたちが料理を仕上



シーフード・メゼ

Aphrodite Taverna
traditional cypriot cuisine since 1988

伝統ギリシャ&キプロス料理

アラカルト

スペシャル・ランチ
家族経営

月-土 12pm-11:45pm

15 Hereford Road, W2 4AB t: 020 7229 2206 aphroditerestaurant.co.uk

げる様子を間近で楽しむことができます。

料理は、クリーミーなレバーパルフェトーストのような一口サイズのスナックから、ボリューム満点のリムジン産仔牛の骨付き肉のヴィンジョーヌソース添えといったシェア用のメインディッシュまでさまざまです。

初めて訪れる方は、フレンドリーなサービスチームのアドバイスに従って、何を、どれだけ注文すべきか決めると良いでしょう。

チェルシーエリア、象徴的なカドガン・ホールの向かいに位置する **KAHANI** は、英国屈指のインド料理レストランとしての地位を確立し、地元の人々や評論家たちの心と舌をとりこにしています。

このレストランは、卓越したシェフ兼オーナー、ピーター・ジョセフによって創設されました。

彼は、現代的なインド料理のアプローチを取り入れ、英国産の旬の食材やサステナブルな素材を用いた料理を提供。

炉端グリルで焼き上げる肉、魚、野菜を中心とした調理法が、Kahani の料理哲学の核となっています。

南インド・タミルナードゥ州出身のピーターは、豊富な旅の経験を通して多様な料理スタイルや食文化に触れてきました。

レストランのメインサロンは 90 席あり、インテリアデザインは新たな次元に達しています。

特注の壁紙、大胆なファブリック、生け簀のロブスタータンクなどが融合し、贅沢で華やかな空間を創り出しています。

ディナー前には、鏡張りのバーカウンターでカクテルを楽しみながら、ディスプレイ棚や洗練された空間、分割されたフロアやセミプライベートエリアの眺めを堪能できます。

そして真のハイライトは、メインサロンを見下ろす「プライベート・ピーコック・ルーム」。

ロンドンで最高のプライベートダイニングルームといっても過言ではありません。

最大 14 名まで収容可能で、企業の会議、ランチ、ディナー、家族の集まりやシャンパンレセプションなどに最適です。

部屋からはレストラン全体を見渡すことができるため、プライベートな空間でありながら Kahani の雰囲気や他のお客様の楽しげな様子も同時に味わうことができます。

このような空間と、ミシュラン星付きの料理が常に用意されているという贅沢な組み合わせは、ホテルでもなかなか見つかりません！

メニューはヴィーガン、ベジタリアン、アラカルト、ランチ、プレ&ポスト・シアター、週末のボトムレス・ブランチなど多彩に用意されています。

木曜の夜には、ライブ・ジャズの演奏がディナー体験をより豊かなものにしてくれます。

魚介類の豊富さは、ピーターの海辺の故郷を感じさせ、肉料理やジビエもしっかりラインナップされています。

ヴィーガンメニューもあり、優れたワインリストが食卓を完成させます。

彼の情熱と技術は、一皿一皿に美しく表れており、その成果として Kahani は 2024 年ミシュランガイドに掲載されました — やっぱり、私たちの予想通りでした！

ガラスで囲まれたワインウォールは、現代デザインの

傑作ともいえる美しい存在感を放ち、ワイン好きにとっては豊富なワインのコレクションを眺めるだけでも心が躍ることでしょう。

OGNISKO RESTAURANT は、かつてエキシビション・ロード沿いにあるポーランド・ハース・クラブ (Polish Hearth Club) の一部であり、第二次世界大戦中には、ポーランドからの移民や兵士たちの拠点となっていました。

レストラン経営者のヤン・ヴォロニエツキはこの場所に魅了され、大規模な改装を行い、かつての華やかな時代を思わせる優雅さをこの建物に取り戻しました。80席を備えた美しいレストランとバーは、週7日一般に開放されており、1階には結婚式やパーティー、企業イベントにも最適な素晴らしいイベントスペースがあります。

中でも美しくカーブを描く大階段は、見るだけでも一見の価値があります。

料理は東欧・中央ヨーロッパの伝統料理とモダンなポーランド料理を幅広く取り揃えています。

人気メニューは、さまざまな具材を包んだピエロギ (日本の餃子に似た小さなダンプリング) や、スモークサーモン、キャビアなど。その他にも、風味豊かなスープ、ニシンからザリガニまでの冷温さまざまな魚料理、そして豚肉、ガチョウ、ウサギ、鶏肉、牛肉などのメイン料理も豊富に揃っています。

店の奥には、プライベート



ガーデンを望むアルフレスコ (屋外) テラスがあり、正面には軽食やアフタヌーンティーを楽しめるバーラウンジも。エキシビション・ロードを眺めながら、ゆったりとした時間を過ごせます。

また、種類豊富なウォッカのセレクションも魅力のひとつです。

Ognisko は、その魅力において唯一無二のレストランであり、地元の人々、観光客、常連客—さらには多くの著名人やレストラン評論家たちにも愛されています。

そこには、建物全体に息づく情熱と歴史が感じられます。

近隣の博物館や美術館の見学後に立ち寄る場所としても最適で、特別な空間の美しさと雰囲気と堪能できる貴重なレストランです。

サイエンス・ミュージアムやロイヤル・アルバート・ホールを訪れた際、あるいは近隣でショッピングの合間に、美味しい料理と温かいサービスを求める方にとっても、まさに理想のダイニングスポットです。

本当に、これ以上の場所は他にありません。

もしこの壁に言葉があったなら、きっと素晴らしい物語を語ってくれることでしょう。

THE JONES FAMILY KITCHEN は、ベルグラヴィアのエクルストン・ヤードに静かに佇むこのレストラン。ビクトリア駅、チェルシー、ピムリコからも徒歩圏内という便利な立地にあります。

これはまさに掘り出しものです。

レストランの哲学や経営の姿勢だけでも、このお店が特別な存在であることが伝わってきます。

2018年のオープン以来、オーナーたちは素晴らしいファミリーチームを築き上げてきました。

そしてその取り組みは、多くの賞にもつながっており、中でも **Best Steakhouse in London** に選ばれた実績は大きな誇りとなっています。

この店では、すべてが綿密に計画され、偶然に任せるようなことは一切ありません。

魚はコーンウォールの漁船から直接仕入れ、肉は最高品質のものを厳選。

すべての食材には明確な由来があり、もっと知りたい方は、公式サイトでチームメンバーの顔ぶれを見てみるのもおすすめです。

この店を今日の姿へと育て上げた人々の想いが伝わってきます。

彼らの顔には、誇りが満ちています。

それを見るだけでも、他に類を見ないレストランであることがよくわかります。

その誇りは、言葉にしなくても伝わってきます。

そしてそれこそが、この店を特別な存在にしている理由です。

ここで、このエリアは終わりです。

「穴場」との旅は続きますよ。



NIPPON TV



GUARDIAN, FINANCIAL TIMES, METRO, THE STAGE, BROADWAY WORLD,
LONDONTHEATRE.CO.UK, CULTURE WHISPER, THE ARTS DESK

ジリアン・リン・シアターで
お会いしましょう。



JOE HISAISHI AND ROYAL SHAKESPEARE COMPANY PRESENT
STUDIO GHIBLI'S

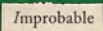
MY NEIGHBOUR TOTORO

in collaboration with NIPPON TV and IMPROBABLE
Adapted by TOM MORTON-SMITH from the feature animation by HAYAO MIYAZAKI
Music by JOE HISAISHI | Directed by PHELIM McDERMOTT

よい席はお早めに！
2026年3月までチケット発売中



チケットはこちらから



My Neighbour Totoro © Studio Ghibli. Logo by Toshio Suzuki. Concept and Design by Demynters. © RSC and Nippon TV



格別の体験
 厳選プレミアムビーフ
 極上天然シーバス



炭火焼き
 印象的なインテリア
 シェフズテーブル



プライベートルーム
 上質なカクテルバー
 シンプルの極致
 火～日営業：正午～二十三時



Beef & Bass, 360 King's Road, SW3 5UZ t: 020 7352 8888
www.beefnbass.com

A few lovely messages from some favourite people.....

What an achievement with the 50th issue of Anaba - Gail is a well travelled publicist and knows where it's at! That's why the guide is so conclusive and has the variety for the market. It can only continue to grow year on year.

Regards,

Andrew Turner - Executive Chef, Hotel Café Royal



It is with great pleasure Gail that we have worked with you over the years and seen your wonderful guide work magic with your users as well as the restaurants featured within it. I wish you all Success for the Next Fifty Editions

With very best wishes and warm regards

Cyrus Rustom Todiwala OBE DL DBA



Congratulations Kibo on your 50th issue of Anaba. It's been a pleasure working with you over the last three years. We look forward to many more issues together.

Warm regards

Peter Hughes - Co-owner Mele e Pere



A huge congratulations to Kibo on your 50th issue! With all the best wishes for many more successful issues of Anaba to come!

Vivek Singh, Executive Chef & CEO - The Cinnamon Club



Congratulations Anaba on turning 50! Having done so myself recently I know even better things are to come!

Warm regards

Iqbaal Wahhab OBE, FRSA, Founder -

Roast Restaurant and Cinnamon Club



Anaba is the perfect pocket-sized guide for our Japanese population and visitors alike.

Our recent Japanese event hosted in conjunction with Kibo was a huge success; we look forward to continuing to work together.

Congratulations to Gail and the team!

Team Chotto, Justin Dixon - Chotto Matte



NIPPON TV



GUARDIAN, FINANCIAL TIMES, METRO, THE STAGE, BROADWAY WORLD,
LONDONTHEATRE.CO.UK, CULTURE WHISPER, THE ARTS DESK

ジリアン・リン・シアターで
お会いしましょう。



JOE HISAISHI AND ROYAL SHAKESPEARE COMPANY PRESENT
STUDIO GHIBLI'S

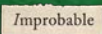
MY NEIGHBOUR TOTORÖ

in collaboration with NIPPON TV and IMPROBABLE
Adapted by TOM MORTON-SMITH from the feature animation by HAYAO MIYAZAKI
Music by JOE HISAISHI | Directed by PHELM McDERMOTT

よい席はお早めに！
2026年3月までチケット発売中



チケットはこちらから



My Neighbour Totoro © Studio Ghibli. Logo by Toshio Suzuki. Concept and Design by Designer. © RSC and Nippon TV