

職人が奏でる、今だけの一品

風土旬彩 伊吹

天然素材の一番美味しい一瞬を見極めるため、必ず市場には店主が自ら出向き、妥協を許さない。寡黙な料理人が向き合うこだわり抜いた料理の数々は、見た目にも美しい。

町田市森野1-37-10 バルトビル 2F
042-724-6553
17:00～23:30 月休
<http://vita.tc/shops/29>



本日の鮮魚盛り合わせ 3,000円～(2人前)



赤身の盛り合わせ 5,000円～

古民家でいただく銘柄和牛 闘牛門 別邸和ノ牛

リノベーションした古民家は、町田駅から徒歩圏内なのに街の喧騒を忘れさせてくれるレトロな佇まい。そんな趣ある和空間でいただく上質な焼肉は口の中であとろける美味しさ。

町田市原町田4-16-18
042-785-4129 月～土・祝前日17:00～23:00
日祝13:00～22:00 年末年始休
<https://wanoushi.owst.jp/>

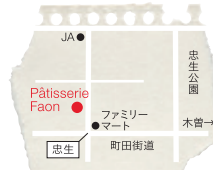


インスタ女子を虜にする、春色スイーツ

Pâtisserie Faon(パティスリーファン)

元ホテルのパティシエ料理長が作る、繊細で美しいスイーツが並ぶパティスリー。宝石のようなスイーツは、どれも上品な甘さで、歴史や伝統が息づくフランス菓子がベース。

町田市忠生3-1-32 ロイヤル忠生1F
042-794-9311
9:00～19:00 第1・3火、水休
<https://faon.jimdo.com/>



ラリヴェ ドゥ ブランタン 6号5,500円(12日前までに要予約)



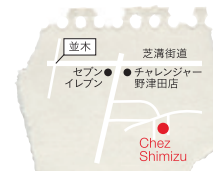
平日限定の菜園コース(2,000円)の前菜

バリアフリーのフレンチレストラン

Chez Shimizu(シェ・シミズ)

新鮮な野菜を種類豊富に取り入れたフレンチは、素材本来の持ち味をいかしてシンプルに仕上げた身体に優しい料理たち。食事の形態、アレルギーなどには個別対応してくれるのも嬉しい。

町田市野津田町140-3 042-734-5750
11:30～15:00 17:00～22:00 木休
要予約 P有り(予約時にご確認ください)
<https://www.chezshimizu.com>



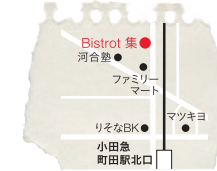
魚介類と有機ベビーリーフのサラダ(写真手前)1,750円

五感でいただくワインキュイジーヌ

Bistrot 集(Shu)

ワインはフランス産を中心にした信頼のおけるセレクト。旬素材を用いた美しい一品はどれも週替わりで提供される一期一会の料理たち。シックな空間と心地よいホスピタリティで予約必須のダイニングは、ワイン初心者者を未知なる世界へ誘ってくれるはず。

町田市中町1-18-14 きよかわビル 2F
042-722-3073
月～金18:00～24:00 土日13:00～15:00 17:00～24:00 不定休
<https://tabelog.com/tokyo/A1327/A132701/13030190/>



マチダ de グルメ Vol. 16

目でも
舌でも
楽しめる

フोटジェニックな美食たち
Scrumptiously Photogenic Cuisine

見た目だけでなく、もちろん味も本格派
五感を刺激してくれる、お皿の上の芸術をご紹介します