

～Restaurant<譚仔三哥(タムジャイサムゴー) 吉祥寺店>～

香港で人気の米麺(ミーシェン)のブランド『タムジャイサムゴー(譚仔三哥)』。1号店が3月に新宿にオープン。行列でなかなか食べられず、吉祥寺店でいただきました。トリドール社が日本での展開をされています。現在は、新宿、吉祥寺、恵比寿の3店舗展開。米と水だけで作ったという米麺は、モチモチしていて食べやすく、スープと絡んで美味しいですよ。3種類のスープ、麺の量、辛さ、豊富な具材トッピングを選べます。平日のランチセットは、ドリンクもついて900円ととてもお得感あります。私は、一番おススメのマーラースープをいただきました。スパイシーなスープには、甘めのレモンティーをセツにするのがグッドでしたよ！<https://www.tjsamgor.jp/>



～Restaurant<San Ciro(サンチーロ)>～

2021年7月に広尾にオープンしたイタリアンレストラン&ワンバー。オーナー兼ソムリエとシェフの二人で切り盛りするコージーなレストランです。シェフは恵比寿の老舗で修業、葉山の有名店ではソムリエとして、渋谷のワインバーでは店長として勤務されていたそうです。そして広尾に、これまで培った料理やワインの知識と技術を昇華させた自分の店をオープン。今回は、ランチをいただきました。●2,500円コース→前菜盛り合わせ、スープ、パスタ、パン、デザート。●3,500円コース→2,500円コースにプラスメイン1品が選べます。ランチワイン1杯目は500円で！すべてのお料理が、素材が良く、調理も手が入っており、2,500円とは思えないレベルでした。コスパ良すぎ！！！！次回是非、ディナーでお伺いしたいです。<https://www.instagram.com/sancirojp/>



↑かぼちゃのスープ、前菜(サーモン、レンコンのアラビアータ風、キノコのパテ、馬肉のカルパッチョ)、牡蠣とカラスミのパスタ、ソーセージ+かぼちゃのマリネ、デザート各種選べます。

～Shop<DRESS>～

長崎県波佐見町発祥の波佐見焼の専門店が自由が丘にオープン。ブランドコンセプトは「料理が映える波佐見焼」。使いやすいサイズや形で品の良いカラーバリエーションが揃っています。蝶の形の箸置きが気に入りました！
<https://dress-shop.jp/hasamiyaki/>



～Bakery<les joues de BeBe>～

目黒権之助坂に、7/7オープンしたベーカリー。目黒駅周辺は、広いベーカリーカフェが無かったので、立ち寄りやすく嬉しいお店です。「レジュドベベ」は、フランス語で「赤ちゃんのほっぺ」という意味。コンセプトは、触れる人みんなを、触れた瞬間に幸せにする、やわらかくてもちもちとした赤ちゃんのほっぺのようなパンを届ける。私は、個人的に柔らかく、もちりしたパンが好きなので、とても口に合って美味しかったです。平日&休日ともに、お店の外にまでお客様が溢れています。アボガドサンド、リピートしちゃいそうです。<http://bebe-meguro.jp/>
運営されているのは、目黒区を中心に「GONZO」「ビストロジル」「シナトラ」などの飲食店を運営されている、株式会社ジリオン。<https://www.bistro-jill.com/>



●イートインスペース