

レストランコンシェルジュ 馬場康夫さん「Pirouette（ピルエット）」

「Pirouette」はビストロとカフェ、フランス語でエписリーという野菜や生鮮食品、ワインなど販売するスペースを一つにした、斬新なコンセプトのレストラン。

店の真ん中は広いオープンキッチン。そのキッチンを中心にホワイトオークのカウンター席、その外側のビストロ側には黒丸のテーブル席、カフェ側にはホワイトオークのハイテーブルが。天井が高く、明るく清潔でイケてる感タップリ。席と席の間隔が開いているのもデート向けです。



エписリー

いま旬な食材をシェフに教えてもらう。
その食材を使った料理をビストロやカフェで食べる。
食べた食材やワインを帰りに店で買う。
買った食材の調理方法を教わる。
料理の為に食器を店で買う。
もっと美味しく作るために料理を学ぶ。
覚えた料理を家で作る。
食を通じて巡るストーリーが誰にでも発生する、まったく新しいコンセプトのお店です。

「Pirouette」は、虎ノ門ヒルズにて営業中です。

(2016.03.16)

まったく新しいコンセプトのお店

「Pirouette」は、カフェ、ビストロ、エписリーが一体になった食のコミュニティ。シェフの小林氏は、本場南仏のミシュラン2つ星レストラン「オステルリー ジェローム」などの名店で経験を積んだ人物で、メニューやコンセプトをアドバイスしたトロション氏は、日本の人間国宝に相当するフランスの「M.O.F.（国家最優秀職人）」を受章した巨匠です。

店内はフルオープンキッチンを中心に、ビストロ・カフェ・エписリーの3つのエリアに分かれています。ビストロでは、最先端フレンチのコース料理をワインとともに。パティシエの作るデザートもおすすめです。カフェではクイックランチに最適な週替わりのプレートランチ、ディナーでは2〜3人でシェアするスタイルのビストロよりもカジュアルな小皿料理やグラスワインを。エписリーでは、ビストロやカフェで使用している食材や、お皿やグラスなどのほか、フランスワイン約150種類を販売しています。さらに「野菜の詰め放題」などの企画なども行われています。ぜひ一度お店に行ってみて体感してみてください。

■場所：虎ノ門ヒルズ ガーデンハウス1階（港区虎ノ門1-23-3）

■時間：

・ビストロ&カフェ：ランチ 11:30~14:30 (L.O.)、ディナー 18:00~21:30 (L.O.)

・エプスリー：11:00~21:30

■定休日：日曜日（4月1日より）

■Tel：03-6206-6927

▶ Pirouette（ピルエット）



プロフィール



1954年生まれ。ホイチョイ・プロダクションズ代表。1982年『気まぐれコンセプト（現在も連載中）』でデビュー。代表作に『見栄講座』『東京いい店やれる店』、映画『私をスキーに連れてって』『バブルへGO!!!』（原案・監督）など。現在も「スマホ版 東京いい店やれる店」で東京新店情報を毎週更新し「やれる店」の研究に余念がない。