

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
67
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 67 号によろこそ！

この美しい街では、これまでで最高の春の陽気に恵まれ、まさに太陽が私たち全員を照らしてくれました。数々の素晴らしい新作が劇場をにぎわせ、レストランシーンもかつてないほど活気にあふれています！

本誌「穴場」にも、魅力的なレストランが多数加わりました！

ピカデリーにオープンした San Carlo の新業態「Cicchetti」も、皆さんをお迎えする準備が整っています。

ミシュランスターが誌面を彩る一方で、Guinea のような歴史ある素敵なレストランも、変わらぬおもてなしで皆さんを迎えてくれることでしょう。

ロンドンがここまで活気に満ちたのは久しぶりで、この素晴らしい首都に暮らしているという喜びを、私たち全員が改めて感じているように思います。

ロンドンには、まだ知られていない魅力的な「穴場」がたくさんあります。

ぜひ、この街の魅力をシェアし、再発見してください。どうぞ、元気で楽しい夏をお過ごしください。

また秋にお会いしましょう。

Gail Vaughan and The KIBO Team

Table of Contents

Editors Letter	1	Sticks n Sushi	36
Contents Page	2	San Carlo Knightsbridge	37
Guinea	3	<i>editorial</i>	38
West End	4	Alto	39
<i>editorial</i>	4	<i>editorial</i>	40
Papa L.s	5	Arros QD	41
<i>editorial</i>	6	Cavita	42
Cacchetti PICC	7	<i>editorial</i>	43
<i>editorial</i>	8	Akara	44
Pinna	9	Italo's	45
<i>editorial</i>	10	Baccala	46
El Pirata	11	<i>editorial</i>	47
Bentleys	12	Tapinos	48
North of Hyde Park	13	Mr. Francatelli	49
Ukai	13	<i>editorial</i>	50
Wild	14	Kahani	51
<i>editorial</i>	15	Ritu	52
Dorian	16	EAST	53
Aphrodite	17	St. Bart's Restaurant	53
Taormina	18	Smith's of Smithfield	54
Santorini	19	<i>editorial</i>	55
Soho and Theatreland	20	DanDan City & Wimbledon	56
Maresco	20	<i>editorial</i>	57
<i>editorial</i>	21	Hotto Potto	58
Bar Shu	22	Moshi Moshi	59
<i>editorial</i>	23	<i>editorial</i>	60
Thirty7	24	Piazza Italiana	61
<i>editorial</i>	25	<i>editorial</i>	62
Ikoyi	26	Camino	63
<i>editorial</i>	27	Sagardi	64
Big Easy	28	Shopping & Leisure	65
Clos Maggiore	29	Partridges	65
Oystermen	30	Sarah Kingham Art	66
Port House	31	<i>editorial</i>	67
Delamina	32	My Neighbour Totoro	68
<i>editorial</i>	33	<i>editorial</i>	69
Bedford Street Wine	34	3 Greek Street	70
Fumo	35	Urban Golf	71
Out and About	36	Michelli Glass	72
DanDan London Bridge		Tribute Page	
front inside cover		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: +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

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

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。

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！

本誌「穴場」を初めて読んだ方々にはまだ馴染みがないかもしれませんが、本誌は以前から、メイフェアにあるスペイン料理の名店 **EL PIRATA** を絶賛してきました。

スペイン料理とタパスをこよなく愛する食通たちにとって、ここは長年のお気に入りのひとつです。

つい最近のこと、世界的に有名な「Nobu」ブランドの創始者・松久信幸シェフが、世界各地でお気に入りのレストランを問われた際、ロンドンでスペインの味を楽しみたいときに必ず訪れるのが El Pirata だと語りました。

つまり、これは“公式のお墨付き”。

松久氏が「本物のスペイン料理が食べたいときに選ぶ店」なのですから、誰も異論はないでしょう。

この時代に 30 年以上にわたって愛され続けるレストランなど、並大抵のことではありません。

El Pirata は、常に美味しく、すべてのお客様を満足させてきたからこそ、その名声を維持してきたのです。

パークレーン・ヒルトン、インターコンチネンタル、フォーシーズンズといった高級ホテル群に囲まれ、日本大使館のすぐ近くという立地もあり、日本人の常連客も多数。

天気の良い日には、テラス席で同僚とタパスを楽しむ姿が見られます。

近年では、モダン・スパニッシュの名のもとに“料理の再発明”を試みる店が増える中、El Pirata の「本物へのこだわり」が再評価され、日本人のスペイン料理ファンの間で再び注目を集めています。

ブログや SNS でも話題になり、来店者も増加中。

みんなが口を揃えて「やっぱりここが一番」と語る名店です。

開業 30 周年を迎えた El Pirata は、これからも変わらぬ人気を誇るロンドン屈指のタパスレストラン。

洗練されながらも居心地の良い空間、スペインの音楽が流れるリラックスした雰囲気、そして親切なプロフェッショナル・スタッフたち。



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



PAPA IS KITCHEN



革新的
マリネの達人



PAPA IS KITCHEN
16-17 Jermyn Street • St James's • SW1Y 6LT
BOOK NOW
For Corporate or Private events



多彩なメニュー
アラカルト
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

バーやテラス席で軽く一杯楽しむのにも最適です。
アラカルトメニューのほか、本格的なパエリアのセレクション、手頃な価格のランチセット、そして選ぶ手間を省いてくれるタパスのセットメニューまで、あらゆるニーズに対応。

ブライアン・メイ、ジョニー・デップをはじめ、多

くの著名人や美食家たちも、El Pirata の本物の味に太鼓判を押しています。

カジュアルで、リーズナブルで、そして何よりも「本物」。スペイン料理が好きなあなたなら、必ず訪れるべきお店です！

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！

ロンドン・メイフェア地区は、その歴史の深さゆえに語り継がれる逸話に事欠かない場所です。

良い話もあれば、少々ダークな過去も....。

そんな中で「1423 年創業」と聞けば、誰もが思わず興味を引かれるのではないのでしょうか？

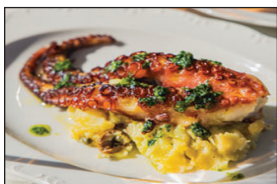
THE GUINEA GRILL は、まさにその歴史を体現する存在。

ハイウェイマン（山賊）から首相に至るまで、実に 1100 年以上もの間、人々に愛され続けてきたメイフェアの伝説的な“イン（宿）”です。

レストランとしての営業は 1952 年にスタート。

以来、オープングリルで丁寧に焼き上げる、乾燥熟成・牧草飼育の英国産ビーフを看板メニューとして提供し続けています。

バーでは、ヤングスのエールをはじめ、ロンドン屈指の「ギネスの一杯」が味わえると評判。



CICCHETTI

PICCADILLY

王道イタリアン
並外れた品揃え
芸術的一皿



カクテルバー
広々メインサロン
多彩な個別空間



豪華インテリア
グラマラス スタイリッシュ
ベネチアン・ダイニング
シェアにぴったり
完璧なサービス
正午～夜 11 時 毎日営業



172-173 Piccadilly, W1J 9EJ

T: 020 7362 0999

piccadillycicchetti@sancarlo.co.uk

また、世界各国から選び抜かれたワインが並ぶセラーもあり、ソムリエのウラジミールによるセレクションもお楽しみに。

店内に入るとまずバーがあり、ここから唯一無二の体験が始まります。

そこからグリルエリア、またはレストランのサロンへと進んでください。

ここは、今やロンドンでも数少ない「シルバーサービス（フルサービス）」の伝統を守る格式高いレストラン。

そのサービスと空間は、まさに非日常の贅沢を味わえるひとときです。

看板メニューのビーフ以外にも、新鮮な天然魚、受賞歴のあるパイ、そして目にも舌にも嬉しいデザートまで、多彩な料理が揃います。

雰囲気抜群の個室も用意されており、最大 20 名までのプライベートダイニングにも最適。

訪れるたびに“体験”として心に残る、特別な場所です。

歴史的な内装やオリジナルの建築要素が随所に残るこの空間は、まるで過去から現代へと続く「時のカプセル」のよう。

訪れないという選択肢は、むしろ逸機と言えるでしょう。

一度訪れたら、決して忘れられない。The Guinea Grill はそんな場所です。

美しいピカデリー通りをぶらりと歩いていたある日、まるで魔法のように足場が取り払われ、その跡に現れたのが **CICCHETTI** でした。

イタリアンレストランの名門、家族経営で知られる San Carlo グループが手がける人気コンセプト Cicchetti は、ついに新たなステージへーピカデリーの 172-173 番地、セント・ジェームズに堂々オープンしました。

この新店舗は、その豪華さと美しさに思わず息をのむほど。

それでいて、店内にはいくつもの落ち着いた空間があり、まるで自宅にいるような心地よさも感じられます。

広々としたメインサロンには 94 席、地下のプライベートダイニングルームには 20 席、さらにバーには 10 席を備え、さまざまなシーンに対応可能。

コーヒー一杯や軽食、紅茶とケーキだけでも気軽に立ち寄れる一方で、「美しいから」「あなたがふさわしいから」という理由で、思い立って友人を集めたパーティーを開くのにもぴったりの場所です。

華やかでありながら、どこか親しみやすい Cicchetti Piccadilly は、そんな魅力に満ちたロンドン

の新名所です。

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。

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。

秀逸メニュー

海の幸 陸の幸

厳選ワイン



シェフ アキッレ・ピンナ



「一皿で楽しむサルデーニャ」

PINNA.



豊富なバー・メニュー



繊細プレゼンテーション



極上



月-土 6pm~10pm

43 Curzon Street, W1J 7UF reservations@pinnamayfair.com
+44 0208 191 2782

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

タパス60種以上

本場スペイン料理

EL Pirata
OF MAYFAIR
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

本場スペイン料理

タパス60種以上

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

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。

まさに魔法のような場所です！

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で、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。



ミシュラン・シェフ リチャード・コリガン

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時半〜深夜まで(年中無休)
ザ・グリル



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

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。

夏はイベントも目白押し！

天気の良い日は、テラス席でジャズ演奏などを聴きながらのお食事などいかがでしょうか！

長く繁栄しているには理由のも納得です。

NORTH OF HYDE PARK

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。

完璧な時間





週末は生演奏



個性が光る モダン居酒屋

UKAI
Bar Restaurant

活気あふれる空間

創造性豊かなメニュー



週末は生演奏

進化系メニュー



美食・享楽ダイニング体験
こだわりの一皿

240 Portobello Rd, W11 1LL, UK
alex@ukai.co.uk

t: 07710 583161
ukai.co.uk

ベイズウォーター・ロードからほど近く、ランカスター・ゲート駅から徒歩圏内にある **TAORMINA** は、まさに隠れた名店。

この素晴らしいレストランをご紹介しますことを心から嬉しく思います。

Taormina は 1960 年創業の家族経営によるイタリアンレストランで、新鮮な食材を使い、注文ごとに丁寧に

仕上げる料理への情熱はまさに「これぞイタリア！」と呼べるもの。

しかもそれは、いつでも変わらない姿勢です。店内は温かく、親しみやすく、それでいて上品な雰囲気。

天気の良い日には歩道のテーブルでのアルフレスコ・ダイニングも楽しめます。

メニューには、今ではあまり見かけなくなった伝統的なイタリア料理が並び、それぞれが“名曲”のように美味しい一皿。

まるでクラシック音楽のように、「ポピュラー・クラシック」と呼ばれる曲が実は一番心に残るように、これらの料理も「シンプルで本物」。

そんな本質的な魅力を持っています。

一方で、多くの“セレブリティシェフ”たちが必要以上に手を加え、料理を再発明しようとしている中、ここでは原点の味がしっかりと守られています。





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

WILD



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

例えば「ストラッチャテッラ・スープ（ほうれん草とパルメザンの入った澄んだチキンブロス）」、「ガンベリ・アッラ・ディアボラ（にんにく風味のエビ）」、「ホワイトベイトのフライ」、「サルティンボッカ・アッラ・ロマーナ（薄切りの仔牛肉にパルマハムとセージをのせて、白ワインソースで仕上げた一皿）」など。

これぞ、最高峰のイタリアンの醍醐味です。

ワインリストはもちろんイタリア産が中心。

そしてサービスも雰囲気も、まさに“イタリアらしさ”に満ちた心地よさ。

当然のことながら、それが Taormina の魅力なのです。

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。

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。

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。

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。



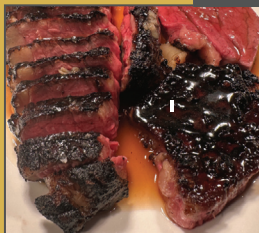
究極のチーム



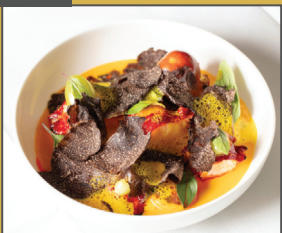
格調高い英国ビストロ料理

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

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。



シ
ー
フ
ー
ド
・
メ
セ

スペシャル・ランチ
家族経営
月・土 12pm-11:45pm



伝統ギリシャ&キプロス料理



アラカルト

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

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。

ポートベローで誕生したその日から、私たちは **UKAI** の成長を間近で見守ってきました。

UKAI は、コンテンポラリーな炉端スタイルの和食と、洗練されたモダンなカクテル、そして美しい空間デザインを見事に融合させ、ノッティングヒルという特別な街に新たな魅力をもたらしています。

この人気エリアに暮らす人々が、その幸運をよく知っているのも納得です。

創業 1960 :	家族経営	
	産地へのこだわり 自家製パスタ 薪焼きピザ窯	
		
豊富なメニュー 高品質な食材 サステイナブルな魚介		美味シーフード 最高品質肉 産地へのこだわり
厳選イタリアンワイン		
	テラス席 団体利用歓迎 正午ー深夜 毎日営業	
19 Craven Terrace, W2 3QH t: 020 7262 2090 taorminarestaurant.co.uk		

オーナーシェフであるアレックスは、UKAI を地域の定番として確立させながらも、常に新しい料理や技法を追求し続け、訪れるたびに感動を与えてくれる革新的な料理を生み出しています。

店内は、素材やデザインにこだわったユニークな構造

で、まるで小さな隠れ家のような空間がいくつも広がり、ゆったりとくつろぎながら料理を楽しむことができます。

その魅力は週の後半になるほど一層高まり、木曜から日曜にはライブミュージックも。

多くのゲストが長時間にわたって食事とお酒を楽しむ、まさに“モダンな和の楽園”です。

厳選されたワインに加え、豊富な日本酒リストから、ぜひ一杯を試してみてください。

UKAI は、誰にでも自信をもって勧められるレストラン。

きっと、感謝の言葉とともに「行ってよかった」と戻ってくることでしょ。

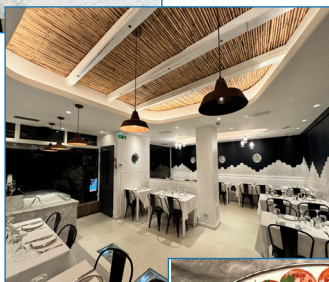
アレックス、あなたは本当に素晴らしい！



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



正真正銘
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

このエリアのお店はいかがでしたか？

「穴場」では皆様からのリクエスト、もしくは紹介して欲しいお店、本書に対するご意見・コメント等をEメール（日本語可）で受け付けています。

また次回、皆様にお目にかかれることを楽しみにしております。

SOHO & 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りたいですね。



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

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（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。

DELAMINA TOWNHOUSE は、リモール&アミール夫妻による最新のレストラン。

趣あるジョージアン様式のタウンハウスを改装し、歴史的な建築の魅力とセンスの良いアートが共存する空間は、今やコヴェント・ガーデンのシアター地区で“東地中海料理”といえばここ、という存在です。シェフであるリモールは、テルアビブ出身。

シェフであるリモールは、テルアビブ出身。
中東とヨーロッパのルーツを持つ家庭で育ち、彼女の料理にはその多様な背景と「健康的であること」への強いこだわりが表れています。

グリル、ロースト、ハーブやスパイスを巧みに使った料理は、栄養価が高く、ユニークな味わいが魅力

。多彩で創造性あふれるメニューは、いわゆる「よくある料理」とは一線を画しており、食材の質・産地・サステナビリティへの配慮は、リモールにとって決して譲れない信念でもあります。

グループや家族、企業の会食などに対応したプライベートルームも複数完備。



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

内装はいずれもこの歴史ある建物の趣を活かしつつ、美しく整えられています。

ワインリストも充実しており、シェア向けの小皿メニュー、アラカルト、シアター前の食事、団体用メニューなど、利用シーンに応じた多彩な選択肢があります。

一品一品がまさに“アート”。

リモール自身も、**Delamina** という空間も、まさに“特別な存在”といえるでしょう。

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、アンドリュー・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！

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

サステナブルなレストラン運営



The Oystermen
創業者が手掛ける新店舗

thirty7
RESTAURANT - BAR



昔ながらのおもてなし
毎日営業

プレシアター・メニュー



癒しの地下バー

ファミリー向けシェアメニュー(日曜日)

エクスペリエンス・ランチ



イベント歓迎

37 Bedford Street, Covent Garden, WC2E 9EN

t: 020 3951 1365 hello@thirty7bedfordstreet.co.uk

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。

シェアにぴったりの前菜も充実。

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には、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。

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。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。





シェフジェレミー・チャン

ランチメニュー (水・木)

絶妙なインテリア

最高級の英国産食材

風味食感エレガンス

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

現在、Big Easy はカナリーウオーフ、チェルシー、ウェストフィールド・ストラトフォード、ブルーウオーター、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、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！

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のチーズ・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！

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た、オールデイ・ダイニングの新拠点 **THIRTY7**。

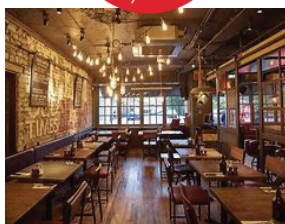
ロンドン・コヴェントガーデンの中心に誕生したこのレストラン&バーは、素材へのこだわりと温かなおもてなしに満ちた、誰もがくつろげる空間です。信頼できる生産者から届く食材、サステナビリティ、そしてどこか懐かしいホスピタリティ。



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
週末ボトムレスブランチ
団体歓迎

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

Thirty7 では、そんな価値観を大切にしながら、ブラッスリースタイルのメニューを提供しています。ヘッドシェフ、マリア・デリギアニのもと、英国産の旬の食材を活かした力強く繊細な料理が展開され、味わい深く想像力にあふれた一皿一皿がテーブルを彩ります。

地下にはラウンジバーも併設されており、同僚との集まりやこちんまりとした会話の場にぴったり。貸切でのプライベートイベントにも対応しています。特に日曜日は、ファミリースタイルの特別メニューが用意され、プレートをみんなでシェアしながら、笑顔あふれる食卓を囲むことができます。おいしい料理とともに、本当に素敵な時間が過ごせ

Caminoる場所。

「何をやっても高いクオリティを保つ」ことで知られる The Oystermen。

今回の Thirty7 も、やはりその評判通りの仕上がりです。

またしても私たちの期待を超えてくれました。

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
ヴィンテージ・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

それがうれしくてたまりません！

ロンドンのシアターランドは、華やかな舞台を楽しむだけでなく、名店レストランやワインバー、歴史あるパブ、そして“誰も知らなそう”と思ってしまうようなユニークな隠れ家が点在する、まさに大人の遊び場。

そんな中、「まさにこれぞ隠れ家！」と驚かされるのが、ストランド通りにひっそりと佇む **THE PORT HOUSE** です。

コヴェント・ガーデン・ピアッツァからもほど近く、その唯一無二の魅力とクオリティは群を抜いています。

店内は、日中からキャンドルの灯りに包まれたロマンティックで魅力的な空間。

スペインとポルトガルから厳選された素晴らしいワ



厳選英国産オイスター
新鮮シーフード



テーブル席
オープンキッチン



魚貝専門
ワインリスト

OYSTERMEN
SEAFOOD BAR & KITCHEN



バー

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

インがずらりと並びます。

また、極上のポートワインやシェリーを楽しめるのも、ここならではの。

絶品チーズやハモン（生ハム）など、高品質な食材を使ったタパスが豊富に揃っており、どれもお酒との相性抜群です。

メニューは軽めのスナックからボリュームのあるプレート料理まで幅広く、バリエーションも豊富。

気の合う仲間とワイン片手に、ついつい時間を忘れて過ごしてしまうことでしょう。

あるいは、シアター前の軽食として立ち寄ってみて、その魅力に引き込まれ、観劇後に「やっぱりもう一度行こう」と戻ってくる — そんなお客様も少なくありません。

きっとあなたも、そうなるはずです！

シアターランドをそぞろ歩くのは、いつだって心躍る体験です。

チャリング・クロス・ロードからセント・マーチンズ・レーンへと続く小道には、アンティークの書店

や趣あるパブ、美しい建物、そして個性あふれるレストランが立ち並び、まるでディケンズの世界を歩いているかのよう。

そんな通りのひとつ、セント・マーチンズ・レーン

THE PORT HOUSE

スペイン北部産チーズ&チョリソー

スペイン&ホルトガル地ワイン



比類なきタパス料理



魅惑のワインリスト



多彩なメニュー



多彩なメニュー



こだわりの生産者



比類なきタパス料理

厳選ポートワイン&シェリー酒

大人の隠れ家レストラン

フレッシュアターメニュー

大人の隠れ家レストラン
極上の熟成肉

フレッシュアターメニュー
月ー土 正午ー深夜

美味海鮮
個室あり
団体歓迎

417 Strand, WC2R 0PD t: 020 7836 7764 theporthouse.co.uk

にあるのが **FUMO** です。

通りを歩けば一目で目を引く、美しく装飾されたウィンドウディスプレイが特徴のこのレストランは、受賞歴を誇る San Carlo グループの一員であり、賑やかなコヴェント・ガーデンの中で優雅なひとときを過ごせる“オアシス”です。

スタイリッシュで洗練された店内は、130 席の広々とした空間。

控えめな色調にオリエンタルな要素がほどよく溶け込み、エレガントな雰囲気醸し出しています。

扉を開けてまず目に飛び込んでくるのは、重厚な大理石のバーカウンター。

その存在感に思わず圧倒されるでしょう。

FUMO のメニューの魅力は、なんといっても「チケッティ (cicchetti)」にあります。

前菜より少し大きく、メインより小さい、シェアに

ぴったりなサイズ感のイタリアン・プレートです。
ヴェネツィア風の干しダラ料理、トリュフとペコリーノのラビオリ、シチリア風マグロのタルタルなど世界的に有名な料理から知られざる郷土料理まで、



批評家絶賛



東地中海料理



delaminakitchen.co.uk

13-15 Tavistock Street, Covent Garden, WC2E 7PS t: 020 4586 5555

delamina TOWNHOUSE

テルアビブ生まれのレストラン



ヘルシー・クッキング・スタイル
素晴らしく多彩なメニュー



一皿ごとに新しい感動
歴史的建造物
個室あり

幅広くラインナップ。

すべての料理は旬の食材を使い、多くはイタリアの市場から毎週直送される新鮮な食材で仕上げられています。

ランチ、カジュアルな一杯とチケッティ、ディナーはもちろん、観劇の前後のカクテルまで、あらゆるシーンに対応してくれる FUMO は、毎日正午から深夜まで営業中。

イングリッシュ・ナショナル・オペラ、デューク・オブ・ヨーク劇場、ノエル・カワード劇場など、名だたる劇場から徒歩数分という立地も魅力です。コヴェント・ガーデンでの優雅なひとときを、FUMO で過ごしてみてもいかがでしょうか。

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！

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。

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
ちょっぴり一杯
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



コベントガーデンの
ワインバー&ボトル
小規模生産
家族経営ブドウ園
クラフト・ビール
アルティザン・ワイン
常時入れ替え
ちょっぴり一杯
友人と一緒に
おすすめ窓際席
貸切パーティー歓迎







常時入れ替え
知識豊富なスタッフ
ユニーク



bedfordstreetwines.co.uk

楽しい
ウェルカム
年中無休 11 時営業～

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

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」。



劇場街の隠れ家

高級肉

洗練・エレガント

新鮮シーフード

Fumo

BAR | CICHETTI | RISTORANTE



チッケッティ・スタイル
シェア・メニュー



本場イタリア調理法
正午ー深夜 週7日営業

37 St Martin's Lane, WC2N 4ER

t: 020 3778 0430

fumo.coventgarden@sancarlo.co.uk

「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、ワイン好きのステイ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。

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。

本書掲載の情報はお役に立てたでしょうか。

これを機会に何度もそのお店に足を運んでいただければ嬉しい限りです。



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

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。

では、レストラン紹介に戻ります。

SAN CARLO

KNIGHTSBRIDGE



イタリアンの完成形



個室あり
テラス席
優雅な空間
職人仕込み

週 7 日営業

シェア・メニュー



6 Hans Road, SW3 1RX
cicchettiknightsbridge@sancarlo.co.uk

t: 020 7846 7145

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。

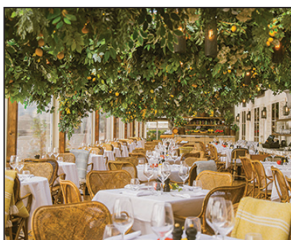
また、一人用メニューや二人用メニュー、グループ向けメニュー、フレキシタリアンやヴィーガン向けメニューなど、どなたでも満足できるメニューが揃っています。

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。

何世紀もの歴史を持つタパス文化。

その起源にはさまざまな説がありますが、この「シェアして楽しむ」スタイルは、いまやロンドンをはじめヨーロッパ全土を魅了しています。



美景観テラス席

高級イタリアン



セルフリッジ屋上



by **San CARLO**



コーヒー、カクテル



多彩なメニュー
シェアメニュー
ピザ、シーフード

雨天対応

正午～深夜 週7日営業

400 Oxford Street, The Rooftop, W1A 1AB

t: 020 7318 3287 bookings@sancarloalto.co.uk

そんな中、2017 年 9 月に南イーリングに誕生したのが、スペイン伝統の情熱をそのまま届けるタパスバー **TAPINOS** です。

店名の Tapinos は、スペイン語で“タパスとワイン”を意味する言葉。

その名の通り、ここでは本場さながらの味と、美しい盛り付けにこだわるシェフ・レオが手がける料理が、

訪れる人々の心をつかんでいます。

地元の常連客はもちろん、一度訪れたらまた通いたくなると評判で、遠方からのリピーターも絶えません。**Tapinos** が誇るのは、料理の質はもちろんのこと、きめ細やかなサービスも含めた“総合的な満足感”。

メニューの豊富さは、見ているだけでも楽しくなるほど。

そしてスペイン産ワインやリキュールが充実したワインリストは、個性的な風味を愛する人にとってはまさに天国。

リオハワインとイベリコハムの組み合わせを楽しみたいあなたに、**Tapinos** はぴったりの一軒です。

もちろん、私たちもその一人です！

ロンドンのシティ・オブ・ウェストミンスターにあるロチェスター・ロウ通り。

北はグレイコート・プレイス、南はヴォクソール・ブリッジ・ロードまで続くこの通りは、ヴィクトリア駅からもすぐ近く。歴史ある小道を散策すれば、古いパブや教会、有名人・悪名高き人々の名を刻んだブループラークにも出会えます。

そんな通り沿いにひっそりと佇むのが、イタリアンレストラン **MR FRANCATELLI**。

店名にもなっているこのレストランは、まさに知る人ぞ知る名店です。

北部イタリア料理への敬意を込めつつ、真の情熱を注いでいるのは「南イタリア料理」。

メニューには、イタリア人が最も得意とする「料理」と「おもてなし」へのこだわりがにじみ出ており、食べることの喜びを全身で感じさせてくれます。

店内は、淡い木材の椅子やリネンのテーブルクロスで整えられ、大きな窓から自然光がたっぷりと差し込みます。

窓際席の奥にはバーに面したテーブルが並び、さらに奥にはセミプライベートなランチやディナーに最適な心地よい空間も。

料理に目を向ければ、手打ちのパスタはどれも素晴らしく、ロンドンでは久しく見かけなかったような伝統的なメニューも楽しめます。

ピンサ・ロマーナ（ピザに似たローマ風生地）の種類も充実しており、魚介料理や肉料理に至っては、目移りしてしまうほど。

終日ダイニング対応で、豊富に揃うイタリアワインやリキュールも、軽食からしっかりしたディナーまで幅広いシーンにぴったり。

しかも価格も良心的です。

そして何よりうれしいのが、イタリアならではの陽気であたたかな“おもてなし”。

扉を開けた瞬間から笑顔で迎えられ、まるで家族のような心地よさを感じられることでしょう。

ちなみに...ちょっとした秘密ですが、このオーナー、実は日本とその文化に深い愛情を持っており、「日本語の別名」まであるのだとか！

訪れた際には、ぜひ本人に聞いてみてくださいね。

Mr Francatelli — 絶対に訪れてほしい一軒です。

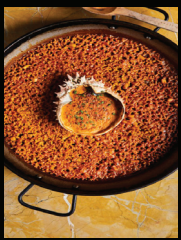
チェルシーエリア、象徴的なカドガン・ホールの向かいに位置する **KAHANI** は、英国屈指のインド料理レストランとしての地位を確立し、地元の人々や評論家たちの心と舌をとりこにしています。



ミシュラン7度獲得実力派シェフ
ノシェフランキング第14位

a r r o s

QD



洗練されたインテリア

個室完備

パエリア・タパス・グリル

カクテルラウンジ「バードルーム」

全長6m薪窯

臨場感あふれるシェフズテーブル

月～土曜 12:00～深夜

日曜 12:00～15:30

多彩なダイニングスペース

64 Eastcastle Street, W1W 8NQ t: 020 3883 3525 info@arrosqd.com

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。



心落ち着く、やわらかな色調



ミシュラン推奨店



C A V I T A

持続可能な地域産の食材

家族で楽しむ大皿料理

メキシコ各地の郷土料理

魅惑の小皿料理



メキシコシティ出身、アドリアナ・シェフ
シェアして楽しむメインディッシュ

自然素材の風合い
テキーラ&メスカル・バー



直火調理

ミシュラン推奨

詳細はウェブサイトへ

毎日営業

56-60 Wigmore Street, W1U 2RZ t: 020 3928 1000
contact@cavitarestaurant.com

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、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。

1992 年、創業者カルロ・ディステファノの手によってバーミンガムに誕生した **SAN CARLO**。

カルロが胸に抱いていたのは、イタリア料理とホスピタリティ、そして家族の伝統に対する深い情熱でした。シチリア出身の彼がイギリスに渡ってきた時、手元にあったのは夢と故郷の味への愛情だけ。

それでも彼は、「本物のイタリアの精神を英国の食卓に届けたい」という、シンプルで揺るぎないビジョンを掲げました。

それから 30 年以上を経た今、**San Carlo** はロンドン、マンチェスター、ブリストル、リバプールなどイギリス国内のみならず、カタール、ドバイ、バンコクといった国際都市にも展開する、英国を代表するイタリア

ンレストラングループへと成長しました。

それでも、経営は今も家族によって行われており、カルロとその子どもたちがすべての決定に関わっています。

San Carlo という名前は、品質とエレガンスの象徴です。厳選された旬の食材、イタリアの華やかさと現代的なデザインが融合したインテリア。

どの細部にも、ブランドの伝統と卓越性へのこだわりが息づいています。

カジュアルなランチでも、特別なディナーでも、訪れる人すべてが「ラ・ドルチェ・ヴィータ（甘美なる人生）」を体験できる場所です。

至高の一皿
芸術的な盛り付け
個室あり
ミシュラン推奨

AKARA

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



AKARA 一黒目豆の粉で作ったフリッター



ミシュラン推奨
毎日営業

詳細はウェブサイト

akaralondon.co.uk

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

San Carlo の本質は、単なる「食」ではありません。それは「家族」「継承」「そしてイタリア文化への愛」に根差しています。

一皿一皿に物語があり、店舗そのものが祝祭の空間。そしてすべてのお客様は「家族（ファミリア）」のように温かく迎えられます。

これこそが San Carlo の真髄 — 時を超えて愛される、本物のイタリア人と、心に残るひとときを。

誰もが一度は夢中になるショッピング。

ロンドンは、世界でも指折りのショッピング天国です。ニューヨークならメイシーズやブルーミングデールズ、パリならボン・マルシェやギャラリー・ラファイエット。

そしてロンドンでは、ハロッズ、そして何より象徴的な存在が「セルフリッジズ」。

そのセルフリッジズの屋上に、他にはない魅力を持つレストラン **ALTO** があります。

専用エレベーターでアクセスできるこのレストランには、息をのむようなルーフテラスが広がっています。ショッピングの営業時間が終わった後も、夜遅くまで営業しており、朝のコーヒーやブランチから、ランチ、アフタヌーンティー、ディナーまで、あらゆるシーンに対応しています。

The ITALO'S®

田舎風のぬくもり漂う空間



情熱を込めた、本場仕込みの味

終日ダイニング毎日営業



本場ウエネツァ料理

地下のシェフズテーブルで特別なひとときを

作り置きなしの出来たてをご提供

作り置きなしの出来たてをご提供



プレミアムな肉料理

サステナブルな魚介類を使用



本格ピザとローマ風ピンサ

厳選ワイン&リキュール

これぞ本物。イタリア料理のあるべき姿

手打ち自家製パスタ

366 Goswell Road, EC1V 7LQ t: 0333 241 9706 info@theitalos.co.uk

カップルでも、グループでも、お祝いでも、ロマンチックなディナーでも、もちろんショッピングの締めくくりに贅沢な一皿を楽しみたい方にもぴったり。気軽に楽しめるカクテルやワインもおすすめです。豊富なメニュー、行き届いたテーブルサービス、そし

て何よりロンドンの街を一望できる絶景が魅力のこの場所。

「ハロッズ」よりも、「セルフリッジズ」の屋上にある Alto で、特別なひとときを過ごしてみるのはいかがでしょうか！

自分が育った土地の料理に情熱を注ぎ、それを世界中の人々に届けたいと願うシェフには、どこか魔法のような魅力があります。

私たちがこれまでに出会ったことのない料理や、新しい味、食感にワクワクしないわけがありません。

アドリアナ・カヴィータは、母国メキシコのオアハカやユカタン地方を長年巡り歩き、伝統的な料理法やレシピを学びました。

そして、彼女のレストランは最近ミシュランガイドにも掲載されるようになりました。

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



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

baccalà
SEAFOOD + WINE

彼女がイギリスで初めて手がけた単独プロジェクトは、マリルボーン・ヴィレッジの中心にある伝統的なメキシコ料理レストラン **CAVITA** です。

アドリアナの料理は、メキシコで何世代にもわたって受け継がれてきた、もっとも素朴な調理法に立ち返る

ものです。

店内の **Raw Bar** (ロウ・バー) には、新鮮なサステナブル・シーフードを柑橘系の鮮やかなドレッシングやソースで仕上げた魅力的な前菜が並びます。

また、彼女の祖母がアスカポツァルコで屋台を出していたことに由来する、ストリートフードを昇華させたメニューもレストランの主役です。

バハ・フィッシュやコチニータ・ピビルといった定番タコスに加え、ローストしたピンク・ファア・ポテトと燻製トウモロコシを詰めた三角形のブルーコーン生地「テテラス」など、あまり知られていない料理にも出会えます。

店内は 70 席あり、中央にはオープンファイヤーキッチンを設置。

リサイクルされた御影石のテーブルは、カップルや少人数のグループ向けに、またシェフズテーブルでは大人数の食事も楽しめます。

地下には隠れ家的なメスカルバー「**Mayahuel** (マヤウエル)」があり、雰囲気のある美しい空間で、極上のメキシコ産スピリッツとカクテルを味わえます。

テキーラはいかがですか？

メインディッシュは「モーレ」(ナワトル語で“ソース”を意味する“*mōlli*”に由来)を中心に構成されており、メキシコ各地で異なるスタイルで作られる伝統的な味が楽しめます。

シェアスタイルのボリュームある一皿には、タコ、ハーフで育てられた鶏、丸ごとの魚などが豪快に使われています。

アドリアナとそのチームは、あなたを心から歓迎し、彼女の愛するメキシコの素晴らしい食事・サービスを届けてくれることでしょう。

ARROS QD は、世界的に高く評価されているシェフ、キケ・ダコスタのロンドン店です。

彼はミシュランの星を通算 7 つ獲得し、「世界のベストシェフ 50 人」の第 14 位にも選ばれるなど、数々の栄誉に輝いています。

この美しくデザインされたレストランは、黒の光沢ある壁、バーントオレンジの家具、そして「空中に放たれた一握りの米」をイメージして特別にデザインされたシャンデリアなど、華やかな内装が印象的です。

中へ進むと、シェフズカウンター付きのオープンキッ

チンが目に入り、ゴールドのカトラリーなど、贅沢な演出が随所に施されています。

Arros QD の料理の中心は、スペイン地中海地方の薪火料理と米料理（アロス）ですが、常に“世界への窓”を意識した革新的なアプローチも取り入れられています。

メインダイニングでは、まるで演劇を観るような臨場感あふれる座席からシェフたちの調理の様子を楽しめ、アッパーフロアではよりプライベートで特別なダイニング体験が可能です。

また、パエリアのマスタークラスや、美食・ワイン・文化に関するさまざまなイベントも開催されています。

予約時にプロモーションコード「Anaba67」を入力すると、本誌読者限定の特別な一皿が無料で提供されます。

嬉しい特典ですね！

ごく稀に、まさに“本物の宝石”のような店がすぐ目の前に現れることがあります。

今回出会ったのが、まさにそんな存在。

ITALO'S は、近年なかなかお目にかかれない、エキレ

 スパニッシュ・タパスの王道	 スペイン産ワイン TAPINOS 豊饒なメニュー	 シェフのこだわり
 火-金 17:30-22:30	 産地へのこだわりとサステナブルな調達	 土-日 正午・深夜まで
114 South Ealing Road, W5 4QJ t: 020 8840 9923 info@tapinos.co.uk		

クティックかつ本格的なイタリアンレストランです。オーナー一家は、ヴェネチア出身のイタリアン一家。イギリス風でも、モダン・ヨーロピアンでも、地中海風でもない — ここは「あるべき姿のイタリア料理」そのものです。

手打ちのパスタは、ソースやラグーにひたひたに沈んでいることはありません。

イタリア式に、シンプルかつ的確に、素材を引き立てるスタイルで供されます。

メニューには、ロンドンではほとんど見かけなくなった料理がずらり。

しかしどれも、イタリア本国では家庭的で愛され続ける定番の品ばかりです。

お店はエンジェル・イズリントン駅から徒歩圏内に位置し、オールデイダイニングに対応。

素朴で味のある内装は、イタリアを旅した人なら誰もが懐かしく感じる、あの“地元の名店”の雰囲気をもそのまま再現しています。

グランドフロアにはサロンとバーがあり、地下にはシェフズテーブル付きの空間も。



目の前で料理が仕上がる様子を眺めながらのプライベートランチやビジネスディナーは、まるで劇場のようなひとときを過ごせます。

名物は、ピザに似たヴェネチア名物「ピンサ」や、「フェガート・アッラ・ヴェネツィアーナ（ヴェネチア風レバー）」、「タリアータ（薄切りビーフ）」、「セッピエ・イン・ウミド（イカの煮込み）」など、時代を超えて愛される定番料理の数々。

ワインやリキュールも充実しており、中には非常に個性的なりキュールもあって試す価値大。

ヴェネチア料理、ヴェネチアのホスピタリティ、そしてヴェネチアの情熱 — ここはまさにヴェネツィア。唯一足りないのは・・・ゴンドラだけ！

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、バーモンジュ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！

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。

ミシュラン推奨 2024



完璧なアイデアと演出
木曜日ジャズ・ナイト



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



完璧なアイデアと演出
木曜日ジャズ・ナイト

金～日 ボトムレスランチ(2 時間)



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

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



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。

	“鉄道”ラム・カレー 竹で調理したヒリヤニ	
ユニーク高級レストラン		バー 終日営業
	ユニーク高級レストラン	
真の料理体験		テラス席
テイasting・ビーガン・アラカルト		
	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		

セント・ジョンズ・ウッド地区にある **RITU** は、美しいテラス席があり、これからの季節にはぴったりのレストランです。

詳細は、ウェブサイトでご確認ください。

天気の良い日のテラス席は、混み合うので、予約はお早めに！

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・オーモンド・ストリート病院もここにあります。



「ブーズトウ・テール」の肉料理



ST. BARTS

唯一無二の食体験

ビジネスランチに最適

手軽なランチセット

テイスマイニング・メニュー



手作りの美しい器

ナチュラルな空間デザイン

北欧スタイル・インテリア

サステナブルな取り組み

ひらめきと驚きに満ちた、完璧なひと皿



火曜 18:00~22:00



水~土曜 12:00~15:00・18:00~22:00

63 Bartholomew Ct EC1A 7BF t: 020 4547 79850 info@restaurant-stbarts.co.uk

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。

DAN DAN は、グッドマンズ・フィールズに位置するスタイリッシュなレストラン。



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



シェアボード・メニュー

ファーストフロア 個室

月ー土 営業

プライベー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

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！

四川料理に合う、キンキンに冷えた日本酒をセレクトして、この夏をエンジョイしてください！

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。



簡潔なワインリスト



イトイン
テイクアウト
豊富なメニュー



新鮮な食材
手打ち麺
希少日本酒あり

The Goodmans Field 9, Stable Walk E1 8ZF t: 020 7680 1380
info@dandan-noodle.co.uk 12-22.30 7 days

テイクアウト

10:00~22:00(毎日営業) 10:00~22:00(毎日営業)



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



イトイン

80 The Broadway, SW19 1RH, t: 020 8054 5888.
E: wimbledon@dandan-restaurant.co.uk

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。

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、中国の本格麺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？

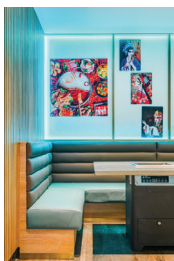
スペインでは「¡Vamos de tapas!（タパスを食べに行こ

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。

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。



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

18Leman St, E1 8EJ

12-22.30 7 days

info@hottopotto.co.uk

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。

人気メニューは、バスク風焼き蟹や世界的に有名なイベリコ豚「パタ・ネグラ」の生ハム、アリオリをのせ

たイカ墨のクリーミーな黒米「アロス・ネグロ」、タコのグリルや「フィデウア (Fideuà)」というショートパスタを使ったパエリア風シーフード料理など、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。

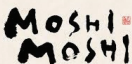
¡Vamos! (さあ、行こう！)

スレッドニードル・ストリートといえば、イングランド銀行が 1734 年から本拠を構える場所として知られています。



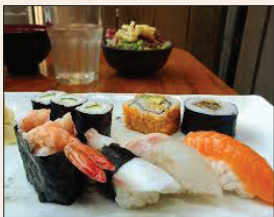
地産地消
受賞経験多

店舗デザイン兼城祐作
1994年創業



サステナビリティ・フィッシュ使用

月～金 11:30-22:00



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

24, Liverpool Street Station, EC2M 7PY t: 020 7247 3227 moshimoshi.co.uk

“The Old Lady of Threadneedle Street (スレッドニードル通りの老婦人)”という愛称でも親しまれるこの界限には、歴史ある路地や古いパブが点在し、散策するだけでも多くの発見に満ちています。

その通りに、ロンドンでも屈指の壮麗な建物があります。

かつては英国リネン銀行の本社であり、グレードII指定の歴史的建築物、そして現在、その空間を贅沢に活かして営業しているのが、イタリアンレストラン **PIAZZA ITALIANA** です。

シチリア出身のシェフ、レモ・マズカートが手がけるメニューは、まさに芸術。

イタリア各地の伝統料理をベースに、季節の食材と真のレシピにこだわった一皿一皿が、時を超えて愛される本物の味を届けてくれます。

アラカルト、コース、ランチ、土曜のフィースト・メニュー、シェフのテイスティングメニュー、ディナーメニュー、グループ専用メニューなど、豊富なラインナップであらゆるシーンに対応。

レストランは地下階と中二階の2層構造で、個室も用意されています。

美しくカーブを描く階段を下ると現れる壮大な内装は、まさに息をのむ美しさ。

特にドーム型の天井は圧巻で、その迫力は言葉では表現しきれません。

さらに魅力を高めるのが、毎週木曜日のジャズナイト、金曜夜と土曜終日のライブ DJ。

バーエリアは食事をしなくても利用可能で、洗練されたカクテルやリキュールも楽しめます。

もちろん、ワインリストも期待を裏切らない充実ぶりです。

歴史ある建築、美食、そして世界レベルのシェフ。

Piazza Italiana は、ロンドンで体験できる最高峰のイタリアン。

これ以上の贅沢があるでしょうか？

ロンドン・スミスフィールド地区の歴史的な街並みは、それだけでも訪れる価値があります。

紀元200年に築かれたローマ時代のロンドン城壁の一部が今も残り、長い年月にわたるこの都市の物語を静かに語りかけてきます。

その一角にたたずむのが、ロンドン最古の教会「**St Barts Church**（セント・バーツ教会）」です。

この教会は約900年前に建立され、同名の病院は1123年に創設されました。

そして2025年、この歴史ある地に、ミシュラン一つ星とサステナビリティを評価する「ミシュラングリーンスター」の両方を獲得したレストラン **ST BARTS** があります。

店内は英国産の石材や木、布など自然素材をふんだんに使い、温かみのある色調と質感で統一された洗練の空間。

大きな窓からは教会の回廊が見渡せ、穏やかで静かな雰囲気が漂います。

英国の食文化を再構築するという理念のもと、四季の移ろいを映したテイスティングメニューを展開。すべての食材は小規模農家や生産者から直接仕入れたものばかりです。

また、世界的に評価されたワインリストや充実のワインペアリング、ノンアルコールのオプションも魅力のひとつ。

食器やカトラリーはすべてシェフ自らのデザインによる手作りで、細部にまでこだわりが詰まっています。肉類は毎日仕入れ、無駄を出さないよう一頭丸ごと活用するという姿勢も、このレストランの哲学を象徴しています。

巧みに構成されたセットメニューは、バランスが良く、深い満足感をもたらしてくれるでしょう。

高級ダイニング
グレードII認定



イタリア郷土料理
本物志向&季節の恵み

レストラン、ワイン&カクテル・バー

個室あり

PIAZZA ITALIANA

ジャズライブ木曜日



月-土 営業

歴史的建造物
圧巻の空間美
壮麗&唯一無二



詳細はウェブで

38 Threadneedle Street, EC2R 8AY t: 020 7256 7223
reservations@piazzaitaliana.co.uk

サービスもまさに完璧と呼べるレベルです。
こうした取り組みが高く評価され、数々の受賞歴を誇る St Barts。
訪れれば、その理由がきっとわかるはずです。

ロンドン・スミスフィールド地区は、歴史の深みに満ちた特別な場所。

かつては処刑場や騎士の馬上槍試合、さらにはイングランド最大の布市の開催地であり、メアリー・テューダー女王の時代には約200人が宗教的信条により火刑に処されたとも伝えられています。

この地では12世紀から家畜市場が開かれており、現在も約10エーカー（そのうち6.5エーカーは建物）に及ぶ巨大なマーケットが広がっています。

そんな歴史あるエリアに建つレストランの中でも、特に人気なのが **SMITHS OF SMITHFIELD**。

4つのフロアに異なるスタイルのダイニングが揃った、多層型のグルメスポットです。

グラウンドフロアのバーでは、リラックスした雰囲気の中でカジュアルな料理やシェア向けメニューが楽しめ、友人同士や仕事仲間との待ち合わせに最適。

ファーストフロアにはプライベートルームやイベントスペースがあり、特別な集まりにも対応します。

セカンドフロアの「Grill」は、まさに“肉の本場”スミスフィールドらしいクラシックなステーキレストラン。

巨大なシェア用の肉から、ひとり挑戦向けの大判カットまで幅広く用意されています。

ニューヨークのレストランを思わせる大きな窓から自然光が差し込み、カジュアルに楽しめるワインから希少なビンテージまで揃うワインリストも魅力です。そしてその頂点が、**No.3 Rooftop Restaurant**。

ロンドン市街を一望できるこの特別な空間では、天候に応じて屋内席と屋外席のいずれかを選ぶことができ、特別なひとときが約束されます。

シーフードを中心に構成されたメニューは、旬の魚介やスミスフィールド・マーケットから仕入れる新鮮なステーキなど、多彩なラインナップ。

スミスフィールドの歴史と美味を、一度に味わえる名店です。

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！

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



サスティナブル・シーフード

英国産
洗練空間



詳細はウェブサイトで



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



- 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)
- Camino Victoria (5-6 Zig Zag Building, 68 Victoria Street, SW1E 6SQ)

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、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。

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**

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

SAGARDI は食通が注目するショーディッチにあり、美食家たちが集うレストランです！

階下には 2 つのプライベート・ダイニング・エリアがあり、バーで友人と楽しむもよし、二人だけで親密に食事をするもよし、グループでのランチやディナーを楽しむもよし、グラス 1～2 杯を飲み立ちに立ち寄るもよし！

サガルディを堪能しない手はありません！

SHOPPING & LEISURE

ロンドン、そして現代社会において「食」はファッションと同じくらい情熱の対象となっています。

デリカテッセンからフードホール、高級ベーカリー、ファーマーズマーケットまで、グルメたちは“買い物に夢中”です。

そんななか、ロンドン中心部で数少ない家族経営の食料品店として知られるのが **PARTRIDGES**。

Partridges of Kensington, 17-19 Gloucester Road, London, SW7 4PL

4.99

WWW.PARTRIDGES.CO.UK

「穴場」読者様限定スペシャルオファー!
Partridges Royal Warrant Jute Bags
H.M. The Queen
1点ご購入で、もう1点無料プレゼント!
オファーコード KIBO69

利用規約が適用されます

shop@partridges.co.uk | 0207 581 0535 | Deliveroo | UberEats | 7am-10pm

1972年、リチャード・シェパードにより創業され、1981年には弟のジョンがビジネスに加わりました。

そして1994年1月には、チャールズ3世国王陛下よりロイヤルワラント（王室御用達）の称号を授与されています。

2004年にはキングスロードのデューク・オブ・ヨーク・スクエアに店舗を移転し、グロスター・ロードにも2号店を展開しました。

2025年には、デューク・オブ・ヨーク・スクエア店を閉店し、グロスター・ロード店に統合されましたが、今後はさらに大きく、魅力的な展開が予定されているとのこと。

独自のテクスチャー表現



オーダーメイド作品も承ります

注目を集める実力派アーティスト



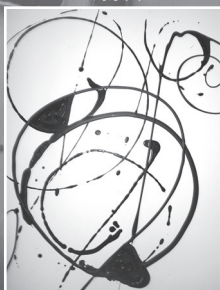
インスピレーションあふれる絵画の数々



海景画

ホープ在住

珠玉の作品群



植物の進化

風景画

詳細・お問い合わせはウェブサイトで

Sarahkinghamart.com

今は、美しく整えられたこの店舗をそぞろ歩くだけでも、ショッピングの本来あるべき楽しさを思い出させてくれます。

そして何より、世界の他では手に入らないような特別な食品、ワイン、お菓子、保存食、ギフトバスケットなどが突然届くときのあの喜び。それを叶えてくれるのが、Partridges なのです。

簡単に、そして優雅に。

Partridges とともに、食の贅沢を味わいましょう。

SARAH KINGHAM は、心を惹きつける抽象画とインスタレーションで知られるアーティストです。

これまでに、出版、マーケティング、音楽、ビジュアルアートなどの分野でアートディレクターとしてクリエイティブチームやプロジェクトを率いてきました。

高い評価を受けるアーティストであり、多くの作品が依頼制作されています。

彼女の抽象表現には、写実を超えた感情や概念を探求しようとする強い意志が込められており、鑑賞者の想像力を刺激するような魅力があります。

彼女の作品は、鮮やかな色彩、ダイナミックなフォルム、そしてテキスタイルと質感の独自の融合によって特徴づけられています。

サラは、ファインアートと植物画の背景にある精緻さと、抽象表現の自由さを見事に融合させることで、唯一無二で心を揺さぶる作品群を生み出し続けています。

その革新的なアプローチによって、常に限界を押し広げ、多くの人々にインスピレーションを与えています。ロンドンの演劇文化は、この街を訪れる大きな魅力のひとつ。

その質の高さは世界中の羨望の的であり、特にミュージカルを楽しむために、ニューヨークのブロードウェイではなくロンドンを選ぶ観客も少なくありません。そんなロンドン演劇界において、2025 年最大の話題作といえば、記録的ヒットと数々の受賞で注目を集めている舞台版「となりのトトロ」**MY NEIGHBOUR TOTORO** です。

現在、ウエストエンドのギリアン・リン劇場にて上演中です。



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 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



GILLIAN LYNNE
THEATRE
LW THEATRES

Improbable



Supported using public funding by
ARTS COUNCIL
ENGLAND

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

スタジオジブリの名作アニメ映画『となりのトトロ』を舞台化したこの作品は、イギリスの劇団イムプロバブル、日本テレビとの共同制作によって実現。

演出はロイヤル・シェイクスピア・カンパニー、製作総指揮は作曲家・久石譲、脚本は『オッペンハイマー』のトム・モートン＝スミスが手がけています。

本作は、オリヴィエ賞 6 部門を受賞。

「圧倒的に魅了される (The Stage)」 「あ然とするほど美しい (Metro)」 など、各メディアからも絶賛されています。

『Time Out』は「畏敬の念すら抱く舞台」と評し、「繊細で驚くほど美しい作品」として称賛されるこの舞台は、姉妹サツキとメイのひと夏の冒険を通して、子どもの持つ想像力の魔法と成長の物語を描いた、まさに心を揺さぶる成長譚です。

ロンドンという街の魅力のひとつは、どこを歩いても、角を曲がった先に驚きや発見が待っていること。

Greek Street (グreek・ストリート) は 1670～80 年頃に整備された歴史ある通りで、当時からコーヒーハウスやタヴァーン (居酒屋) が立ち並び、レバント (東地中海) からの商人たちが集まる地域として賑わいを見せていました。

彼らのために建てられたギリシャ教会も、この通りの名の由来となっています。

そんな歴史ある通りに、1964 年、ミルロイ兄弟によって創業されたのが **Milroy's of Soho**。

当初は **Soho Wine Market** として営業を始め、現在では美しく改装された **3 GREEK ST** としてその名を新たにしながらも、創業当初の理念は変わりません。

ここは、“世界で最も象徴的なウイスキー・バー” として称えられ、“世界最古のウイスキーショップ” としても知られる、まさに特別な場所。

入り口正面に構えるショップは、美しい照明に照らされ、まるでリキッドゴールド (液体の金) が並ぶ聖域のよう。

スコットランド産の希少なシングルモルトをはじめ、世界各国の多彩なスタイルのウイスキーが揃い、中には 1964 年にまでさかのぼるヴィンテージも。

中でも注目なのは、日本でもなかなか手に入らない日本産のシングルモルトが豊富に揃っていること。

日本とスコットランドの歴史あるウイスキーをテー

マにしたテイスティングイベントも開催されており、いずれも数量限定のため、気になる方はお早めに。売り切れ次第終了の、一期一会の体験です。

また、業界屈指の信頼を集めるボトラーズによる、シングルカスク・モルト（樽単位での限定ウイスキー）も提供。

洗練されたテイスティングルームは、プライベートなイベントにもぴったりの空間。

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

月曜日ジャズライブ

ウイスキー・バー



テイスティング

bar@3greekstreet.com



www.3greekstreet.com

シークレット・ボールド・バー



美テイスティングルーム

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

そして、さらに奥へと進むと、隠れ家的な地下のカクテル&ウイスキーバーが現れます。

小グループ向けのセミプライベートな空間も用意され、静けさの中で、じっくりとお気に入りの一杯を味わう至福の時間が過ごせる場所 — それが 3 Greek St. その魅力はもちろん、たっぷりと注がれた“リキッドゴールド”にあるのです。

Michelli Glass は、長年にわたり学者、作家、そしてアーティストとして活動してきました。

しかし、どんな道を歩んできて、彼女が本当に心から惹かれていたのは「アート」と「創造」でした。

興味深いことに Michelli は、古代ヴェネツィアの家系の血を引いており、ガラスという素材との深いつながりを通じて、先祖との円環を閉じるかのような運命的な結びつきを感じさせます。

彼女は長年にわたりガラスアートを探求し続けており、自身の学び、経験、インスピレーション、そして祖先の記憶を融合させながら、芸術とビジネスの両面を備えた新たな表現のかたちを築いています。

彼女の作品は、まさに唯一無二。

その色彩の使い方は目を見張るものがあり、ひとつひとつのボウルやガラス作品は、その鮮やかさが空間全体を包み込み、まるで“存在感のあるオーラ”を放っているかのようです。

Michelli のウェブサイトで見ることのできるこれらの美しい作品のどれもが、贈られた人にとってかけがえのない宝物となることでしょう。

それは、人生を通して大切にされる、永遠の贈り物です。



ラウンジバー

練習用バンドル

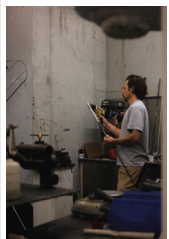


唯一無二

二十年の実績



最高の施設



十一種類シミュレーター



最新技術



± 12-20 時

日 12-18 時 30 分

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

カスタムメイド・クラブ

12 SMITHFIELD STREET, EC1A 9LA t: 020 7248 8600 urbangolf.co.uk

お腹も心も満たされたでしょうか。

まだまだ紹介したいお店がいっぱいありますよ！

手仕事で生まれる唯一無二の美



まるで魔法のような輝き



インスピレーションを呼び起こす

ガラスが織りなす美の世界



特別なアートフォーム

特別なアートフォーム



心が満たされる喜び

卓越した才能をもつアーティスト



触れて感じるアート



詳しくは Michelliglass.co.uk をご覧ください

MICHELLIGLASS.CO.UK

Facebook

Instagram

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



Improbable



Supported using public funding by
ARTS COUNCIL
ENGLAND