

## NEW OPEN



### A-5ランクの和牛を 好きなだけ、食べたいだけ

すべてA-5ランクの銘柄黒毛和牛だけという鉄板焼きレストラン『銀座のステーキ』がオープン。魅力はなんと言ってもリミットプライスと呼ばれる“食べ放題”メニュー（¥8,424〜）。ワインは直輸入のものがそろう。●港区新橋 1-5-5 グラベル銀座II 8F ☎03-3569-2291

11 / 20

ボージョレ・ヌーヴォ  
解禁日

### 伝統手法が生み出した エレガントなボージョレ・ヌーヴォ

毎年この日を楽しみにしている人も多いであろう、ボージョレ・ヌーヴォ解禁日！そんなボージョレワインを120年以上にわたり、手摘み収穫と伝統的な醸造方法にこだわって造り続けているアンリ・フェッシュから、プレミアムな逸品が登場する。「アンリ・フェッシュ シャトー・デ・レイシエール ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォ 2014」は、注目度の高まっているクリュ・デュ・ボージョレのひとつ、レニエ村所有シャトーの上質なガメイ種を100%使用。ブラックベリーなどのリッチな果実味や、シルキーなタンニンと優美な余韻がエレガントな味わいを奏でる。¥3,758 /アサヒビールお客様相談室☎0120-011121



## NEW OPEN

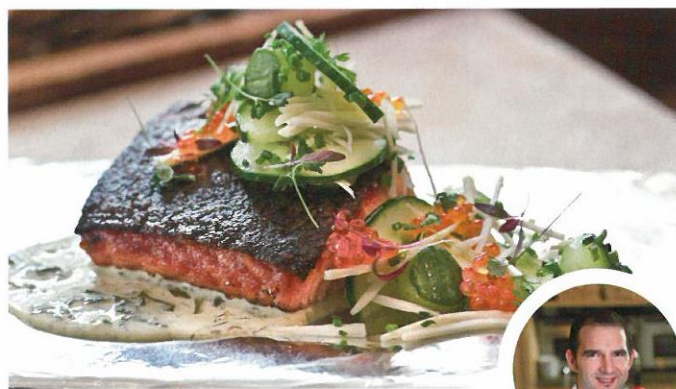


### 二ツ星レストランの “chefチョコ”が銀座に

ベルギーのミシュラン二ツ星レストラン『バルトロミューズ』のシェフ、バルト・デスマット氏が手掛けるチョコレートブランド『BbyB.™』が銀座に11月下旬オープン。ミルク、ブラック、ホワイトチョコレートの中には、さまざまなフレーバーが。バリエーションは30種類近くあり、シンプルな形状でありながら複雑な味わい（写真右は5個入スリーブ¥1,300）。nendoの佐藤オオキ氏が手がけたスタイリッシュな店内には、ハイクオリティなコーヒー「バスコベロ」が愉しめるカフェも併設される。  
●中央区銀座 3-4-5  
<http://www.bbyb.jp/>



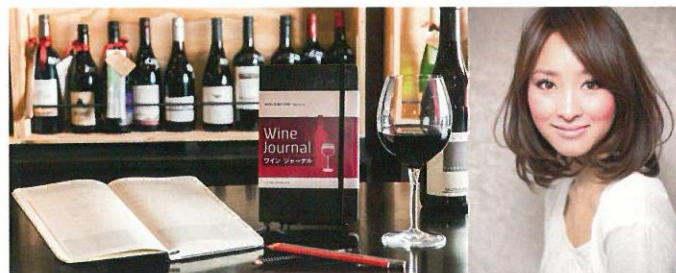
11 / 13 - 15



### パーク ハイアット ニューヨーク総料理長の 来日スペシャルディナー

今夏開業したばかりのパーク ハイアット ニューヨークの総料理長、セバステアーン・アーシャンボー氏が来日。パーク ハイアット 東京の『ニューヨーク グリル』で3日間限定のスペシャルディナーが提供されることになった。世界のコンテンポラリー・キューズを享受できる、またとない機会をお見逃しなく。●ニューヨーク グリル☎03-5323-3458

11 / 18



### MOLESKINE×東京カレンダーの1日限定イベント 「ワインレコーディングの嗜み方」

飲んだ銘柄や気になる銘柄の情報が記録できるノート「ワインジャーナル」で、ワインの楽しみ方を学ぶ1日限定イベントが開催！講師にワインエキスパートの瀬川あずささんを招き、実践を交えながらテイस्टイングやレコーディングのレクチャーを受けることができる。



こちらのイベントに参加できるのは10組20名様だけ！  
詳細とご応募は、<http://tokyo-calendar.com/event/moleskine>まで  
応募締切：11月10日（月）

## NEW OPEN



### 音にこだわる紳士の 夜遊び新スポット

良質な音とお酒の新空間『ギンザミュージックバー』がオープン。大沢伸一氏プロデュースのこのバーでは、3,000枚以上のアナログレコードから常駐のミュージックセレクトターによる音楽が毎夜流れる。朝4時まで営業。●中央区銀座7-8-13 ブラウンプレイス4F ☎03-3572-3666