









ほんのり甘い  
ひと時を

忙しい春が始まり、色々と新しき春の匂ひととした空間に身を委ね、ほっと思つきたいと思ふこともあるのではないだろうか。そんなときは、カフエラウ・ン・ジ・モン・ショットがぴったりだ。こゝは、池袋方面へ山手線沿つて向かう途中、靴屋曲角とて見つけられる、徒歩十分くらいの所にある、昨年10月にオープンしたばかりの店だ。店内にはパフル席以外もノンパフル席も用意されており、落着いた雰囲気と相まってつづけるスペースとなっている。カフエラウ・ン・ジ・モン・ショットが設置されており、自由に利用できるのも、学生にも親切な設計だ。

この店では、野菜を中心にして、メニューを揃えている。パド・モニを揃えている。またコニエ・ターでもある店の望月さんは「野菜や米などの食材を産地からこだわりの料理も栄養バランスを大事にしています」と語る。不



MOON SHOT

ランチメニューは他にも、ドリやシチュの気まぐれパスタなどが入り受れておすまじといふ。特別に、野菜のステーキ、フリッツの野菜カレー(890円)だ。このカレーは、セリやシシトフなどの香味野菜を、形が無くなっても煮込んで、深みのある香りとコクを出している。さらに、野菜本来の旨と、その相性が併せた。これに100円の追加料で、一部のドリンクをセッティング注文することも出来る。この二つに「ドリや」や「ドリッパコーヒ」などはいかならずランチメニューには他に

客さんが頼みのフグレチ  
トースト（８０円）でチ  
ラ。而面をこんりと焼たラ  
ランスパは、卵がしっか  
りと染み込んで、ふわ  
ふわと食感である。ふ  
緒添えられたタールシ  
ロップとクリームの相  
性も良く、甘くて絶品。  
リビータが、多くとわれ  
るの納得で、やみぎに  
な美味。ランチターム以  
外の時間帯でも、単品頼  
みと午後５時タイタイに  
おすめし。

最後に紹するが、自  
家製ジャンナール（６  
０円）だこの店は、

大学生になれば、居  
行く機会が出てくる  
た店が少ないが、探  
る意外な所にある

# 大人気分で 美酒を楽しむ

酒屋  
 最初に出されるお通し  
 は、目玉によって内容が変わ  
 り、とりわけ人気である。  
 今頃は、鶏肉のつと柑子

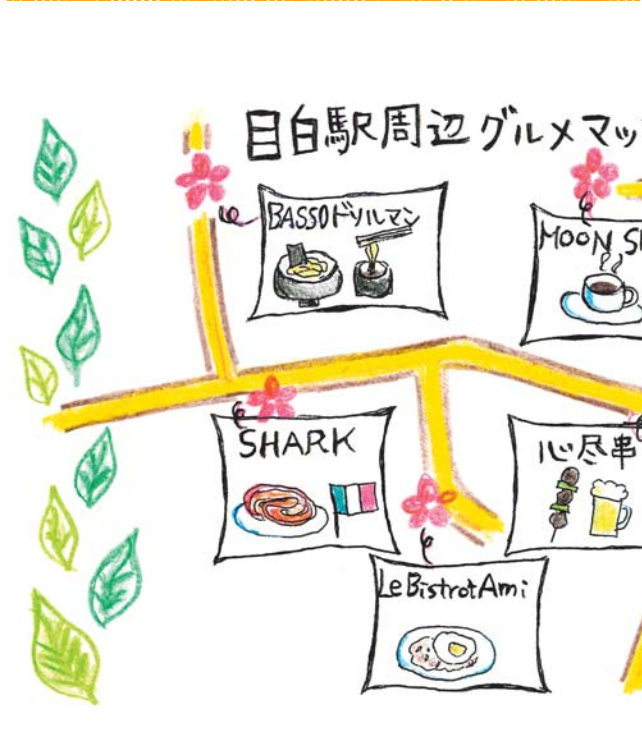
休日：日曜日  
 営業時間：11時～23時  
 11時～14時

常の飲み物は苦味が強  
 が、蜂蜜の甘みを出して  
 り、飲やすい。シナモ  
 やクロアも使っている  
 で体に良い。疲れたこ  
 に飲むと、一段と身は楽  
 になる。

これは、まったくできる  
 所があればという書物さ  
 の気持ちから生まれた。  
 客さんにとっての憩いの  
 ためのたいと願っている。  
 MOON SHOTはそ  
 な思いを表現した隠れ家  
 になっている。(玉城涼)

情報お届

# HOTな情報お届け



だ。程良い塩加減でさばりした肉団子は、ほのり出した風味が口に広がって、酒の肴にちょうどいい。

次に、前菜である焼きなすの琥珀寄せ（860円）を頂いた。出汁をセラーチで固めた中に焼きナスが入っていて、琥珀色の宝石の

ような美しい見た目だ上ぐるま長時間置いたうえで、ナスに出汁の十分に染み込んでいると生薑をトッピングしてと味わいが増し、素晴らしい。

そして、店主がお出すするメニューは、ゴーヤブル（780円）ゴヤや豚肉、豆をゆめ、その上にか節がまぶしある。苦抑え、食材の味を活か付け合っているのて一ヤが苦手なでも難食べられる。

また、酒のお供として、串焼き。ここので焼き盛の合巻（各一



## 心 尽 串

シェフが誇るイタリアの

りと言いつく。塩の風味が口の中で広がる。また、食卓にふたつあるパンが口の中で広がる。マリンボート（800円）を食べてみよう。これは、デナムクレーンのアウトが可能。お昼ごはん、議会の合衆国、酸味を持つマリボート。まあやかな味。

べた人はデサート付ランチ（3650円）がおすすめてである。

今度は、一押しのパスタ2種類を盛り合わせたコースを選んだ。この日の前菜は、ぶりのカルパッチョ、バジルのトマト煮、オ米とブロッコリーの和え物の3種盛だ。バジルの香りがカルパッチョの酸味を掻き立てており、食欲

素材とガーリックオイルの生み出すハーモニが絶妙で何ども口に運びたくなる。また、見沼にも気を遣い、食材の鮮やかな色合いを見せつつ、美味しさを引き立たせるのもシェフのこだわりだ。

そして、ディナーではメニューが変わるので、ランチとは違った食事を楽しむことができる。それだけで、デサートが充実して、一服したいとき、に立ち寄ってコーヒーとケーキ、そして最高のひと時が、私たちを向かえ入れてくれる。

（巻口直美）

営業時間：11時～15時  
17時～22時半

（登澤登喜）



# SHARK

**絶品！駅中パン**

目白には様々な飲食店が軒を連ねるが、通学途中に立ち寄れる店はあまりない。そこで、近頃、焼き立てのパンが味わえる所を紹介しよう。その店は目白駅の改札内にあるCafe DANMARK（営業時間：平日7時～21時、土日祝8時～19時半、定休日：なし）だ。同駅が改装された時、開店し、10年以上、学生や地元の主婦など様々な層に愛されて、白を基調とした店内は、北欧をイメージしたインテリアで統一されている。

販売しているパンの中で最も人気なのは、塩バターパン（100円）で、

わいが特徴であるカマンベール2種類のチーズを贅沢に使っている。生地に織り込まれたチーズが溶けだして、少し焦げたところがカリッと香ばしい大満足の一品だ。

店内には方エスベースもあり、焼き立てのパンをその場で頂くことも出来る。友達とお茶をするときなどは、どにちよう員いのが、8種の中から選べるが、ニッシュリンクド、ドーナツのような形状、カラフルな色合いが特徴である。油で揚げたない分、しこりがなくて、こっとうとていて

心尽串

厳選された地酒が楽しめる♪  
本格創作和食料理でおもてなします！

- 営業時間：17時～23時
- 定休日：日曜日
- TEL:03-3952-4989

 本紙持参で、  
5%引き!!  
※2013年4月まで







イタリア料理 リストランテ・シャーク

目白で一番美味しいイタリアンで、  
日替わりランチが1,050円から味わえる。  
記念日や誕生日などパーティープランもお任せ!

営業時間  
11:30～15:00 / ラストオーダー14:30  
17:00～22:30 / ラストオーダー21:30

ウー  
一番人気  
のイタリア  
ンメニュー



ご予約はお電話にて承っております。

T E L . 03-3952-4974 東京都豊島区目白 3-5-11

高の皿 カレーシンプン  
Shelly House は、昨年  
インド料理の  
メジタに

# 煮込み続けて 31年

野菜、果物、そして幾多  
ものスパイスを煮込んだル  
ー、ふっくらと炊きあげ  
た。創業30周年  
ーライスの専  
本学の西門か  
方角に歩くと  
ので、本学の  
は、ぜひとも  
たい。店内に  
な客席が構  
BGMが流れ  
もそのはず、  
開店当初は暖  
だ。その後、  
の熱烈な反響  
カレー好きが  
至ったような  
自慢のメニ  
も、特に好評

# Shelly House

牛・豚肉は非常に柔らかく、フックで簡単にほぐせてしまっただけ。これら全てが箸先ひとつの二皿は、まさに妙味である。

「毎日食べても飽きない味を口指して作っています」といって、こだわり通り、目白住民から長く慕われる Shelly House。食べれば食べるほど引込まれるその味は、ご主上の情熱という隠し味が決め手のかもしれない。(山口春樹)

営業時間：11時～16時  
※ラストオーダー：15時半

# 妥協なき一杯

人々が親しむ続け、現代では国民食とすら呼ばれる存在、それがウーロン茶だ。読者の中には、舌が肥える、という人が多いだろう。BASOドリルマンはそんな共通をも吟味する有名店である。目黒駅から徒歩で数分、西武袋井線の踏切を越えた細い路地の中に、そこぞと佇むこの店。それでも通行人気の高さが見て取れる。メニューは中華(≠濃厚中華≠)ABURASHO(油そば)TEBURYA(トウバASSO)など、け(≠)の5種類だ。中でも支持を集めているのが、つ(≠)800円である。読む、最大の特徴はコ(≠)の強い旨み製麺だろう。原料には九州産の中心粉を使用。これは、地元ではそんなに使われておらず、コ(≠)とした弾力は日本人の好みに合わせた。出汁は豚骨、かつお、サバ、ニシシなど豊富な食材から採り、濃口(≠)の和風である。こ(≠)という、いつも後味がしつこいような作っているから、オンドクダス(≠)的な

また、サービスマンにも余  
つけ麺ラーメン、甲乙  
付け難い、という人は濃厚  
中華そば「800円」で決  
まり。その名の通り濃厚な  
スープと共に、絶妙な喉越  
しであるつばの麺を味わ  
れる。トッピングの海  
苔、メンマ、ネギ、そして  
2種類のチャーシューをあ  
れぞれ感が良く、食べ応  
え十分である。

また、サービスマンにも余

付盛の量に無料でお茶  
50円）もボリューム満点  
だ。常に研究を欠かさない  
この姿勢は、まさに「ドリル  
（精進すゝ）の名に恥じな  
る販売

※平日のみ ※定休日の  
営業時間：時半〜21  
休日：戸崎

RASSO ドリルマン

時 間  
曜 日  
I L  
味 噌

「オムツは、そんなときに  
すかしに、そんなときに  
出すためのものか、本学か  
から歩いて5分ほどの場所に  
位置するシア料理のお店、  
**Le Bistrot Anné**。店  
の中は、バリ島を意識した  
装飾が施されており、壁に  
描かれた絵が、独特の雰囲  
気を醸し出している。店名  
は、ラテ語で友達を意味  
するアミーゴが由来であ  
る。友達と益寿をしながら  
食べることで、料理を美  
味しくする最高のスパイス  
になる、という考えに基づ  
いているのだ。

この店の一番人気は、  
日替わりランチだ。その中  
でも、学生から絶大な支持  
を得ているのが、「エビ」と豆

パスタ(850円)である。シー  
フにはご飯・小鉢・ス  
oupが付く。ご飯は無料で大  
盛りにすることが可能だ。  
メインのオムツは、強い  
火力で素早く焼き上げられ  
て、

異国情緒の  
なるだろう。  
付けは、一度  
えのある大きき  
材を使用して

のオムツを基



# Le Bistrot Ami

清潔な料理をお  
 客さまの目味の味  
 になる。食べた  
 館主は、その味に  
 満足している。

この、ブリットとに  
 入った、フレンチ  
 料理、その味に  
 満足している。

Le Bistrot Amiで  
 は手頃な価格で本格的な  
 フレンチ料理を味わえる。あな  
 たも一度、出向いてみ  
 ては、いかが？（登壇者  
 定休日：なし）

営業時間：  
 11時～14時  
 17時～26時



★ CAFE LOUNGE  
**MOON SHOT**  
11:00~23:00 日曜定休



# ドリンク1杯

☆新聞をご持参の方  
17:00以降

◆**貸切パーティー  
承ります**

お気軽にお電話ください  
TEL.03-6908-3701

<u>LUNCH</u>	11:00~14:00
<u>DINNER</u>	17:00~23:00 (L022:00)
<u>CAFE</u>	11:00~23:00 (L022:00)

目白通りから線路沿いの道に入り  
5本目の電柱の左側…  
路地の奥にひっそりとあるカフェです

14-10 Mejiro 3-chome  
Toshima-ku



無料♪

**要細要料理**

**ビストロ・Ami**

ランチ 11:30-14:00 (LO 13:30)  
 日・祝休み

ディナー 17:30-22:00 (LO 20:30)  
 無休

ランチは500円から食べられます  
 チャリテイライブ開催中! (不定期)



★

**NOMINO市**  
(姉妹店)

★

**Le Bistrot Ami**

豊島区目黒3-2-9 村松ビル下  
 TEL 03-5982-9560

姉妹店 南仏家庭料理  
 ビストロ NOMINO市もよろしく

---

---