

クオリティも、価格も納得、
そして大満足の
とっておきの店をラインナップ。
日常の中のちょっとした贅沢、
銀座ならたくさん揃います。



誰ならでも、上質な果実を贅沢に使った
ゼリーは、異なる味平を選ばず、「高級のお客
さま、主婦さま、どなたのところにお持
ちしても喜ばれる一品です」と、眞谷川崎
子さん。昔ながらの包装紙も素敵です。

東京都中央区銀座 5-5-1
☎ 03-3572-0501(代) 朝 9:30 ~ 20:00
[日曜、祝日 11:00 ~ 18:00] (その他休
[休本年齢を除く](http://www.gros-sentibbaya.jp/



キウイとドラゴンフルーツブルーベリーを使っ
たフルーツアレルギーゼリー ¥735、具
はオレンジゼリー ¥630。

ランチ

13 「レディタンザ・トキのランチ」¥3,990~

創業者 中野あおいさん(あおいクリニック銀座)院長



料理はすべて¥3,990のランチコ
ースの一例。左♡天然高純度と魚介、
有精野菜のロースト。右上♡オリ
ーブのマリネ、右下♡フリット
などアミューズ3種。右下♡有機
とうもろこしのスープ。さらにデ
ザートとコーヒーもつく。



オープンキッチンを囲むカウンターで、十時中シ
ェアの本格フレンチが味わえるレストラン。「お筆
で気軽にいただけるのが嬉しい。食材も本当に良
いものを厳選しています」(中野あおいさん)。そ
んなこの店の味を通り、お得意ランチで堪能で
きます。一番手頃な3,990円のコースでも、アミ
ューズからスープ、メイン、デザート、コーヒー
までつく充実の内容。また、シェフとの距離が近く、
カウンター越しに会話できたりするのもこの
店の魅力。「好きに応じて、シェフがアレンジして
くれることも。だから本当に満足できるんです」。

東京都中央区銀座 5-5-13 豊口ビル7F
☎ 03-5553-2511 会士・由・月曜、祝日ランチ
11:30 ~ 14:00L.D、ディナー 18:00 ~ 20:30L.D、
ホ・ホ・全曜ディナー 17:30 ~ 22:00L.D
※火曜
(祝日の場合は営業)
ランチコース ¥3,990~、
ディナーコース ¥8,400~
カードはほぼすべて可

