

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
66
無料案内冊

フル・カラー・ガイド



プレミアム食材



四川風スープ



バーベキュー・セレクション



口コミ高評価



火鍋料理

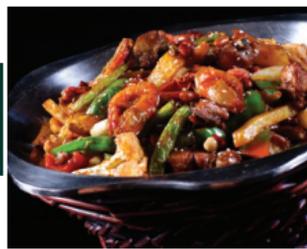


見事なインテリア

19 Leman St, London E1 8EJ 12:00 to 22:30 7 days info@hotto potto.co.uk



簡潔なワインリスト



新鮮な食材
手打ち麺
希少日本酒あり



イトイン
テイクアウト
豊富なメニュー

The Goodman's Field 9, Stable Walk E1 8ZF 12:00 - 22:30 7 days
020 7680 1380. E: info@dandan-noodle.co.uk



Gail Vaughan
Director

希望



Yukiko Tsumura
Assoc. Editor

穴場 66 号によろこそ！

初代編集長稲見薫が、ロンドンという素晴らしい都市で、日本人観光客や居住者がどこに行くべきか選択できるよう、日本人のニーズに合った情報を提供する雑誌を作ることを決意した時、それは画期的な出来事でした。

20 年以上前に「穴場」はその歴史をスタートし、ロンドンに住む人々や訪れる人々にとって、ナンバーワンの日本語ガイドブックへと成長しました。

しかし、ブレイグジットや新型コロナウイルスの混乱によって、休刊を余儀なくされました。

ようやく「穴場」は復活し、これからも存続していきます。

穴場チームのおかげで、ロンドン全域で利用可能な高く評価されるガイドブックの地位を確立しています。皆様が「穴場」を楽しんでくださっていることを大変嬉しく思い、たくさんの読者の皆様を誇りに思っています。

2025 年が素晴らしい年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

Gail Vaughan and The KIBO Team

Table of Contents

Editors Letter	1	Pinna	31
Contents Page	2	Papa L 's Kitchen	32
Going East	3	editorial	33
Andaz Hotel	3	3 Greek Street	34
<i>editorial</i>	4	Bentleys	35
Urban Golf	5	<i>editorial</i>	36
<i>editorial</i>	6	Out and About	37
Moshi Moshi	7	DanDan Wimbledon	37
editorial	8	Casa Manolo	38
Luce e Limone	9	Steins Kingston	39
<i>editorial</i>	10	Kahani	40
Baccala	11	Sticks N Sushi	41
Sagardi	12	<i>editorial</i>	42
Theatreland	13	Ognisko	43
Clos Maggiore	13	<i>editorial</i>	44
Big Easy	14	<i>editorial</i>	45
Mother Mash	15	Bourne's Fish	46
Bro Marcus	16	Going North/Northwest	47
<i>editorial</i>	17	Ritu	47
Bedford Street Wines	18	Wild	48
<i>editorial</i>	19	Aphrodite Taverna	49
Ikoyi	20	<i>editorial</i>	50
<i>editorial</i>	21	Dorian	51
The Oystermen	22	Faulkners Fish & Chips	52
Mimi's Hotel	23	Pachamama	53
Mountain	24	<i>editorial</i>	54
West End	25	6 Portland/Parlour	55
Corrigans	25	<i>editorial</i>	56
Barshu	26	Santorini	57
<i>editorial</i>	27	Cinder	58
Kapara	28	Shoryu	59
<i>editorial</i>	29	Poppies	60
El Pirata	30		

HottoPotto & DanDan
Inside front cover

Tribute Page
Inside back cover

The India
Outside back cover

THE ANABA TEAM
Published by KIBO Ltd
Apartment 6, 38 William IV St,
WC2N 4DD tel: +44 (0) 20 7434 0422
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

GOING EAST

オックスフォード・ストリートからシティ、ショーディッチ方面を東へ向かうと、ブルームズベリーを通ります。

ブルームズベリーは、大英博物館（1753年設立）とロンドン大学（約100年後の1836年設立）という2つの機関が支配する、ロンドンで最も学問のある地区として知られています。

ヴァージニア・ウルフ、TSエリオット、チャールズ・ディケンズなど、かつて文学界で活躍した人々が数多く住んでいることで、国際的にもよく知られています。また、世界で最も有名な小児病院であるグレート・オ



5つのバー&レストラン



素晴らしいロケーション



40 Liverpool Street, EC2M 7QN t: 020 7961 1234
guestservices.londonliv@andaz.com

設備
完備

調和のとれた
客室

豪華メソ
ニック寺院

ユニーク
& マジカル



アイコニック・ホテル

インテリアデザインの傑作

奇抜 上品 完璧



卓越したゲストサービス



ーモンド・ストリート病院もここにあります。

ジョージ王朝時代のかわいらしい広場や通りは、ロンドン中心部の境界線上に位置し、ブルームズベリーには毎日の生活に必要なものがすべてそろっています。では、このエリアのお勧めレストランをご紹介します。

LUCE E LIMONI は、Grays Inn Road に位置し、トラディショナルなシシリア料理に現代風のプレゼンテ

ーションが人気のお店です。

オーナーシェフの **Fabrizio** さんは、自身の故郷の料理に大変な情熱をかけています。

彼が創り出す一品は、まるでシシリア島にいるような気分させてくれます。

店内もシックでエレガントな装い。

ベネチアングラスのシャンデリアが、このレストランの質と民族性を象徴しています。

Fabrizio さんの料理の特徴は、新鮮な食材を使い、伝統的なレシピにアプローチしています。

前菜は、ソラマメとピリ辛イカのスープ、サーディンのブカティーニ、シシリアンソーセージとポテトのトルテリーニなどがおススメ。

メインは、ツナのグリルーアグロドルチェソース添え、じっくりと調理された豚バラ肉のローストとレンズ豆など、旬を活かしたメニューが提供されています。セット・メニューは終日提供されています。

すでにシシリア料理好きのあなたも、きっとこのレストランの魅力にはまってしまうことでしょう。

バーモンジーは、何百年もの歴史を持つ地域です。かつてはカトリックが主流で、王族から悪党まで多くの人々がこの地に住んでいました。

現代に目を向けると、金曜日のアンティークマーケットが朝6時から深夜2時まで開催され、そこで提供される銀器やクリスタルは目を見張る美しさです。

しかし、今日ではこの地域最大の魅力は、数多く存在する素晴らしいレストランです。

フレンチワインバーからスペインのタパスまで、バーモンジーは雰囲気を楽しみ、完璧を求める美食家たちの磁石のような存在となっています。

その中でも特に人気のレストランの一つが **BACCALA** で、この場所にふさわしい存在と言えるでしょう。

Baccala は、アットホームな雰囲気を持つ親密なモダンイタリアンレストラン兼ワインバーで、終日ダイニングを提供しています。

地元でサステナビリティな魚介類、素晴らしいイタリアワイン、そして独立した職人たちが手作業で製造するオリーブオイルに焦点を当てています。

Baccala の理念こそが、この場所を特別でユニークなものにしています。

イタリアが誇る最高のものを称賛し、チーム全体に宿る情熱が明確に感じられます。

前菜としてオリーブオイルのテイスティングが提供しているのは素晴らしいアイデアです！

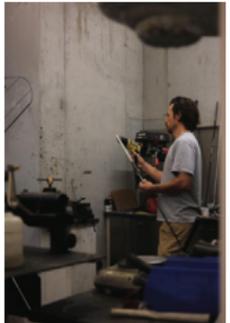
オープンプランのキッチンには劇場のような要素を加え、メニューはあらゆる味覚に対応するようデザインされています。

もちろん、魚介類がメインの中心的な存在ですが、それ以外にも多くの選択肢があります。

この2階建てのレストランには、20~30人向けのプライベートや法人向けのダイニングエリアも用意されています。

共同オーナーのファビオ氏は資格を持つソムリエで、ワイン選びの繊細な要素を喜んでサポートしてくれます。

また、すべてのメニューには、それぞれの料理に合わ

	練習用バンドル		二十年の実績	
ラウンジバー		唯一無二		最高の施設
	十一種類シミュレーター		最新技術	
月~火 12-22時 水~金 12-23時 ランチ・スペシャル		プライベート・レンタル		土 12-20時 日 12-18時30分 カスタムメイド・クラブ
12 SMITHFIELD STREET, EC1A 9LA t: 020 7248 8600 urbangolf.co.uk				

せたペアリングワインが提案されています。

Baccala は、私たち Anaba が長年の出版活動で訴え続けてきたことを証明しています。

「情熱があるところには品質があり、品質があるところ

ろには喜びがある」のです。

Baccala は、その真実を象徴する究極の証拠と言えるでしょう！

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でしょうか。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！

あなたはこれまでにいろいろな旅行を経験し、国内外でさまざまなホテルに滞在したことがあるはずです。その中には、素晴らしいホテルも、そうでないホテルもあったかもしれません。

しかし、時折、運が良ければ、私たちの期待を超えるホテルに出会うことがあります。

出発時に「ここには絶対また来なければ……」と言いたくなるような場所です。

リバプールストリート駅に隣接する **ANDAZ** は、まさにそんな特別な場所で、とてもユニークでエキサイティングなホテルです。

アートやデザインが好きな方なら、**Andaz** に足を踏み入れた瞬間からその魅力に圧倒されるでしょう。

ロビー、バー、受付まで、全てが他に類を見ない特別な空間です。

素晴らしいインテリアデザイン、豪華な家具、そしてプロフェッショナルかつ効率的で最高のスタッフによる歓迎が待っています。

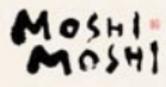
このホテルは以前、全面的な改装が行われた時に、建築図面に記載されていた「第二次世界大戦中に建てられた壁」が発見されました。

この壁は、その向こう側を守るために建てられたものでしたが、解体すると、誰も存在を知らなかった完璧な状態のフリーメイソンの寺院が現れました。

現在では、様々なイベントで使用されており、その壮麗さは実際に見てみる価値があります。

ホテル内には、少人数でプライバシーを保ちながらカクテルを楽しんだり、友人や同僚、恋人と語り合うのに最適な小さな空間がたくさんあります。

客室は、さまざまなスタイルを取り入れたエキレクティックなデザインが魅力的です。

	受賞経験多 地産地消		1994年創業 店舗デザイン兼城祐作	
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

また、5つのレストランとバーがあり、誰もが満足できる選択肢が揃っています。

レストランには、本格的な日本食レストラン「Miyako」、ブラスリー、ワインバー、そして様々なラウンジが含まれています。

アフタヌーンティーも美しく提供され、シャンパン付きが選べるのが特徴です。

さらに、伝説的なピアニストで作曲家の坂本龍一が、癌を患いながら人生最後のコンサートを行ったのもこの Andaz ホテルです。

その夜は、彼の息子がプロデュースし、父への最後の敬意と追悼を捧げる感動的なフィナーレとなりました。

た。

これは、**Andaz** で体験できる特別な一端に過ぎません。そのほかの魅力については・・・実際に訪れて、ぜひ確かめてみてください！

URBAN GOLF は、ロンドンオリジナルのインドアゴルフ場です。

彼らの技術は、業界内でも最高峰といえます。

本格的なゴルファーは、バッグの中のあらゆるショットを打つことができます。

データを駆使し、仲間とチャレンジで競い合ったり、11 台の最新シミュレーターで 100 以上のコースをプレーしたりすることも可能です。

また、ゴルフ以外のサービスも充実。

カクテル、クラフトビール、ハンバーガー、大型スクリーンでのスポーツ観戦、専属 DJ によるパフォーマンスなど、飽きることはありません。

2004 年創業以来、常に向上心をもって、営業しています。

アーバンゴルフでは会員制はやっていません。

会員制はお客様にとって高くつくし、管理も大変な労力になります。

何よりも、誰にでもアクセスできるようにしたいのに、無用な障壁を作ってしまうという方針で、会員制はないということです。

アーバンゴルフは、例えばオフィスから抜け出して 1 時間ほど利用したいといったニーズに合わせて、練習用バンドルでは、1 時間 10 ポンドからシミュレーターの予約ができます。

毎週定期的に行われるロールアップやコーチングのヒント、賞品が当たるチャンスがあるコミュニティにも参加できます。

詳しくはウェブサイトでご確認ください。

<https://urbangolf.co.uk/practice-bundles>

特にロンドンではレストランになりそうな場所を選ぶのは簡単なことではありません。

3 支店ある **THE INDIA** について注目すべき点は、最もありそうもない場所で成功を収めたこと。

実際、これらの場所は会社の成功に大きな役割を果たし、それぞれにまつわる歴史を物語っています。

カレッジ・ストリート 22 番地にあるインディア 1 は、1328 年からあったカレッジの地下室にあります。

この建物はグレードⅡに指定されていて、400年以上続く塗装会社ターナーズの本拠地でした。

向かいには、1423年にそこに住んでいたロンドン市長リチャード・ウィットイントンの家があります。

長さわずか238フィート（70メートル強）の通りには、4つのプレートがあります。

インディア2はキャノン・ストリートに位置し、この地域には長く魅力的な歴史があり、それは交易の中心地であったローマ時代まで遡ることができます。

中世には、オールドゲートはシティ・オブ・ロンドンを囲む7つの門のひとつであり、物資や人の出入り口として重要な役割を果たしていました。

キャノン・ストリートはもともとワトリング・ストリートからほぼロンドン・ブリッジまで続いており、サ

高級食材
美・空間
メニュー豊富
アラカルト/定食メニュー



伝統シチリア料理



Luce e Limoni



シチリア出身シチ

厳選シチリアワイン



完璧なダイニング



現代的プレゼンテーション

ランチ:月~金



ディナー:月~土

ウス・イースタン鉄道のロンドン終着駅でもあります。また、市内を通る最も古い幹線道路でもあります。このハイウェイが最初に言及されたのは1276年になります。

そして、1666年にロンドンの大火が始まったモニュメントの近くに、インディア3があります。

この3支店の高級インド料理レストランは、数え切れないほどの賞や批評を受賞しています。

本当に素晴らしい料理、他に類を見ないインテリア、そしてシェフが腕をふるう卓越したインド料理。

プライベートダイニングエリアでは、プライベートでもビジネスでも、どんなイベントにも対応し、手間をかけずに完璧なケータリングが行うことができます。気品、エレガンス、非の打ちどころのない味が、今日のザ・インディアを作り上げたといえます。

まさに、「シティのベスト・レストラン」！

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。

イタリアンシーフード&ワインバー
新鮮シーフード
卓越したワインリスト
終日ダイニング
お得ランチ







豊富なメニュー
一口一口に情熱を込めて

火曜〜水曜 12時〜17時 & 18〜21時
木曜〜土曜 12時〜17時 & 18〜21時 30分
ワインショップ 11時〜18時 火〜土曜日

baccalà
SEAFOOD + WINE

194 Bermondsey Street,
SE1 3TQ
t: 020 7407 5514
baccalalondon.co.uk

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。

バスク伝統料理

最高級バスク・ビーフ **個室あり(最大 48 名様まで)**

コーンウォール産高級天然シーフード **本格バスク・グリル** **個室あり(最大四八名様まで)**

アラカルト **バスク伝統料理** **“最高峰レストラン”**

アラカルト **本格バスク・グリル** **コーンウォール産高級天然シーフード**

最高級バスク・ビーフ **コーンウォール産高級天然シーフード**

Cordy House, 95 Curtain Rd, EC2A 3BS t:020 3802 0478 sagardi.co.uk

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！

現代的なレストランが”All Bar One”のデザインを取り入れる傾向にある中、自分たちの原点、母国の雰囲気をそのまま残しているレストランを見つけるのは、い

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




Clos Maggiore

創業 2007 年

フランス・ヨーロッパ料理
プロヴァンス/トスカーナ



エレガントダイニング

魅惑的な空間

完璧なサービス

プライベートダイニング

多数の受賞歴
ミシュラン推薦
セブ御用達



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)



100 ページのワインリスト

ワイン 2,500 種類

ヴィンテージ・ワイン

年中無休

33 King Street,

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。

BROS MARCUS 66 は、2016 年、友人であるアレックス、アーサー、タソスの 3 人によって設立されました。他にもエンジェル、ボロー・ヤーズ、サウスケンジ

ントン、スピタルフィールズ・マーケットにレストランを展開していますが、9月にオープンした最新の店舗は、これまでで最大かつ最もエキサイティングなものとなっています。

この新店舗は、コヴェントガーデンのスリングスビープレイスに位置し、アッパーセントマーティンズレーンを見渡す2つの屋外テラスを備えています。

明るく開放的で、洗練されたデザインは、この独特なレストランチェーンに期待される通りのものです。

落ち着いた色調、自然素材が、静かなラグジュアリーと素朴な魅力を引き立てています。

Brother Marcus 66 では、現代的な東地中海料理を軸に据え、タソスのルーツとなるクレタ島からインスピレーションを受けた愛される料理を提供しています。

これらのレシピは、ギリシャ、トルコ、キプロス全

バーベキュー&シーフード
ロフスター料理

BIG EASY
BAR.B.O & CRABSHACK
Put a little South in yo' mouth

毎日営業

とびきりの空間

9メートルバー
平日ハッピーアワー
とびきりの空間

ライブミュージックナイト
週末ボトムレス・ランチ
団体歓迎

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

域で代々受け継がれてきたものです。

ロンドン中で評判となっている独創的な朝食メニューは、その後、終日提供されるメゼへと自然に移行

し、週末にはランチが午後4時まで提供されます。その後はシェアプレートが主役となります。さらに、「Marcus's Choice」という特別に厳選されたセットメニューや、「Rip & Dip Platter」を中心としたプレシアターメニューも用意されています。各階に設置されたバーでは、素晴らしいカクテルが楽しめます。また、ノンアルコールの創作ドリンクもあり、あらゆる味覚に対応しています。朝食メニューには、今や名物となったスイートポテトフリッター、スモークチャーシューカ、フライドチキンロスティ、そしてラブネ、カスンディジャム、コフタ、卵、ほうれん草、フェタチーズなどを詰めたブレックファーストピタが含まれています。2016年以來、Brother Marcus 66は「朝食をエキサイテ

	ロンドンご当地料理 パイ&マッシュ	
グレイビーソース5種 メインディッシュセット サイドメニューとデザート アルコール可 見逃せない美味しい体験		自家製パイ6種 ソーセージ6種 マッシュ8種 グレイビーソース5種
		
4 New Row, Covent Garden WC2N 4LN t: 020 7494 9644 mothermash.co.uk		

ィングなものにする」という不可能を実現しました。ユニークなメニュー、独自の味、そして多様性が、Brother Marcus への訪問を抗えない魅力にし、さらにはランチまで滞在したくなるほどです！現代化が進み、歴史が文字通り忘れ去られていく中

で、「歴史をそのまま味わえるレストラン」をまだ知らない方々に紹介できるのは、とてもワクワクすることです。

MOTHER MASH は、20 年前にカーナビーストリートに最初の店舗をオープンしたユアン・ファーガソンのアイデアから生まれました。

この店舗は明るく開放的な空間で、天気良ければ屋外での食事も楽しめます。

さらに過去に遡り、ユアンはコヴェントガーデンのニュー・ロウに新しい場所を見つけました。

このユニークな建物を Mother Mash 2 号店にする機会を逃すわけにはいきませんでした！

短く簡潔なメニューには、昔ながらの石畳の通りを思い起こさせる、見事に考案された定番の人気料理が揃っています。

BROTHER MARCUS

ロンドンっ子のお気に入り



ギリシャワイン・テイスティング



地中海料理

美装インテリア

個室あり(20~150名)

終日ダイニング



受賞歴のある朝食メニュー

スプリット・レベル

テラス

St Martin's Courtyard, Slingsby Pl, WC2H 9EF
enquiries@brothermarcus.co.uk

受賞多数

最高品質の自家製パイ、職人が作るソーセージ、美味しいグレイビーソース、魅力的なサイドディッシュ、そしてクラシックなものから「チャンプ」スタイルまで選べるさまざまなマッシュポテトをお楽しみいただけます。

メインコースはセット料金で提供されますが、見逃せないのは美味しい英国風デザートです。

また、日替わりスペシャル、職人が手掛けたワイン、英国のクラフトビールもお試しいただけます。

この世の中で成功し続けるには、それが本当に良いものである必要があります。

そして、Mother Mashはその条件を完全に満たしています。

ユニークで、お得で、本格的。

そして、そう、とても、とても美味しいのです！

シアターランドの人気観光地は、なんといってもコヴェントガーデンです。

コヴェントガーデンの最初の歴史的記録は 1200 年まで遡ります。

ウェストミンスター修道院が所有していたこの土地は、現在マーケット・ビルディングと広場が建っている場所で、「修道院と修道院の庭」と呼ばれていました。

1540 年、この土地は第 1 代ベッドフォード伯爵ジョン・ラッセルに譲渡され、その子孫は1世紀後、この土地を革新的なロンドンの新しい地区へと変貌させることとなります。

国王チャールズ1世の支援を受けて、第5代ベッドフォード伯爵は、自分の領地をロンドンで初めての都市計画の実験場に変えることに着手しました。

1630 年、彼は当時最も重要な建築家であったイニゴ・ジョーンズに依頼し、コヴェントガーデンに国内初の公共広場を造らせました。

この広場はイギリス建築の分水嶺となり、裕福な家庭は彼が設計した北と東のアーケード付きの家に移り住みました。

コヴェントガーデンの歴史は調べてみる価値がありますね。

広場の片側にあるボウ・ストリート・ランナーズ(治安裁判所の法執行官)と、もう片側にあるセント・ポール教会は、コヴェントガーデンの歴史を語る上で外せません。

この教会は、演劇界との長い関わりから、親しみを込めて「俳優教会」とも呼ばれています。

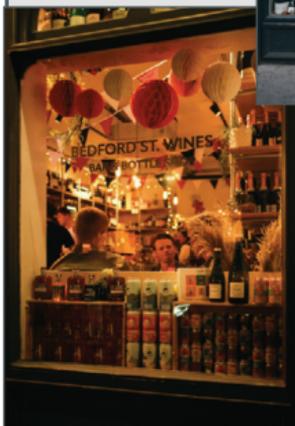
劇場とのつながりは、1662 年のドゥルリー・レーン王立劇場の設立から始まり、1723 年のコヴェントガ

ーデン劇場（現在のロイヤル・オペラ・ハウス）のオープンによってさらに確実なものとなりました。イニゴ・ジョーンズが 1633 年に完成させたこの教会は、ストレスの多い賑やかな街にあって、人々が憩い、安らぎと静寂を得ることのできる小さな隠れ家となっています。教会では定期的に多くの音楽イベントが開催され、その多くがキャンドルの灯りの中で行われ、素晴らしい雰囲気を盛り上げています。このエリアはホスピタリティ産業の拠点でもあり、素晴らしいレストランや個性的なブティックホテル

コベ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
常時入れ替え
ちょっと一杯
友人と一緒に
おすすめ窓際席
貸切パーティー歓迎
最大 30 名様まで



コベントガーデン
ワインバー&ボト
小規模生産
家族経営ブド
クラフト・ビ
アルティザン・ワ
常時入れ替
ちょっと一
友人と一緒に
おすすめ窓
貸切パ、ニ







常時入れ替え
知識豊富なスタッフ
ユニーク



楽しい
ウェルカム
年中無休 11 時営業～

bedfordstreetwines.co.uk

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

があります。現在のコヴェントガーデンの飲食店“舞台”の主役は、The Oystermen と新人 Bedford Street Wine and Bottle Shop です。**THE OYSTERMEN** は 2017 年のオープン以来、大人気のレストラン。新しく出来た Raw Bar では、シェフたちの見事な牡蠣の殻むきを見ながら、美味しいお酒やお食事が楽しめます。

レストランマネージャーは、おそらく世界でたった一人の赤毛のイタリアンであるアンドレアさんは、殻の剥ぎ方からサービスまで、ロンドンで最高のオイスターを提供し、すべてのお客様がハッピーな時間を過ごせるよう、すべてに気を配っています。

オイスターは新鮮さが重要ですので、この店で提供するオイスターはすべて直接買い付けをし、提供するたびに状態をチェックしています。

店名からも想像できるように、こちらはオイスターがメインになりますが、その他のシーフード料理にも目を見張るものがあります。

デボン州産のカニなどはとても人気のメニューです。

その他にも、イカ、シーバス、フィッシュスープなどもお勧めです。

定期的にメニューを替えているので、いつ訪れても飽きることはありません。

ワインのセレクションも素晴らしく、食事をより引き立ててくれることでしょう。

ケータリングも受け付けています。

The Oystermen はコベントガーデンエリアのまさに「隠れた宝石」とも言えるレストランです。

BEDFORD STREET WINE AND BOTTLE は、コヴェントガーデンの雰囲気を見事に表現しています！

丁寧に選ばれたワインのセレクションは、特にイギリス産に強みがあり、クラフトビール、プレミックスカクテル、高級日本酒のセレクションも充実しています。

ペレロのオリーブやブキャナズ職人チーズ・ボードなど、これまた一流品です。

内装はシンプルで、バー・スツールと中央の木製テーブルを中心に、テーブルを装ったワイン樽がいくつか並んでいます。

冷蔵庫や棚からラスフィニーやガスボーンのボトルを選んだり、オルティスのイワシにぴったりの純米酒を選んだりするのも楽しいですね。

ベッドフォード・ストリート・ワイン・アンド・ボトル・バーは、まさにユニークな穴場であり、友人と会ったり、ちょっと一杯だけ飲んだり、プレゼント用のワインボトルを買ったり、パーティーやイベントのために貸切もできます。

ワインの知識が少し足りなくても、店長のロバートがいつでも相談に乗ってくれるので、安心です。彼がワインについて知らないことは、本当に知る価値がない！とも言えるでしょう。

ワインのテイスティングや、サプライヤーが参加することもある単発のマスタークラスについては、ウェブサイトをチェックしてください。

あ、もう一つの主役、同じ経営者が運営する The Oystermen は角を曲がってすぐのところにありますよ！

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

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

ランチメニュー（水〜木）

シェフジェレミー・チャン

最高級の英国産食材

見逃せない料理体験

ミシュラン星付き

絶妙なインテリア

テイスティング・メニュー（月〜金）

ミシュラン星付き

サハラ以南の西アフリカのスパイスに

最高級の英国産食材

ユニーク 大胆 エキサイティング

風味 食感 エレガンス

絶妙なインテリア

シェフ ジェレミー・チャン

ミシュラン星付き

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。

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なります。

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！

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

	<p>厳選英国産オイスター 新鮮シーフード</p>	
<p>魚貝専門 ワインリスト</p>		<p>テーブル席 オープンキッチン</p>
	<p>バー 貸し切り歓迎 週7日 正午から営業</p>	

32 Henrietta St, WC2E 8NA t: 020 7240 4417 oystermen.co.uk

バーで、瞬く間に人々の心を掴みました。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。

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ルランチ、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、プル
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。



アイコン的ブティックホテル

64 エンスイート・ルーム



レセプション 24 時間対応

五十八室
スタイリッシュ
設備完備
カクテルバー



コンチネンタル・ブレックファスト



アメニティ (Molton Brown)

豪華館内
レインシャワー
エアコン完備
客室防音



Henson's バー&ソーシャル

mimishotelsoho.com

56-57 Frith Street, W1D 3JG

t: 020 8017 9100

これこそが、Big Easy の魔法と言えるのではないでし
ょうか！

観劇前後の食事にも利用できるおすすめレストラン
をご紹介します。

もしあなたが冒険心旺盛で、新しいことに挑戦する
ことに喜びを感じるなら、西アフリカにインスパイ
アされたメニューと Ikoyi の理念は注目です！

IKOYI はストランドの東端にある広い敷地に移転し、そのデザインは息をのむほどです。インテリアは控えめ且つエレガンス。セミ・オープンキッチンは、まるでシアターのように。小さなプライベート・ダイニング・スペースは 6 席、メイン・サロンでは 2~4 人用のテーブルが予約で



マヨルカ風料理

シエラトマス・パリー

ミシュラン掲載



mountain



素朴、シニフル、伝統



ロフスター・カルテレータ



明るく賑やかな地上階

270ア

バーフェクト
月~土 12~14時45分
ディナー 17~22時
日 12~20時

落ち着いたムードの地下階

オープンキッチン

16-18 Beak St, W1F 9RD mountainbeakstreet.com

きます。

イコイは、西アフリカのラゴス出身のイレ・ハッサン=オドゥカレと、カナダ系中国人のシェフ、ジェレミー・チャンという2人のパートナー、そして幼なじみのシェフが考案しました。

ジェレミーは、ハイビスカス、ヘストン・ブルメンタールのディナー、3つ星レストランのノマなどでシェフを務めた経歴を持っています。

料理は味、食感、盛り付けが絶妙で、まさに天才の仕事です！

世界のベストレストランのトップ 50 にランクインし、ミシュランで2つ星を獲得したイコイは、一度は行きたいレストランであり、予約は絶対に欠かせません。予約は1~2ヶ月前から受け付けています。

WEST END

ロンドン市 (City) から西に位置するという一方で、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、ベイズウォーター



完璧な調理



英国フュージョン料理

ミシュランシェフ Richard Corrigan

お皿の上のアート

アラカルト

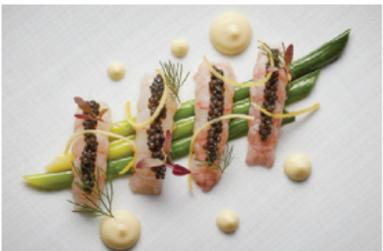
ランチセット

美しく店内

個室あり

Dickie's バー

ポストシアター・メニュー



サンデーランチ

メイフェアの秘宝



ポストシアター・メニュー

詳細はウェブで
日~金 12:00-15:00
月~土 18:00-22:30

28 Upper Grosvenor Street, W1K 7EH t: 020 7499 9943
corriganmayfair.co.uk

通り付近までを含みます。

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！

パーク・レーン・ヒルトン、インターコンチネンタル、フォーシーズンズ・ホテルの間に位置するメイフェアの **EL PIRATA** は、スペイン料理とタパスに情

熱を傾ける人々に長年支持されているレストランです。

日本大使館の近くにあり、日本人客もたくさん利用しています。

実際、多くの「モダン」なスペイン料理レストランが、「ちょっと変わった伝統料理を作る」といった



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

ソーホー中心地



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

特にやらなくてもいいことを試している中で、エル・ピラータは、本物を最高の状態で味わう目の肥えた日本人スペイン料理愛好家の間で、新たな支持を集めています。

余計なことをする必要はないのです。

伝統的なスパニッシュ・タパスを提供するロンドンのトップ・レストランとして、今年で30周年を迎えますが、その人気は衰えることを知りません。

スタイリッシュで快適な雰囲気の中で、魅力的でプロフェッショナルなスタッフとスペインのスムーズなサウンドに包まれたエル・ピラータは、バーや屋外テーブルで友人とお酒を飲んだり、くつろいだりするのに理想的な場所です。

アラカルト・メニュー、本格的なパエリア・セレク

ション、お得なセット・ランチ・メニューに加え、豊富なセクションから選びたい人のために、タパスのセット・メニューもいくつか用意されています。

ブライアン・メイ、ジョニー・デップをはじめとするセレブリティのファンや多くの料理評論家は、この隠れた「スペインの宝石」を異口同音に賞賛しています。

気取らず、安く、そして何よりも本格的・・・

もしあなたがスペインのタパスの大ファンなら、ここは間違いなくあなたのための場所です！

大人気レストランの仕掛け人、ジョージ・ブコフ＝ワインスタイン氏とイリヤ・デミチェフ氏（最近「ファントマス」をオープンしたばかり！）による最新の店舗 **PINNA** がロンドン中心部にオープンしました！このレストランを率いるのは、サルデーニャ出身のシェフ、アキッレ・ピンナ氏。

「皿の上のサルデーニャ」と形容する彼のメニューは、サルデーニャ沿岸の食文化にインスパイアされた極上のイタリア料理が並びます。

前菜には、コーンウォール産スズキのセビーチェ、アバディーン産ビーフのタルタル、タコ、またはブルーフィンツナ（クロマグロ）などの豪華な一品が揃っています。

パスタ料理では、自家製トリュフタリオリーニ「ピンナ」や、パッケリズッキーニとウニ、二人前の丸ごと天然ロブスタースパゲッティなど、他ではなかなか味わうことができない逸品が楽しめます。

海と陸のメインディッシュには、骨付きのワイルドターボットステーキ、クラシックなシャトーブリアン、骨付きの仔牛のミラネーゼなどがラインナップされています。

ヨーロッパ産を中心とした幅広いワインリストは、美しく構成されており、イタリア、フランス、イギリスのスパークリングワインや新世界のセクションが揃っています。

ソムリエが、選んだ料理にぴったりのワインを提案してくれるので安心です。

メニューは、まるでイタリア料理の夢が叶ったような内容で、日本大使館から数ヤードという立地も完璧です。

総じて、このレストランは、洗練された上品さとクラシックさを備えた「今すぐ駆けつけるべき」新たな注目のダイニングスポットです！

1661年、セント・オールバンズ伯爵であり、パリやハーグの元大使であったヘンリー・ジャーミンは、チャールズ2世から王室所有地の利用許可を得て、セント・ジェームズ・フィールドとして知られるエリアに住宅街を開発しました。

前 Ottolenghi シェフ
特別なダイニング体験を



人生の祭典！
名シェフ エラン・ティビ

KAPARA



華麗アルデコインテリア
月-土 11am-1am



中東料理



活気に満ちた楽しい雰囲気
日 11am-5pm

13, Manette Street, W1D 4AL t: 020 8079 7467 book-

セント・ジェームズ・スクエアは彼が手掛けた最初の開発プロジェクトで、約14棟の壮大な邸宅が囲む形で、キングストリート、チャールズストリート、デュークストリート、ヨークストリートの4つの通りが伸びていました。

完成した新しい開発地区は瞬く間に繁栄し、当初から流行のエリアとして注目を集めました。

それ以来、ヘンリー・ジャーミンはロンドンのウェストエンドの真の創設者として広く知られるようになりました。

当初のジャーミンストリートは商業よりも住宅地としての性格が強く、家屋、宿泊施設、ホテル、居酒

屋、学校などが立ち並び、美しいセント・ジェームズ教会（クリストファー・レン卿設計）がその風景を支配していました。

その後の300年の歴史の中で、アイザック・ニュートン、ウィリアム・ピット、ウォルター・スコット、詩人トーマス・グレイ、ウィリアム・グラッドストーン、W. M. サッカレーなど、数多くの著名人がこの通りに住みました。

300年の間、ジャーミンストリートはその独特のキャラクターを保ち続けており、通りの雰囲気、提供されるサービス、そして何世紀も前から続く多くの店舗やビジネスが、イギリスらしい体験を提供し続けています。

例えば、1676年創業のLock & Co. Hatters、1707年創業のFortnum & Mason、そして1742年にジョージ・ウィリアム・ウィルトンがヘイマーケット近くを開いた貝類店は、280年以上たった今も、国内最高のシーフードとジビエ料理を提供するレストラン Wiltons として繁栄しています。

そんな歴史あるブランドやレストランのリストに加わった新顔が、**PAPA L'S KITCHEN** です。

このレストランは、ジャーミンストリート劇場のすぐ隣に位置しています。

オーナーでありシェフのローレンス・ゴメスは、ガンビア生まれ。

子供の頃から食への情熱を持ち、食に対する愛情深い母親や家族から多くを学びました。

彼は特に、美味しい料理を食べた人々の表情に心を奪われ、素材が見事な料理に変わる様子に驚嘆しました。

ロンドンのコヴェントガーデンにある伝説的なレストラン The Ivy でキッチンハンドとしてキャリアをスタートし、10年間のトレーニングを経てプライベートダイニングルームのヘッドシェフに昇進しました。この間に、彼はエキゾチックなハーブやスパイスを使った独自のマリネを開発し、それを様々な料理に応用していきました。

そして生まれたのが Papa L's Kitchen です。

ローレンスの料理への情熱は、家族や友人のために料理をする中でますます高まり、夢であった自身のレストランを開業する決意をしました。

このレストランは明るく開放的な2階建ての空間で、企業イベントやプライベートなお祝いにも理想的な場所です。

メニューはガンビア料理をベースにしながら、国際的な食材を取り入れたフュージョンスタイルで、評判も抜群です。

批評家や新しいお客様たちからは、「すべてにおいて満点」と評価されるほど。

ローレンスの料理はユニークで、ぜひ試してみるべきです。

彼の魅力と細部へのこだわりは心から生まれるものであり、すべてにおいて一切の妥協がありません。

ローレンスはジャーミンストリートに店を構えることを誇りに思い、ジャーミンストリートもまた彼を歓迎しています。



タパス60種以上

本場スペイン料理

EL Pirata
OF BARCELONA
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

まさに魔法のような場所です！

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。

秀逸メニュー 海の幸 陸の幸 厳選ワイン		
	「一皿で楽しむサルデーニャ」 	
シエフ アキッレ・ピンナ 	極上 	豊富なバー・メニュー 
繊細プレゼンテーション		月-土 6pm~10pm
43 Curzon Street, W1J 7UF reservations@pinnamayfair.com +44 0208 191 2782		

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。

モダン・アフリカ料理パイオニア
The Ivy のハッド・プライベート・シェフ

革新的
マリネの達人

多彩なメニュー
アラカト
美しいアイデア・演出

プライベート&コーポレートダイニング
日本人人気のレストラン
水~土 17:00~23:00

16-17 Jermyn Street, St James's, SW1Y 6LT t:020 7434 3697
info@papalskitchen.com

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!

ロンドンーこの偉大な街とその周辺を歩く魅力のひとつは、どこを歩いていても、すぐ近くの角を曲が

れば新たな驚きが待っていることです。

Greek Street は 1670～1680 年ごろに建設され、当時からコーヒーハウス、居酒屋、レバント地方出身の商人たちのコロニーで賑わっていました。

彼らのためにギリシャ教会も建てられたほどです。

1964 年には、ミルロイ兄弟が Milroy's of Soho を設立し、当初は Soho Wine Market として営業を開始しました。

現在では **3 GREEK STREET** として知られ、美しく改装されましたが、その理念は変わらず、地球上で最も象徴的なウイスキーバーのひとつとしての地位を祝い続けています。



入り口正面にあるショップは完璧にライトアップされ、ウイスキーの楽園のような雰囲気を出しています。

3 Greek Street では、世界中のウイスキースタイルを網羅したラインナップを提供しており、スコットランドの最も希少なシングルモルトや 1964 年まで遡るヴァンテージウイスキーも揃っています。

さらに、業界で国際的に高く評価されているボトラーズからのシングルカスクモルトも取り扱っています。

美しくデザインされたテイastingルームは、お祝いのお場として最適な空間で、プライベートなイベントにも利用可能です。

魔法のような体験は地下にも続きます。

そこには隠れ家的なカクテル&ウイスキーバーがあり、小グループ（6名程度）が静かな空間でお気に入りの酒を楽しむことができる半プライベートな隠れ家も備わっています。

この特別な環境と、3 Greek Street ならではの静寂の中で、極上の時間を過ごせるでしょう！

才能あるシェフ、エラン・ティビ（Eran Tibi）によって創り出された **KAPARA** は、ソーホーの中心部に位置する洗練されたシックなダイニングデスティネーション。

コルドン・ブルーで訓練を受け、Ottolenghi で経験を

積んだティビは、地中海のルーツとグローバルな味への情熱を持つシェフです。

しかし、それだけではありません。

ティビのアジアを含む世界各地の冒険からインスパイアされた **Kapara** は、大胆で活気ある料理を提供し、モダン地中海料理の概念を再定義します。

彼は、人々が素晴らしい時間を過ごす姿を見るのが大好きです。

美味しい料理、素晴らしいワイン、素敵な音楽、そしてすべてを包み込むような本格的なダイニング体験。

Kapara は、ロンドンの素晴らしさをすべて受け入れる場所です。

エランは、ユニークな空間、会場、目的地を作り上げ、誰にとっても、いつでもすべてを提供する場所を創り出しました。

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

3
GREEK STREET

テイスティング

月曜日ジャズライブ

bar@3greekstreet.com



シークレット・ポルト・バー



美テイスティングルーム

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

まさに天才です！

ティビの最初の店舗「Bala Baya」はミシュランガイドに掲載されており、現在では **Kapara** が、ロンドンの姉妹店として、忘れられない味をソーホーから届け

ています。

Kapara のメニューは、大皿料理、または豊富な一品

メニューで構成されており、贅沢なビーフ・フリブアイ・トマホーク、エレガントなキュアード・サーモンとキャビア、美味しいリブ&ライスといった目を引く料理が揃っています。

メニューは季節ごとに変わり、常に進化しています

。スタイリッシュでモダンな路地裏（屋外テラス付き）に位置する Kapara は、ショッピングや観光の合間に



Faulkners



ミシュラン・シェフ リチャード・コリガン



企業イベント
オイスター&シャンパンバー
11時半〜深夜まで(年中無休)
ザ・グリル

アラカルト
日替わりマーケット
ポスト・シアターメニュー
個室あり(3室)



企業イベント

オイスター&シャンパンバー
11:30～深夜まで(年中無休)
ザ・グリル
月～金 12時～15時
月～土 17時半～23時
ヒートテラス
11:30～深夜まで 毎日営業



11-15 Swallow Street, W1B 4DG t: 020 7734 4756 bentleys.org

ゆったりとランチやディナーを楽しむのに最適なスポットです。

大切な人を招待するのに間違いない場所で、彼らもきっとあなたと同じように満喫することでしょう。そして、間違いないくみんなが愛する場所です

1916年創業の **BENTLEY'S** は、ロンドンで最も評判の高いシーフード・レストランのひとつです。

ミシュランの星を獲得したシェフ、リチャード・コリガンが 2005 年にベントレーズを買収し、現在の美しき店に改装しました。

100年前の大理石のオイスター・バーやアール・デコ調の窓など、オリジナルの面影を多く残しながら、ベントレーズは建築学的に修復され、かつての栄光を取り戻しました。

ベントレーズは 1916 年創業のオイスター専門店、毎朝イギリスとアイルランド各地から届く新鮮なオイスターを、1日 1,000 個以上捌き続けています。

暖房の効いた屋外テラスは一年中オープンしており、オイスター・バーは賑やかで活気のある雰囲気を提供し、1階のグリルはロンドンで最も尊敬され愛されているダイニング・ルームのひとつです。

骨付きの魚の丸焼き、上質の肉料理、専門家が調達したワインリスト、完璧なサービスは、このレストランが人気であり続ける理由のほんの一部です！

エレガントな甲殻類ルーム、専用のバーを備えたスワロー・ストリート・ルームなど、6~100 名様までご利用いただけます。

長く繁栄しているわけです！

CORRIGAN'S MAYFAIR は、ミシュランの星を獲得したアイルランド出身の有名シェフ、リチャード・コリガンが 2008 年にオープンしたレストラン。

最高の季節の料理を完璧なまでに調理して提供する、これぞ最高のイギリス料理とアイルランド料理です。

クラシカルでエレガントな内装のレストランは、美しい照明に照らされ、気品と快適さ、静かな洗練さを醸し出しています。

ゆったりとくつろぎながら、最高の美食とワインを楽しめる雰囲気となっています。

料理のスタイルは、旬の食材とリチャードの確かなセンスを融合させ、イギリスとアイルランドの料理の真髄を再定義するものです。

メニューは、質素な田舎にインスパイアされたもので、21 世紀の豪華さとスタイルを、地に足の着いた家庭料理に融合させています。

ランチ、ディナー、その他いつでもご利用いただけ

OUT AND ABOUT

「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のです。

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。

イトイン	10:00~22:00(毎日営業)	テイクアウェイ
		
	注文を受けてから作る 四川伝統の坦々麺	本場の味 新鮮食材
		
肉魚 ベジタリアン	豊富な日本酒リスト	
80 The Broadway, SW19 1RH, t: 020 8054 5888. E: wimbledon@dandan-restaurant.co.uk		

では、レストラン紹介に戻ります。

KAHANI は、模範的なシェフ兼オーナーのピーター・ジョセフの発案によるもので、彼はインド料理にコンテンポラリーなアプローチを取り入れ、最高級の旬のサステナブルな英国産食材を紹介し、炉端グリルで焼いた肉、魚、野菜を中心に、このレストランの中心的な食事哲学を表現しています。

ピーターはインド最南端のタミル・ナードゥ州出身ですが、世界各国を旅し、さまざまなスタイルの料理や



ONLINE ORDERS
*UK MAINLAND



BOOK TABLE

Pata Negra Iberico Ham, Manchego
Cheese, Tapas and Wine. (London)

Strand · Putney · Clapham · Chelsea

Spanish Restaurant & Tapas Bar



Spanish Omelette



Seafood Paella



Padron Peppers



Join us at Casa Manolo for
monthly LIVE FLAMENCO
shows and other exciting events!

SEE EVENTS

食事を経験してきました。

最も美しいレストランであり、90席のメインサロンはインテリアデザインを新たなレベルに引き上げています。

特注の壁紙、大胆なファブリック、印象的なワインの壁、生きたロブスターの水槽など、すべてがシーンを完成させるのに役立っています。

カクテル・バー、スキップフロア、セミ・プライベート・スペースはすべて、14名様までご利用いただける親密なプライベート・ダイニング。

ピーコック・ルームから見渡せます。



本場ハイエル料理

アルフレスコ席

屋外でも楽しめます

Stein's

THE HAVARTAN EXPERIENCE

川沿いのロケーション

週7日オープン

56 High Street, Kingston upon Thames KT1 1HN t: 020 8546 2411 kingston@steins-s.com
Stein's Berlin 51 Exhibition Rd, SW7 2PH t: 020 3968 4600 www.stein-s.com

メニューは、ビーガン、ベジタリアン、アラカルト、ランチ、観劇前&観劇後、週末のボトムレス・ブランチなど！

木曜日の夕方にはジャズの生演奏があります。

魚介類のメニューの多さは、ピーターが海岸沿いで生まれ育ったことも影響しているかもしれません。

ワインリストも充実しています。

ピーターの情熱と専門知識は、一皿一皿からにじみ出ており、ミシュランガイド2024に掲載されました！

OGNISKO RESTAURANT - Polish Hearth Club は、大規模な改装工事の後、South Kensington で再度開店、かつての賑やかさをとりもどしています。

Ognisko Restaurant は、Exhibition Road 沿いの、もとは第2次世界大戦中にポーランド人の移住者や兵士が住んでいた古びた豪華な建物、Polish hearth club に開店しました。

レストランとバーは現在 Jan Woroniecki 氏 (South Bank のレストラン Baltic のオーナー) の管理のもと、夏の間中大規模な改装を実施、全盛期の頃のシン

プルで優雅な建物に戻りました。

豪華な 80 人席のレストランとバーは、毎日営業しており、2階には結婚式、パーティー、企業イベントに最適なイベントスペースがあります。

メニューは東欧と中央ヨーロッパの料理を取り揃え、期待通りに最高級。しかし、このレストラン特有の、後味が少し強めの独特の味わいを失うことはありません。

伝統的なポーランド料理と現代的なポーランド料理の両方を味わえます。さまざまな具で作られたピエロギ (小さい餃子のようなもの)、スモークサーモンやキャビアはもちろん、独創的なスープ、ニシンからクレイフィッシュまで、あたたかくまたは冷製の数多

ミシュラン推奨 2024



K A H A N I

テイスティングメニュー
あらゆる食事制限に対応
最高級のコンテンポラリーインド料理
ヴィーガン、ヴェジタリアン、アラカルトメニュー

木曜日ジャズ・ナイト

完璧なアイデアと演出
木曜日ジャズ・ナイト

金～日 ボトムレスブランチ(2時間)

月～木 17:22:30
金～日 ランチ&ディナー
詳細はウェブサイトをチェック

プライベート・ダイニング 14名様

1 Wilbraham Pl, SW1X 9AE t: 020 7730 7634 info@kahanilondon.com

くの魚料理を準備しています。

また豚肉、ガチョウ、ウサギ、鶏肉と牛肉は常にメニューにあり、お手頃価格のランチメニューもあります。

Exhibition Road を見渡す素敵なバーエリアでは、終日の軽食を提供し、ここのアフタヌーンティーはほんとうのおもてなしを味わえます。

またさまざまなセレクションのウォッカを試すこと



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

もできます。

博物館や美術館ツアーの合間に、終わりに、立ち寄るなら、美しく歴史的で特別な雰囲気のあるこの場所はぴったり。

近くの Science Museum などの観光スポットや Royal Albert Hall、ショッピングにお出かけの時にはぜひ訪れてみましょう。こんな場所はほかには見つけれません。

レストランの壁が、この建物の歴史や起こった出来事を話してくれたらもっと素敵ですね！

アールズ・コート・エリアに住んでる方は、ラッキー！
ハマースミス・ロード 153 番地の歴史は、建物そのものと同じくらい魅力的です。

1884 年、ヴィクトリア朝時代の建築家アルフレッド・ウォーターハウス（自然史博物館も設計）によって建てられたこの建物は、学校（当時はイングランド最大規模）としてスタートし、その後 1944 年の D-デイ上陸作戦計画時には、チャーチル、モンゴメリー、アイゼンハワーによって使用されました。

改装され、愛情を込めて修復されたこの建物は、現在、The St Paul's Hotel として、**THE MELODY RESTAURANT & WHISKY BAR** の本拠地となっています。

レストランはクリーム色と落ち着いたベージュの色調で美しくまとめられ、エレガントで洗練された雰囲気を醸し出している。

コンテンポラリーなモダン・ヨーロッパン・メニューでは、ホロホロ鳥のグリルのような英国の伝統料理から、イシビラメの味噌焼きまで、多彩なメニューを取り揃えています。

和食の影響を受けた料理は、文化、味、食感のユニークな融合をもたらし、見逃せないレストランとなっています。

ブレックファスト、ランチ、アフタヌーンティー、ディナーまで営業、年中無休です。

ウイスキー・バーへ足を運べば、キャビネットに並べられた 750 本ものボトルの輝きに驚かされることでしょう。

スコットランドと日本のウイスキーを専門としていますが、コレクションは世界各国のメーカーのものが揃っています。

ウイスキー・テイスティング、トリオ・テイスティングのほか、レストランでは各コースに合うウイスキーとペアリングしたテイスティング・メニューも提供しています。

ウイスキー好きの方は、ぜひウェブサイトをチェックしてください。

アルフレッド・ウォーターハウスが、この建物が「メロディー・レストラン&ウイスキー・バー」として生まれ変わることを想像していたかどうかはわからないが、生きていたらきっと感激したに違いない！

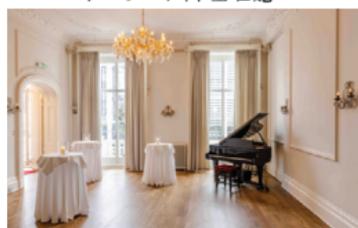
CASA MANOLO は、イベリコ豚の熟成肉とスペインの珍味の製造において 50 年以上の専門知識を持つ家族経営の企業です。

伝統に培われ、情熱に突き動かされたその技術は、何世代にもわたって育まれてきました。

ワルシャワとナイツブリッジの出会い



ポーランド料理堪能



ミシュラン推薦



月～木:12pm～23:30pm
(ラストオーダー21:45pm)

金・土:12pm～12am
(ラストオーダー21:45pm)

日:12時～22時30分
(ラストオーダー20:30pm)

55 Princes Gate, SW7 2PG t:020 7589 0101 ogniskorestaurant.co.uk



テラス



セッ
ト・
ラン
チ

華
麗
イン
テリア



ポ
ール
ル
ーム

プ
ライ
ベ
ート
ダイ
ニング



一家はロンドンに 4 店舗（クラファム、チェルシー、パットニー、ストランド）を構え、どの店舗も素朴な魅力と本物のスペインの雰囲気が自慢で、まるでスペインにいるような気分させてくれます。

メニューには、タパス、パエリア、熟成肉、シーフー

ド、イベリコハム、マンチェゴ・チーズなど豊富なメニューが揃い、食事にぴったりの厳選されたスペイン産ワインやビールと一緒に楽しめます。

各レストランには、デリ・ショップもあります。

これらの珍味は、スペインのギフエロにある工場で飼育され、熟練の技で熟成された豚から作られています。また、熟練した職人による特注のカービング・サービスも行っており、結婚式やプライベート・パーティー、盛大な祝賀会など、特別なイベントにイベリコ・ハムの洗練されたカービングを楽しむことができます。

使い切れなかった生ハムは、真空パックにしてお持ち帰りいただけます。

配送も請け負っていますので、離れた家族や友人にも味わってもらうことができます。

どの商品もエレガントに包装されているので、どんな機会にも最適な贈り物となることでしょう。

毎月開催されるフラメンコ・ライブや

無料タパス試食の夕べは大人気で、事前予約が欠かせません。

カーサ・マノーロの使命は、スペインの豊かな芸術、伝統、ライフスタイルをロンドンと共有すること。

ワインとタパスで軽く一杯という方も、しっかり食事を楽しみたいという方も、スペインの温かく元気な歓迎を期待して立ち寄ってほしいお店です。

ケンジントン地区の **STEIN'S BERLIN** は、Grade II にリストされている建物を使用。

Prince Garden が見下ろせるテラス席はこれからの季節、人気となりそう。

Stein's はベルリン料理で有名ですが、その他のドイツの地方料理も楽しめます。

多くの食材、ドリンクは、ドイツから直輸入。

メニューはウェブサイトにもアップされますので、楽しみにしててください。



Wild restaurant

朝食から夕食まで、終日オープンします。

ハイドパークや博物館エリアにも近いので、観光に疲れたら、ぜひ利用したいレストランになりそうです。

オルゲート・イーストで成功を収めた **DAN DAN NOODLES** に続き、ロンドンでもっとも魅力的なエリアのひとつであるウィンブルドンに進出しました。

この地域は、何年も前から日本人が居住地として選んできた人気のエリアでもあります。

ウィンブルドンの中心部、80 The Broadway に位置する Dan Dan Restaurant は、本格的で大胆な四川料理の味をテーブルに届けます。

看板メニューである担々麺で知られるこのレストランでは、すべての料理が注文を受けてから新鮮な食材を使って作られます。

肉料理、魚料理、またはベジタリアンオプションまで、誰もが楽しめる選択肢が揃っています。

ウィンブルドンは歴史的な興味を引きつける場所であり、ハイストリートからヴィレッジまで、常に訪れる人々を楽しませてくれるエリアです。

もちろん、世界的に有名なテニス大会もありますが、それ以外の季節も観光客や在英外国人に愛されています。

広大なコモン、独立系のレストラン、そして植物に囲まれた素晴らしいパブや宿屋が点在しています。

そして今、新たに加わったのが Dan Dan Restaurant。このエリアの魅力をさらに高める「仕上げのチェリー」です！

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

刺身用魚 シーフード、牡蠣		サステイナブル天然魚 毎日船から直送
		
デリ ワイン 簡潔なメニュー		迷ったらスタッフに相談 その場で調理 最高フィッシュ&チップス
31 Belsize Ln, Belsize Park, NW3 5AS t:020 3551 1930 bournesfish.co.uk		

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、訪れる人を必ず満足させるレストランです。

GOING NORTH / NORTHWEST

ロンドン北部は静かで便利ということで、ロンドンに住む外国人にも人気があります。

バーナード・ショウ、ヴァージニア・ウルフといった作家なども好んで住んでいたようです。

日本人にも人気のエリアですので、もしあなたがロンドン移住を考えているのであれば、この辺りをお勧めします。

移住地を決める際に重要なのは、周りの環境ですよね。やはり素敵なレストランがたくさんあると嬉しいものです。

では、この地域のお勧めレストランをご紹介しますいきましょう。

レストランをオープンするのは決して簡単なことではなく、見込み客の心と味覚をとらえ、リピーターに



竹で調理したピリヤニ

“鉄道”ラム・カレー



ユニーク高級レストラン

ユニーク高級レストラン

バー 終日営業



真の料理体験



テラス席



ユニーク高級レストラン

ユニーク高級レストラン

ユニーク高級レストラン



優秀チーム

3つのエリア



火~木:17時30分~23時

火~木:17時30分~23時

1 Blenheim Terrace, NW8 0EH t: 020 3857 2754 ritu.london

なってもらえるような店を作りたいと願うものです。立地がそれなりに小さなコミュニティ内であれば、なおさらだと思います。

緑豊かなホランド・パーク・アヴェニューから奥まった場所にある **SIX PORTLAND ROAD** は、2016年の

オープン以来、この地域の宝石とも言えるレストランになりました。

Parlour の姉妹店で、シンプルなイングリッシュ・ヨーロッパ・メニューであります。季節の食材に応じて日替わりで提供されています。

店内は落ち着いた色調でムードを演出し、奥にはオープンキッチン、気軽に立ち寄れるシェアテーブル、バーではスペシャリスト・ビールに加え、想像力豊かなヨーロッパ・ワインや素晴らしいカクテルを提供しています。

毎日営業しており、36 席と屋外テラス席（夏季のみ）があります。

シックス・ポートランド・ロードでは、月替わりのブリティッシュ・ヨーロッパ季節メニューを提供し、日曜日には伝統的なロースト料理を提供しています。

		WILD
	<p>hello@wildnottinghill.com</p> <p>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</p>	
<p>202—204 Westbourne Grove, Notting Hill. W11 2RH t: +44 0208 191 2407</p>		

レストランは貸切も可能で、最大 36 名様までご利用いただけます。

スタッフとチームは特別な日のケータリング、パーティー、ウェディングに精通しており、様々なメニューとサービスを提供しています。

この場所は、ホランドパークが幸運にも手に入れた真の隠れた宝石といえるレストランです！

PARLOUR は、姉妹店のシックス・ポートランド・ロードと同様、2012 年以來、ケンサル・エリアのコミュニティの中心ともいえるレストランです。

ガストロパブになりますが、それ以上のものがあります。

英国グルメの冒険者のレストランです！

その素晴らしい料理のあらゆる側面が注意深く考え抜かれており、味はもちろん、いろいろな楽しみが施

オープン以来、この地域の宝石とも言えるレストランになりました。

Parlour の姉妹店で、シンプルなイングリッシュ・ヨーロッパアン・メニューであります。季節の食材に応じて日替わりで提供されています。

店内は落ち着いた色調でムードを演出し、奥にはオープンキッチン、気軽に立ち寄れるシェアテーブル、バーではスペシャリスト・ビールに加え、想像力豊かなヨーロッパアン・ワインや素晴らしいカクテルを提供しています。

毎日営業しており、36 席と屋外テラス席（夏季のみ）があります。

シックス・ポートランド・ロードでは、月替わりのブリティッシュ・ヨーロッパアン季節メニューを提供し、日曜日には伝統的なロースト料理を提供しています。



シーフード・メゼ

Aphrodite Taverna
traditional cyriot 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

レストランは貸切も可能で、最大 36 名様までご利用いただけます。

スタッフとチームは特別な日のケータリング、パーティー、ウェディングに精通しており、様々なメニューとサービスを提供しています。

この場所は、ホランドパークが幸運にも手に入れた真の隠れた宝石といえるレストランです！

PARLOUR は、姉妹店のシックス・ポートランド・ロードと同様、2012 年以来、ケンサル・エリアのコミュニティの中心ともいえるレストランです。

ガストロパブになりますが、それ以上のものがあります。

英国グルメの冒険者のレストランです！

その素晴らしい料理のあらゆる側面が注意深く考え抜かれており、味はもちろん、いろいろな楽しみが施

されています。

例えば料理の名前などにも、ちょっとしたセンスを感じますーノッティングヒルをひねった“ノット・イン・ヒル・カクテル(Not-in-Hill cocktail)”など。

独創的なカクテル、ハックニーからハワイまでのクラフトビールが、バーのスタンダードを保っています。ワインも見逃せず、簡潔なリストのほとんどがグラスでもカラフェでも楽しめるのが嬉しいですね。

ブレックファスト、ブランチ、ランチ、そして深夜とメニューは一日中変わるので、どんな時間帯でも何か食べたり飲んだりすることができます。

ダイニング・ルーム、シークレット・ガーデンもあり、貸切やパーティーにもご利用ください。



SANTORINI は

1985年、この地域にエレガントなギリシャ領キプロスのダイニング体験を提供することを目標にオープンしました。

努力、献身、決意、そして絶対に成功するぞという目的を貫き、今やローカルだけでなく、世界中からお客様が訪れる人気店になりました。

店先のシーフード・ディスプレイでは、お好きな魚を選び、シェフにお好みのスタイルで調理してもらうことができます。

グリル、フライ、またはフライパンで軽く炒めるなど、お好み次第です。

盛り付けは現代的だが、料理は完全に本格的で、シェフが15年間在籍したおかげで、サントリーニはロンドンで最も評価の高いキプロス・レストランのひとつになりました。

高評価なのも納得です。

アラカルト・メニューは、子羊のクラフティコのオープン焼きから、スズキの丸焼きまで、伝統的な料理の数々を誇ります。

自家製のメゼ料理も豪華な一品だ。

さらに、モンクフィッシュのスブラキやカラマリの詰め物グリルといったユニークな一品もあります。

数え上げればきりがありません。

サントリーニ島を彷彿させるインテリア・デザインは息をのむほど美しく、ドアを開けたら地中海がすぐそこに広がっています。

悲しいかな、現実には地下鉄ベイズウォーター駅のそばのモスクワ通りに出ることになりますが。

ギリシャの太陽、暖かさ、料理が必要なきときはいつでも、サントリーニと完璧なチームがあなたをお待ちしています。

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。



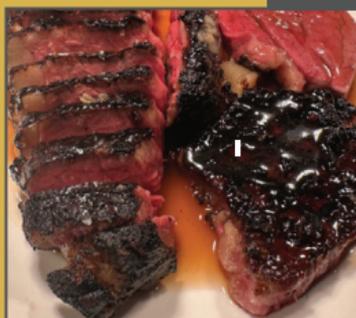
格調高い英国ビストロ料理

究極のチーム

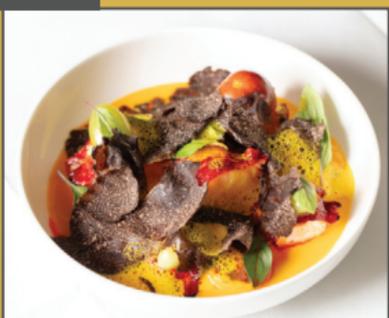


レストランに求めるすべてがここに！

DORIAN



要予約



月~土 12:00-23:00

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

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

精選海鮮料理



1982年創業

厳選ワイン&リキュール

ンドンっ子のお気に入り



スキのクリル

受賞歴ありフィッシュ&チップス



新鮮サステナビリティ



豊富なメニュー

2~4人前
あたたかシーフード
正午から毎日営業

前菜 メイン デザート



424-426 Kingsland Road, E8 4AA, t: 0207 502 1080
M: 0797 636 4076 info@faulknersfishandchips.co.uk

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、スティファード（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は思います、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。
 2 コースのランチオファーは、二人で楽しんで、なんと 10 ポンドです。

PACHAMAMA

BAR + KITCHEN

<p>ランチ 12 - 4 PM</p> <p>週末 ランチ</p> 	<p>夕食 6 - 11 PM</p> <p>会食・ パーティー</p> 	<p>会食・ パーティー</p> 
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

テイステイキングメニュー

ブライベートダイニング

ペルー風大皿料理

Pachamama Bar+Kitchen - 18 Thayer Street, London W1U 3JY
+44 020 7935 9393
hello@pachamamalondon.com

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** のオープンから 4 年後、チームは Wild Notting Hill を新たにオープンしました。

その名の通り、この新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、活気に満ちたブラッ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。

セント・ジョンズ・ウッド地区には、ローカルの飲食店がたくさんありますが、高級で質の高いサブ・コンチネンタル的なお店がありませんでした。

そう、今までは！

「季節」を意味する **RITU** を紹介します。

インドの6つの季節を祝う、インドにインスパイアされた上品なレストランです。

受賞歴のあるインテリア・デザインは息をのむほど美しく、3つの多様で代表的な季節のエリアで構成されています。

美しいテラス席もあります。

インドの気候は40度の猛暑からモンスーンの季節までであり、季節によって入手可能な食材は劇的に変化します。

リトゥは、オーナーであるアヌバフの生涯の夢でした。彼はイギリスで生まれたが、インドで過ごし、評価の



毎日営業 十二時～十五時・十七時半～二十二時

厳選食材

季節のメニュー

ワイナリスト

エレガントなインテリア

ブライベートパーティー

テラス席

6 Portland Rd, W11 4LA t: 020 8969 2184 sixportlandroad.com



朝食

テラス席

サンデーランチ

定番メニュー

毎日営業 10-22 時

ブランチ

季節メニュー

parlourkensal.com

週替わりメニュー

5 Regent Street, Kensal Green, NW10 5LG t: 020 8969 2184

高いレストランを数多くオープンさせ、彼の家族の出身地であるチェンナイで年間最優秀レストラン賞を受賞しました。

料理長はルクノーの出身で、エグゼクティブ・シェフはラジャスタンで修業しながら、季節や食材への影響を研究しました。

リトゥの血統は、おそらくいつの時代のどのレストラ

ンよりも優れていると言えます！

数は少ないですが、簡潔なワインリストとウイスキーの品揃え、カクテルバーも充実しています。

メニューはアラカルト、テイスティング、ベジタリアン・テイスティングから選べます。

誰も体験したことのないようなインド料理が味わえることでしょう。

ヤギのカレーから竹の茎で調理したビリヤニ、ケララ州のアレピーフィッシュカレーからゴア産のエビのバルチャオまで、実にユニークでインスピレーションに満ちたメニューです。

調理と盛り付けは魔法のようで、全体的な感覚として、あなたの舌と心は何か特別なものを与えられたようになることでしょう。

ロンドン東部に位置するダルストン (Dalston) は、1294年に「Derleston」と記録され、おそらく「Dedrlafの集落または農場」に由来します。

18世紀半ばには、ダルストン・レーン沿いの小さな村落でしたが、やがて幹線道路の東側に広がる市街地を指すようになりました。

このエリアは、ロンドン・フィールズやハックニー・ヴィレッジの端から、キングスランド・ロードやキングスランド・グリーンまで広がり、そこで教区の境界線が分かれています。

現在、この地域は素晴らしいレストランや人気の飲食店、高額な住宅が立ち並ぶ場所となっています。30年前には想像もできなかったことです！

長年にわたり、「Anaba」を出版し、イギリスの伝統料理であるフィッシュ&チップスの最高の店を推薦してきましたが、**FAULKNERS** ほど行く価値のある店は他にありませんでした。

賑やかなキングスランド・ロードの中心部、ダルストンの中心に位置する **Faulkners Fish & Chips** は、イギリスの代表的な料理を愛する人々にとって長年愛されてきたお店です。

最近では、ロンドンの料理文化における素晴らしい貢献を称える賞を受賞し、伝統的な価値観、地域社会への関与、そして卓越した品質を特徴とするレストランとしての地位を確立しました。

この店は歴史に根ざし、品質への揺るぎないこだわりで知られる存在です。

カリッとした黄金色の衣から、中のふっくらとした白身魚まで、すべてがフィッシュ&チップス作りの技術の結晶です。

彼らが受賞した「A Legacy of Excellence (卓越性の遺産)」は、ただの食事ではなく、大切に受け継がれる伝統を届けるという深い献身を称えたものです。

料理が間違いなく主役ですが、Faulkners の雰囲気もまた、食事体験を大いに盛り上げています。

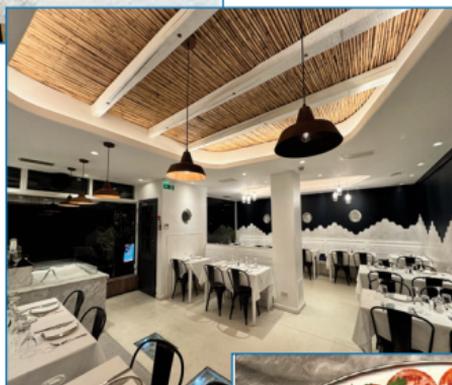
温かく親しみやすい環境が、ダルストーンに長く住む住民にも、ロンドンの最も本格的なフィッシュ&チップスを求めて訪れる観光客にも、居心地の良さを提供します。



Santorini
Restaurant



多彩ワイン&ドリンクリスト
産地直送の高級肉
シーフード・バー
あなたが選ぶ、彼らが調理する



真正正銘
毎日新鮮シーフード
牡蠣から天然スズキまで
エレガント・インテリア

地中海料理
火~土 16:30~23:00
日 13時~23時



10-12 Moscow Rd, W2 4BT t: 020 7229 4827 / 020 7727 7112
contact@santorinirestaurant.org www.santorinirestaurant.org

Faulkners Fish & Chips は、伝統、地域社会、持続可能性を食事に込め、ダルストーンでの”料理芸術の灯台”として輝き続けています。

店内での食事でも持ち帰りでも、ロンドンの時代を超えたフィッシュ&チップスの精神を真に体現する至高の味わいを楽しめるでしょう。

****伝統と卓越性の味****

****受賞歴と評価****

運がよければ、若くして自分のキャリアを見つけることができ、そのまま成功し続けることができる人がいます。

CINDER のシェフ、ジェイク・フィンもその一人で、14歳という若さで料理への情熱に目覚めました。プロの厨房を経験したことで、彼の野心に火が付きました。

ジェイクは高級レストランで修業を積み、5つ星レストランにも勤務しましたが、それは目的のための手段に過ぎないことを知っていました。

彼は資金をためて、たゆまぬ努力を続け、ついにベルサイズ・パークにレストランをオープンしました。

小さな店ですが、大成功を収め、今日に至っています。数ヶ月前、ジェイクは思い切って、セント・ジョンズ・ウッドに『シンダー』をオープンしました。

これまでより大きなベニューで、彼がオーナー兼シェ

CINDER



直火調理
オーナーシェフ ジェイク・フィン
すべて自家製
サステナブル・シーフード

産地証明
極上食感
毎日営業
土日は朝食から営業

5 St John's Wood High Street, NW8 7NG hello@cinderrestaurant.co.uk
t: 020 3667 8500

フを務めています。

修業時代のような "中身よりスタイル"ではなく、高級で上質な食材をユニークで正確な方法で調理し、一

皿一皿を美しく演出します。

一日の始まりは、炭火窯をおこし、高温の炭火で野菜料理を作ることから始まります。

少し温度の低い炭火で、画期的なグリルパンを調理し、肉や魚が完璧に焼きあがるのを待つ一季節のシェアリング・メニューはモダンで包括的、そして一品一品が完璧に仕上げられています。

今まで誰も考えつかなかった、味と食感の折衷的な組

刺身用魚 シーフード、牡蠣		サステイナブル天然魚 毎日船から直送
		
デリ ワイン 簡潔なメニュー		迷ったらスタッフに相談 その場で調理 最高フィッシュ&チップス
31 Belsize Ln, Belsize Park, NW3 5AS t:020 3551 1930 bournesfish.co.uk		

み合わせに驚くことでしょう。

ジェイクは、これまで自分が成し遂げてきたことを当然のように誇りに思っていますが、それと同じくらい、自分と同じように心から信頼できる気心の知れた仲間とチームを作ってきたことにも感謝しています。

そのような信頼と信用は、相互の尊敬と誠実さから生まれるものだと思います。

Cinder にはそれがあります。お見逃しなく！



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



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

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



ウナギのゼリー寄せ

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



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

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