

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

68
漁料案内

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

Hi everyone.

It's been a great summer, but Autumn hit fast and soon the Christmas decorations will be upon us.

We have found some fabulous new restaurants for this issue and they will hopefully keep us all excited about trying out yet more hidden gems in this amazing city.

Mind you, not all of it has been good....

Royal health scares, strikes and turmoil – The return of Trump -

More demonstrations in the Westminster area than we have ever seen before

And yet the theatres are flourishing, the eateries and bars are booming and it just goes to prove what a resilient bunch of people Londoner's are.

Keep safe lovely readers – keep healthy and most of all have fun over the holiday season and a wonderful new year in 2026.

Warm regards to you all.

Gail, Yukiko and the Kibo team.

Table of Contents

Editors Letter	1	<i>editorial</i>	37
Contents Page	2	Camino	38
West	3	Soho & Theatreland	39
Myrtos	3	Pintxito	39
<i>editorial</i>	4	<i>editorial</i>	40
San Carlo Knightsbridge	5	Bar Shu	41
<i>editorial</i>	6	<i>editorial</i>	42
Kahani	7	Thirty7	43
Ognisko	8	<i>editorial</i>	44
<i>editorial</i>	9	Clos Maggiore	45
Jones Family Kitchen	10	<i>editorial</i>	46
West End	11	Delamina	47
Claro;	11	<i>editorial</i>	48
Alto	12	Oystermen	49
<i>editorial</i>	13	Fumo	50
Cicchetti	14	<i>editorial</i>	51
<i>editorial</i>	15	Moresco	52
Maison Francois	16	The Port House	53
<i>editorial</i>	17	Ikoyi	54
Bennie	18	<i>editorial</i>	55
<i>editorial</i>	19	Big Easy	55
El Pirata	20	Bedford Street Wines	56
The Guinea	21	<i>editorial</i>	57
North of Hyde Park	22	Out and About	58
Dorian	22	<i>editorial</i>	58
Le Petite Auberge	23	DanDan London Bridge	59
Wild	24	Akara	60
<i>editorial</i>	25	Mr Francatelli	61
Aphrodite	26	Tapanos	62
Ukai	27	Lima	63
East	28	Sticks N Sushi	64
Sichuan	29	Shopping & Leisure	65
<i>editorial</i>	30	Bedford Street Wine	65
Moshi Moshi	31	<i>editorial</i>	66
<i>editorial</i>	32	Michelli Glass	67
DanDan City &	33	<i>editorial</i>	68
Wimbledon	33	Sarah Kingham Art	69
Piazza Italiana	34	Partridges	70
Hotto Potto	35	3 Greek Street	71
Smith's of Smithfield	36	My Neighbour Totoro	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

WEST

ロンドンを西に向かいましょう。

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



心に響く温もりあふれる味わい

洗練された美しい内装

古典美あふれる優雅な空間

伝統と驚きが織りなす珠玉の料理

一度訪れたら、帰りたくなるほどの心地よさ

完璧を極めた一軒

年中無休



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

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

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

これはまさに掘り出しものです。

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

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

そしてその取り組みは、多くの賞にもつながっており、中でも **Best Steakhouse in London** に選ばれた実績は大

きな誇りとなっています。

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

魚はコーンウォールの漁船から直接仕入れ、肉は最高品質のものを厳選。

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

この店を今日の姿へと育て上げた人々の想いが伝わってきます。

彼らの顔には、誇りが満ちています。

それを見るだけでも、他に類を見ないレストランであることがよくわかります。

その誇りは、言葉にしなくても伝わってきます。

そしてそれこそが、この店を特別な存在にしている理由です。

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

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

中でも美しくカーブを描く大階段は、見るだけでも一見の価値があります。

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

人気メニューは、さまざまな具材を包んだピエロギ（日本の餃子に似た小さなダンプリング）や、スモークサーモン、キャビアなど。

その他にも、風味豊かなスープ、ニシンからザリガニまでの冷温さまざまな魚料理、そして豚肉、ガチョウ、ウサギ、鶏肉、牛肉などのメイン料理も豊富に揃っています。

店の奥には、プライベートガーデンを望むアルフレスコ（屋外）テラスがあり、正面には軽食やアフタヌー

ンティーを楽しめるバーラウンジも。エキシビション・ロードを眺めながら、ゆったりとした時間を過ごせます。

また、種類豊富なウォッカのセレクションも魅力のひとつです。

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



シェア・メニュー



週7日営業



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

t: 020 7846 7145

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

そこには、建物全体に息づく情熱と歴史が感じられます。

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

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

本当に、これ以上の場所は他にありません。

もしこの壁に言葉があったなら、きっと素晴らしい物

語を語ってくれることでしょう。

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

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

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

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

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

新鮮な地元の食材をこよなく愛し、その美しさを活かした料理を生み出します。

レストランの空間もまた見事です。ケファロニア島のミルトス・ビーチの自然美からインスピレーションを受け、灰色がかった木材や真っ白な大理石が使われています。

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

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

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

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

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

Myrtos は、静かに際立つ特別な体験を提供するレストランです。

きっと期待を裏切らないことでしょう。

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。

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 ボトムレスブランチ(2 時間)



金〜日 ランチ & ディナー
月〜木 17:22:30
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

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。

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。

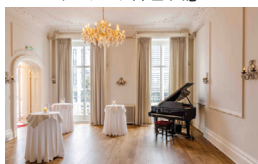
一皿一皿に物語があり、店舗そのものが祝祭の空間。そしてすべてのお客様は「家族（ファミリア）」のように温かく迎えられます。

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

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



プ
ラ
イ
ベ
ー
ト
ダ
イ
ニ
ン
グ



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

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

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

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

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

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

特注の壁紙、大胆なファブリック、生け簀のロブスタータンクなどが融合し、贅沢で華やかな空間を創り出しています。ディナー前には、鏡張りのバーカウンターでカクテルを楽しみながら、ディスプレイ棚や洗練された空間、分割されたフロアやセミプライベートエリアの眺めを堪能できます。

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

ロンドンで最高のプライベートダイニングルームといっても過言ではありません。

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

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

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

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

木曜の夜には、ライブ・ジャズの演奏がディナー体験



をより豊かなものにしてくれます。
 魚介類の豊富さは、ピーターの海辺の故郷を感じさせ、
 肉料理やジビエもしっかりラインナップされています。
 ヴィーガンメニューもあり、優れたワインリストが食卓を完成させます。
 彼の情熱と技術は、一皿一皿に美しく表れており、その成果として Kahani は 2024 年ミシュランガイドに掲



情熱とこだわりにあふれたチーム
 最高品質の肉と魚を厳選使用
 新鮮にこだわった旬の食材
 安心・安全食材

JONES FAMILY — kitchen —

それが、ジョーンズ・ファミリー・キッチン
 そして、その味は格別

ロンドン屈指のステーキハウス
 コーンウォール直送鮮魚
 開放感あふれる空間
 洗練された美しいインテリア
 ベルグラヴィアの隠れた名店

the JONES FAMILY — kitchen —

jonesfamilykitchen.co.uk

年中無休(詳細は公式サイトをご確認ください)

7-8 Eccleston Yards, Belgravia, SW1W 9AZ t: 020 3929 6000

載されました — やっぱり、私たちの予想通りでした！

The Sichuan



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。

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、ベイズウォーター通り付近までを含みます。

claro;

中東の香り漂う モダン地中海レストラン



12 Waterloo Pl, St. James's
London SW1Y 4AU

www.claro-london.com
020 4580 1429

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、このエリアのおすすめ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。

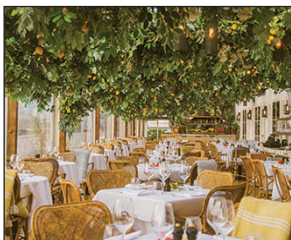
スペイン料理とタパスをこよなく愛する食通たちにとって、ここは長年のお気に入りのひとつです。

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



高級イタリアン



美景観テラス席



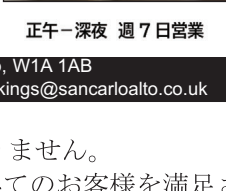
コーヒー、カクテル



セルフリッジ屋上



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

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中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。

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！

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。

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。

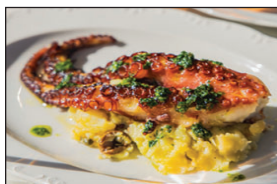
そこからグリルエリア、またはレストランのサロンへと進んでください。

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



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

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。

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。

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！

ロンドン・ウェストエンドの中心、オックスフォード・サーカス。

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

どの出口から出ても、魅力的な目的地がすぐそこに

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

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

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

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

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

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

落ち着いた雰囲気の個室も完備。

温もりあふれる空間、美味しい料理、そして遊び心あるカクテル。

MAISON FRANÇOIS



圧倒的な料理の選択肢
本格アフタヌーンティー

サステナビリティへの確かな取り組み



朝食からディナーまで、年中無休



フランス好きのための、クラシック・フレンチメニュー

観劇前のお食事にも最適

朝食からディナーまで、年中無休



プライベートダイニングルーム完備

ブラスリー、デリ、ワインバー、ワインルーム併設

これ以上の場所はきっと見つかりません

34 Duke Street, SW1Y 6DF t: 020 3988 5777 reception@maisonfrancois.london

特別な日のお祝いにも最適です。

Bennie はまさに「今、行きたい！」レストランです！

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。

ロンドン・ウエストエンドの中心にありながら、まるで小さな村のような佇まいを見せるセント・ジェームズ地区。

散策するだけでも心が躍るこのエリアには、魅力的な小さなパブや隠れ家的な空間が点在しています。

その一角、バッキンガム宮殿へと続く「Duke of York」の手前に、新たな注目スポットがあります。

それが **CLARO** です。

Claro は、歴史的建造物である元銀行の建物内に位置する、地中海料理と中東のエッセンスを融合させたモダンレストラン。

自然光が降り注ぐ広々とした空間に、洗練されたインテリアが美しく映える店内。

さらに、メザニン（中二階）にはプライベートダイニングルームが複数用意されており、会議やイベントにも対応可能な設備を完備しています。

このレストランは、親しい友人 3 人によって立ち上げられました。

その中心にあるのは、イスラエル出身で高い評価を受けるシェフ、ラン・シュムエリ (Ran Shmueli) の料理哲学。

彼の代表作であるテルアビブの名店「Claro」の精神をロンドンに持ち込み、「旬の食材」「寛大なもてなし」「鮮やかな風味」をテーマに据えています。

ヘッドシェフのシャディ・イサウィ (Shadi Issawy) 率いるオープンキッチンでは、季節の素材を主役にした大胆かつ洗練された料理が提供され、厳選されたワインリストや日替わりスペシャルメニューとともに楽しめます。

ラン・シュムエリは、30 年以上にわたり世界の料理界で活躍し、記憶・伝統・旬への愛情に根ざした料理で知られる存在です。

その想いを受け継ぐシャディは、英国産の季節食材

多彩な欧州料理



終日食事 OK

美空間
巧みな盛り付け

Bennie



洗練されたデザイン



気軽なランチから上質なディナーまで

土日 10 時から

月～金 正午から

個室あり
厳選ワインリスト



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

を最大限に活かす料理人としても知られています。店内中央には、バー・カウンターが配置され、セミオープンキッチンでの調理の様子を眺めながら、スタッフとの会話や料理の提案を楽しめるライブ感も魅力です。

メニューには、中東や北アフリカ、アジアまでを含む多彩な影響を受けた料理が並びます。

たとえば、ショートトリブのトルテリーニや、フリーケ（中東の古代穀物）と合わせたハマチの刺身など、伝統と革新が融合した一皿一皿が提供されます。

Claro は毎日営業しており、ランチからディナー、そして人気の週末ブランチまで、時間帯を問わず訪れることができます。

セント・ジェームズのまさに「王冠の宝石」と言える存在。

クラロは、ロンドンスタイルの地中海料理を体験するには最適なレストランです。

ぜひ訪れてみてください

。セント・ジェームズの好立地にある **MAISON FRANÇOIS** は、かつて Green's Restaurant & Bar があった場所にオープンし、パリ、リヨン、アルザスの伝統的なグランド・ブラスリーからインスピレーションを得たレストランです。

厨房を率いるのは

「MasterChef: The Professionals 2018」ファイナリストのマシュー・ライル。

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

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

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

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

この店の隠れた名物は、まるでパリのパティスリー



を凝縮したかのようなデザートワゴンです。
 引き出しに詰め込まれたエクレア、フロランタン、
 マカロン、パリ・ブレストなど、目にも美しいスイ
 ーツが並びます。
 かつては多くのレストランに前菜ワゴンとデザート
 ワゴンがありましたが、その伝統を「Maison François
 」が今に蘇らせています。
 もう一つの魅力は、ロンドンでも屈指と評されるア
 フタヌーンティーです。
 毎日 14:30～17:30 に1階のブラッスリーで提供される
 このアフタヌーンティーは、マシュ・ライルが考
 案したサンドイッチメニューに加え、エグゼクティ
 ブ・パティシエのジュレミー・プラキンが手がける
 ペストリーとケーキが楽しめます。
 シャンパーニュとのペアリングも可能です。
 Maison François での食事は、すべての面で記憶に残る

	タパス60種以上		本場スペイン料理	
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				

体験であり、席を立つのが惜しくなるほど。
 ここでの食事の特別さを感じない人がいたとしたら
 、それは感性のない人と言われても仕方がないかも
 かもしれません。

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

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。



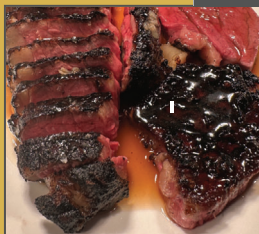
究極のチーム



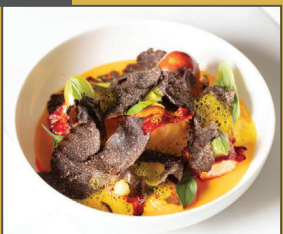
格調高い英国ヒストロ料理

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

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、ノッティンゲル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。

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。



本場の温もり漂う素朴なビストロ
フランスの魅力が詰まった空間



フランス美食文化の真髄をここに
アラカルトメニューも充実
コース料理もご用意
毎日正午から深夜まで営業中



ロンドンのフランス好きが集う名店
確かな技が光る料理の数々



283-284 Upper Street, N1 2TZ t: 020 7359 1046 lapetiteaubergebistro.co.uk

アレックス、あなたは本当に素晴らしい！

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。





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
ノッティンガムヒルならではの魅力



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

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思いますが、皆さんをお待ちしているチームもその魅力の一部です。

良いギリシャ料理とは、その複雑な料理法、特殊なソ

ースやエキゾチックな材料に重きを置くだけでは完成されません。

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

Aphrodite のメニューは、ギリシャ・キプロス料理に存在するほとんどのレパ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。

ドゥームズデイ・ブック (1086 年) にも記録されているイズリントンは、かつて羊や牛をスミスフィールドの食肉市場へ運ぶための農地として栄えていました。現在では、ロンドンの中でも最も高価で人気の高いエリアのひとつとして知られています。

アーティスト、俳優、政治家たちからも愛されるこの街には、優れたレストランが数多くありますが、中でも **LA PETITE AUBERGE** は、20 年以上にわたって高い評価と愛情を受け続けてきた特別な存在です。

一歩足を踏み入れると、まるでフランスに来たかのような気分になります。

“あの感じ”、言葉にはできない“空気感”は、フランス人にしか出せないもので、それもごく自然に滲み出るので。

La Petite Auberge には気取った雰囲気はありません。あるのは、ただひたすらに本物のフランス料理です。ここは、ブregジット後に週末のフランス旅行を恋しく思うフランス好きたちにとってのオアシスのような場所でもあります。

イズリントンまでちょっと足を延ばすだけで、その寂しさも和らぎます。

熱々のオニオングラタンスープ、ムール貝、カエルの脚などが出てきたなら、もう気分は完全にフランスそ

のもの。

メインディッシュには、鴨のコンフィ、トゥールーズソーセージのグリル、あるいはビーフブルギニョンなど、どれもフランスの伝統料理が並びます。

ひとたび La Petite Auberge で本物のフランス料理の魅力に触れてしまったら、他の店にはなかなか行けなくなってしまうかもしれません。

でも、それはそれで悪くないことです。

ボナペティ！

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。



シ
ー
フ
ー
ド
・
メ
セ

Aphrodite Taverna
traditional cypriot cuisine since 1988



伝統ギリシャ&キプロス料理



アラカルト

スペシャル・ランチ
家族経営

月-土 12pm-11:45pm

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

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。

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、

完璧な時間



週末は生演奏






活気あふれる空間

創造性豊かなメニュー

個性が光る モダン居酒屋

進化系メニュー



美食・享楽タイムニング体験



こだわりの一皿

240 Portobello Rd, W11 1LL, UK

alex@ukai.co.uk

t: 07710 583161

ukai.co.uk

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！

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 있습니다。

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。

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。

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」など、食欲をそそるものばかり。

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！)

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。



世界が認めた本格四川料理



受賞歴を誇る 張シェフ



誰にも真似できない絶品料理



化学調味料無添加



素朴であたたかみのある店内



人数対応の個室・宴会スペース



毎日営業 12:00~23:00

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

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

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

この地域には多くのユダヤ人が住むようになり、ロイ

ヤル・アルバート劇場の跡地に建てられたレマン・ストリート警察署は、ホワイトチャペル殺人事件やケーブル・ストリート暴動に関係しています。

ケーブル・ストリートの戦いは 1940 年に起こりました。

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

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

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

Hotto Potto は、楽しく、コンテンポラリー。

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

夜まで滞在を延長するにはもってこいですね！

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

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

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

まさに、彼らはそのすべてに値すると言えます。

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

長年にわたる投資と再生の恩恵により、現在では何エーカーもの緑地、サイクリング、ウォーキング、ジョギングコース、素晴らしい文化施設が自慢ともいえるエリアです。

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

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

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

といえるでしょう。

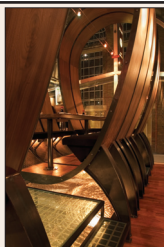
定番の坦々麺は四川省一と称され、特製四川料理のセレクションは非常に魅力的です。

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

ワインやドリンクのリストも充実しており、もちろん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！

スレッドニードル・ストリートは、イングランド銀行（通称「スレッドニードル・ストリートの老婦人」）が 1734 年から現在の場所に拠点を構える、由緒ある金融街として知られています。



受賞経験多
地産地消

MOSHI MOSHI

店舗デザイン兼城佑作
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

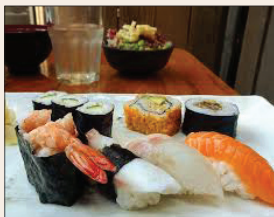


安心食材

季節のメニュー

イートイン&テイクアウェイ

ケータリング可



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

この周辺には歴史的な事実を物語る無数の路地や古いパブが点在しており、歩くだけでも発見に満ちた魅力的なエリアです。

その通り沿いに、ロンドンでも屈指の壮麗な建築物があります。

グレードII指定建築で、かつてのブリティッシュ・リ

ネン銀行の建物を利用した、その建物が現在 **RISTORANTE PIAZZA ITALIANA** として生まれ変わっています。

ここは単なるレストランではなく、忘れがたいダイニング体験を提供してくれる特別な場所です。

シチリア出身の総料理長であり、イタリア料理界の巨匠レモ・マズカートによって生み出された絶品メニューは、まさに芸術品。

彼の情熱はイタリア各地のクラシックなレシピに根ざしており、母国の伝統料理を再現するために、季節ごとの食材と本物の味にこだわり抜いています。

メニューはアラカルト、コース料理、ランチ、土曜の饗宴、シェフのテイスティングメニュー、ディナーメニュー、グループ用など、バラエティ豊かに揃っています。

レストランは2フロア構成になっており、地下階と中二階（メザニン）にはプライベートルームも用意されています。

美しくカーブを描く階段を降りていくと、贅沢な内装が広がり、その優雅さに思わず息を呑むことでしょう。中でも印象的なのはドーム型の天井で、言葉では言い尽くせないほどの美しさと迫力があります。

さらに、ここでは「ジャズ・サーズデー」や、「ライブ・Vinyl DJ（金曜夜・土曜終日）」などのイベントも開催されており、特別な時間をより一層盛り上げてくれます。

また、食事をしないゲストでも立ち寄れるバーが併設されており、カクテルやリキュールの種類も豊富です。そしてもちろん、期待を裏切らない充実のワインリストも揃っています。

Pizza Italiana は、卓越したイタリアンシェフと共に、レストランであり、特別な建築空間であり、まさに唯一無二のダイニング体験を提供してくれる場所です。これ以上を求める必要はないでしょう。

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



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

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ます、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。

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

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

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。



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

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

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

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

店内は洗練された現代的な空間で、美しく仕切られたスペースや、最大 40 名まで収容可能なプライベート



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 Gini 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

ダイニングルームも備えています。

メニューは非常に充実しており、ここですべてを紹介することは難しいほどです。

ガーディアン紙のジェイ・レイナー氏もこの店の丸ごとグリルされた魚料理に魅了され、他の料理にも高い評価を与えています。

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

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のだろうか。そう、なったのです！M&S の裏手、1 番ホームの上にひっそりと佇む **MOSHI MOSHI** のような場所があるからです！

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

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

リバプール・ストリート駅のレストランは、現在東京で活躍する日本を代表するレストラン・デザイナーの

一人である金城優作氏が手がけました。

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



CAMINO

— ✦ —
¡VAMOS DE TAPAS!

情熱あふれる一品
高品質旬の食材



本格スペイン料理
スペインの真髄



英国産
洗練空間



サステナブル・シーフード

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)

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れたいですよね。

確実なのは、オンラインでの購入です。

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



目にも美味しい、できたての逸品



テラス席あり



バスク産ワイン・ヒール・シードル

温／冷製料理



伝統と革新のピンチョス

毎日営業 10時から深夜まで

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

穴場が厳選したレストランをご紹介します。

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。

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・ストリートの角に堂々と構えるのが **MARESCO**。

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

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

コンパクトながら、まさに「完璧に整った宝石のような空間」。

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

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

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

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」。



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

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

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

料理は、まさに一級品。

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

ソーホーに今も拠点を置く音楽関係者たちも、この店の常連。

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

それが Maresco 流 — 完璧を、笑顔とともに。

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、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で過ごしてみてはいかがでしょうか。

ブラスリー・スタイル・ダイニング



産地へのこだわり
昔ながらのおもてなし
毎日営業

サステナブルなレストラン運営



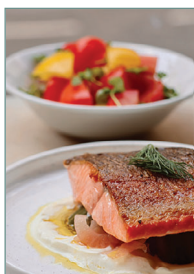
The Oystermen 倉
n 創業者が手掛ける新店舗
イベント歓迎



昔ながらのおもてなし

英国産スパークリングワイン取り揃え
ファミリー向けシェアメニュー(日曜日)

プレシアター・メニュー



エクスプレス・ランチ



癒しの地下バー

シャンパン・ハッピーアワー開催中
毎日 15:00~17:00

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

コヴェント・ガーデンの歴史が記録として初めて登場するのは西暦 1200 年のことで、当時は一面の野原でした。

現在マーケットビルやピアッツァがある土地は、かつてウェストミンスター寺院の所有地で、「修道院と教会の庭 (Covent Garden)」と呼ばれていたことが、その名の由来です。

1540 年、イングランド王ヘンリー 8 世による修道院解体を経て、この土地は初代ベッドフォード伯ジョン・ラッセルに与えられました。

その子孫である第 5 代ベッドフォード伯は、17 世紀にこの地をロンドン初の都市計画エリアとして生まれ変わらせます。

彼はチャールズ 1 世の支援のもと、当時イングランド

で最も著名な建築家であったイニゴー・ジョーンズに設計を依頼し、1630 年、イギリスで最初の公共広場「ピアッツァ」をコヴェント・ガーデンに誕生させました。

この広場は英国建築史における画期的な出来事であり、ジョーンズによって北側と東側に建てられたアーケード付きの住宅には、裕福な階級の人々が次々と移り住みました。

コヴェント・ガーデンの歴史は非常に奥深く、今も多くの歴史的建築や逸話がこの地に息づいています

。広場の一方にはイギリス初の警察組織とされる「ボウ・ストリート・ランナーズ」があり、もう一方には「セント・ポール教会」が静かに佇んでいます。

セント・ポール教会は、演劇関係者との深いつながりから「役者の教会」として親しまれており、その関係は 1663 年にシアター・ロイヤル・ドゥルーリー・レーンが開場したことで始まりました。

さらに、1732 年には現在のロイヤル・オペラ・ハウスの前身である「コヴェント・ガーデン劇場」が開場し、この地が演劇と音楽の中心地として発展していく大きな転機となりました。

イニゴー・ジョーンズによって建設されたセント・ポール教会は 1633 年に完成し、現在も街の喧騒の中で静けさと安らぎを提供する、隠れた癒しの空間として親しまれています。

教会では定期的に音楽イベントが開催されており、中にはキャンドルの灯りのもとで行われるものもあり、特別な雰囲気を演出しています。

このエリアは、飲食業の中心地でもあり、個性豊かなブティックホテルや素晴らしいレストランも数多く存在しています。

演劇用語で言えば、コヴェント・ガーデンという舞台のスターのひとつが「The Oystermen」、そしてもうひとつが「Bedford Street Wine and Bottle Shop」です。どちらも同じ経営者によって運営されています。

まずご紹介したいのは「ワインバー兼ボトルショップ」で、コヴェント・ガーデンらしさを見事に体現した **BEDFORD STREET WINE AND BOTTLE SHOP** です。

特に力を入れているイングリッシュワインを中心に

、丁寧に選ばれたワインの数々が揃い、クラフトビール、プレミックスカクテル、上質な日本酒も楽しめます。

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

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

冷蔵庫や棚からラトフィニーやガズボーンのボトルを選んでよし、純米酒とオルティスのイワシを合

Clos Maggiore



多数の受賞歴
ミシュラン推薦
セレブ御用達

エレガントダイニング
魅惑的な空間
完璧なサービス

創業 2007 年

フランス・ヨーロッパ料理
プロヴァンス/トスカナ

100 ページのワインリスト

ワイン 2,500 種類

ヴァンテージ・ワイン

年中無休

ランチ 12 時より

ディナー 17 時より

アルフレスコ・テラス (毎日 12 時 ~ 22 時)

プライベートダイニング



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

わせて楽しむのもおすすめです。

この Bedford Street Wine and Bottle Bar は、友人との待ち合わせ、1 杯だけの立ち寄り、家に持ち帰る 1 本を買いたいとき、ギフト選び、または小規模なパーティー・イベントの貸し切りなど、どんなシーンにもぴったりな、まさに唯一無二の隠れ家的存在です。ワインに詳しくない方でもご安心をー店長のロバートが常駐していることが多く、丁寧にアドバイスしてくれます。

彼の知らないワインの知識は、おそらく知る必要すらないほどです。

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

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

あ、そして「The Oystermen」はそのすぐ裏手。

念のためお伝えしておきますね。

高い評価を受けるシーフードレストラン The Oystermen の創業者たちが手がける **THIRTY7 RESTAURANT + BAR** は、コヴェント・ガーデンの中心に位置するオールデイダイニングのスポットです。

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

料理を手がけるのは、ヘッドシェフのマリア・デリギアニ。

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

メニューは、心を満たすような味わいと、工夫に富んだ想像力あふれる一皿一皿が揃っています。

地下にはラウンジバーがあり、同僚との少人数の集まりや、静かに語らいたいひとときにぴったりの空間です。

プライベートなパーティーや貸切イベントとしての利用も可能です。

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

さらに、今はジビエの季節。

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

料理はどれも素晴らしく、訪れた人すべてが楽しい時間を過ごせる場所です。

そして嬉しいニュースがもう一つ。

現在、毎日午後 3 時～5 時には「シャンパン・ハッピー

ーアワー」も開催中。

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

The Oystermen のチームは、何を手がけても間違いの



批評家絶賛



東地中海料理



delaminakitchen.co.uk



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
素晴らしい多彩なメニュー



一皿ごとに新しい感動
歴史的建造物
個室あり

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

ないクオリティで知られていますが、Thirty7 もその例外ではありません。今回も素晴らしいお店を生み出してくれました。

私たちは彼らの仕事ぶりに、いつも感動させられます。

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！

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。

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、ブルドポーク、リブ、ステーキ、バーガー、さらには美味しいサラダ、サイド、デザートなど、選択肢は豊富です。そのリストは尽きることがありません！

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

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

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

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

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

これこそが、Big Easy の魔法と言えるのではないのでしょうか！

数々の賞を受賞し、高い評価を得ている **CLOS MAGGIORE** は、2007 年以来、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。

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。



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 | CIOCHETTI | 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～深夜 週7日営業

37 St Martin's Lane, WC2N 4ER
t: 020 3778 0430 fumo.coventgarden@sancarlo.co.uk

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変わります。

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

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

この努力により、2008 年以来、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！

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”といえはここ、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。

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。
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。



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

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”。

特に、カリフラワーを感動的な一皿に変えてしまうその創造力は見事というほかありません。

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。

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

。西アフリカ料理特有の力強くスパイシーな風味や複雑な香りを想起させながらも、その料理は特定の文

化にとらわれない独自のスタイルを貫いています。
料理を手がけるのは、2つ星を誇るミシュランシェフ
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。

THE PORT HOUSE

スヘイン北部産チーズ&チヨリソー



こたわりの生産者

多彩なメニュー

魅惑のワインリスト

比類なきタバス料理

スヘイン&ホルトガル地ワイン



大人の隠れ家レストラン

極上の熟成肉



大人の隠れ家レストラン

フレッシュメニュー

個室あり

団体歓迎

美味海鮮



フレッシュアターメニュー

月ー土 正午ー深夜

417 Strand, WC2R 0PD

t: 020 7836 7764

theporthouse.co.uk

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。

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



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

絶妙なインテリア
ランチメニュー（水～木）
シェフジェレミー・チャン

風味 食感 エレガンス
最高級の英国産食材
ミシュラン星付き



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



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

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。

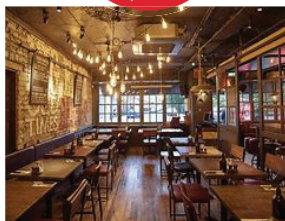
牡蠣はイギリスやアイルランドの生産者から直接仕入れており、流通業者を介さないため、最高の鮮度で提供されます。



毎日営業

とびきりの空間

クマートルバー
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

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

黒板に毎日書き出される丸ごとのドーセット産ブラウクラブ（蟹）は特に人気。

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

シェアにぴったりな前菜も充実。

トラウトのパテや、鱈の卵とピクルスビーツの一品などの伝統的なスターターのあとには、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

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

・BEDFORD ST. WINES・











常時入れ替え

楽しい
ウェルカム
年中無休 11 時営業～

知識豊富なスタッフ
ユニーク

英国産スパークリングワイン取り揃え
シャンパン・ハッピーアワー開催中
毎日 15:00～17:00

bedfordstreetwines.co.uk

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

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。

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

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

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



ンにバスクの風味を届けています。

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

ョスとペアリングして楽しめます。

料理はすべて店内で毎日丁寧に手作りされています。代表的なメニューには「ギルダ」やエスプレットペ

PPERと合わせた新鮮な蟹料理、バスクチーズケーキなどがあり、「チョリソのタロス」などクラシックな料理にひとひねり加えた品々も登場します。

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

料理の腕前は折り紙付きです。

気軽にバルを巡る「Txititeo」のように立ち寄るのもよし、友人たちと美味しい小皿を囲んで語らう夜を過ごすのもよし。

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



OUT AND ABOUT

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？

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

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

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

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

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

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

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

たとえば、「エフィックライス (Efik Rice)」は、ナイジェリア南東部発祥の料理で、ココナッツ、魚介、鶏肉の香り高いブロスで炒めたライス、また、「モケ



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

カ (Moqueka) 」は、トマト、ピーマン、玉ねぎ、ココナッツミルク、デンドロイル (アフリカとブラジル原産のヤシの油) などをベースにした、ブラジル風の濃厚な魚介シチューです。

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

料理そのものが主役になるよう、空間は控えめに整えられています。

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

ロンドンのシティ・オブ・ウェストミンスターにあるロチェスター・ロウ通り。

至高の一皿
芸術的な盛り付け
個室あり
ミシュラン推奨



ロンドン飲食店の新星
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 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

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。

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。

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。



スパニッシュ・タパスの王道

シェフのこだわり

スペイン産ワイン

豊富なメニュー

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

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！

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。

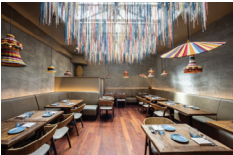
料理のクオリティは常に完璧で、新鮮かつ持続可能、美味しさが際立っています。

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。



新「日系パルー料理」

色彩豊かな
華やかセビーチェ



LIMA

レストラン・オブ・ザ・イヤー

5つ星「タイムアウト・ロンドン」



ペルー・レストラン

兄弟経営

ミシュラン星 2013-2018

2012年創業 月〜土 12:00 - 22:00

31 Rathbone Pl, W1T 1JH t: 020 3002 2640 limalondon.com

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。



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

SHOPPING & LEISURE

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。

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

・BEDFORD ST. WINES・











常時入れ替え
楽しい
ウェルカム
年中無休 11 時営業～

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

bedfordstreetwines.co.uk

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

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。

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も、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

インスピレーションを呼び起す



まるで魔法のような輝き



手仕事で生まれる唯一無二の美

ガラスが織りなす美の世界



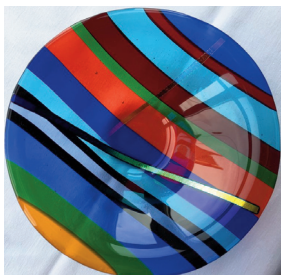
特別なアートフォーム

心が満たされる喜び



特別なアートフォーム

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

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。

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。

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。

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究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

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

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、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。



Bennie



Partridges
LONDON

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



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

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**。

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。

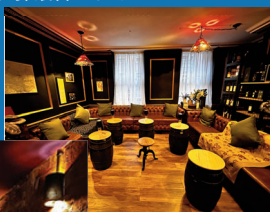
今は、美しく整えられたこの店舗をそぞろ歩くだけでも、ショッピングの本来あるべき楽しさを思い出させてくれます。

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。

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

bar@3greekstreet.com



www.3greekstreet.com

シークレット・ボールド・バー

ウイスキー・バー

3
GREEK STREET

テイスティング



美テイスティングルーム

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

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。



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

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



GILLIAN LYNNE
THEATRE
LW THEATRES

Improbable



Supported using public funding by
ARTS COUNCIL
ENGLAND