

世田谷ライフ

magazine 2022 DECEMBER NO.83

12

特集

成城学園前 祖師ヶ谷大蔵 千歳船橋 喜多見・狛江

新たな潮流は、
このエリアから
生まれる。



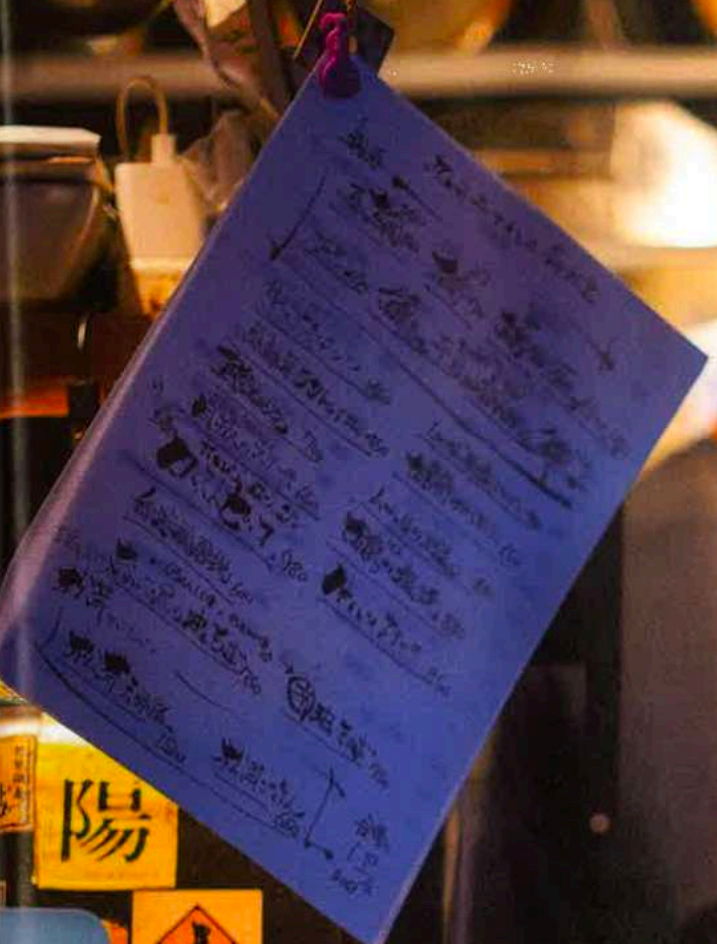
The Best of Restaurant Award

本気の、ちょい呑み。/イタリアン&フレンチの新風/餃子&洋食を深掘り!
ビールが旨い店が続々/狛江は焼き菓子パラダイス

本気の、 ちよい呑み。

物価の値上がりが厳しい昨今。財布に優しく、なおかつ料理が旨い酒場は、もはや天国だ。仕入れ値も高騰する中、お客が喜ぶならと努力を惜しまない、街の優良店たちに賛辞を込めてお届けしよう。

写真：宮本信義 / 深澤慎平 / 加藤史人 / 谷内啓樹 / 齋藤シン
文：飯田朋子 / 千葉泰江 / 大津愛



Theme 1

一杯600円～

楽しむ日本酒酒場

一杯ワンコインと謳いたいところだが、このご時世600円以下でも十分と言えるほどお得な、こだわりの日本酒酒場を厳選。酒はもちろんのこと、アテの充実度、クオリティも太鼓判の4軒だ。



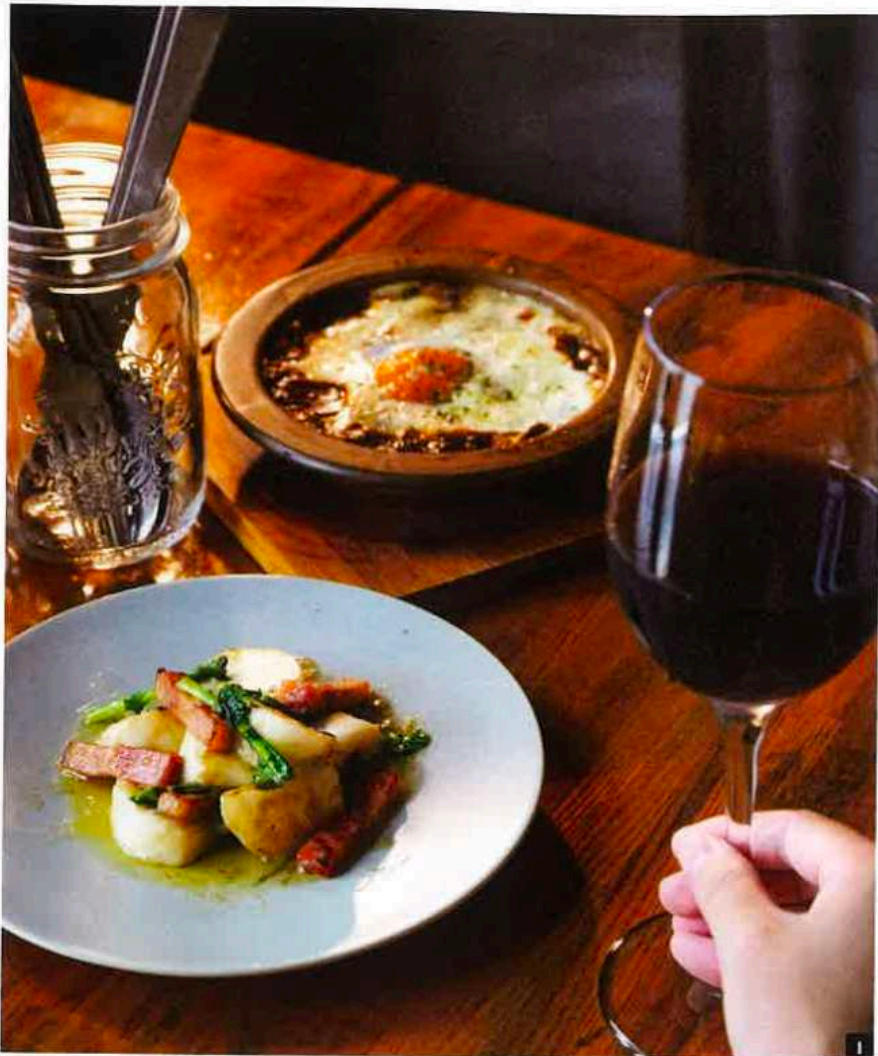
無造作に吊るされたメニューや酒瓶が並ぶ雑然とした雰囲気、酒場としての居心地の良さを醸し出す。料理に勤しむ店主を眺めながら呑む酒は格別だ

|酒場|

@ 祖 師 ケ 谷 大 蔵

3 BIO MARCO

アルザス地方の郷土料理をアレンジした「ハーブと生ハムのタルトフランベ (1,298円)」はバリッと軽やかな食感



ここは元々、『はじめ』という30年続いた居酒屋だった。店主は、店を営んでいた母の想いを継ぐべく、この空間を改装。その想いに共感してくれた繁盛店経営者として知られる赤塚元気さん初プロデュースの元、2016年にオープンした。

こちらで腕を振るうシェフは、イタリアンの店や和食店で研鑽を積んだ店長の関さん。カウンター席に座れば、目の前の厨房から漂ってくる料理の香りだけでワインがすすんでしまうから、要注意だ。ソムリエと相談して仕入れるワインはほとんどがナチュラル。ポトルは常時20種類以上あり、スパークリングも充実。明るい時間から飲めるとあって、ママさんやご年配の方も

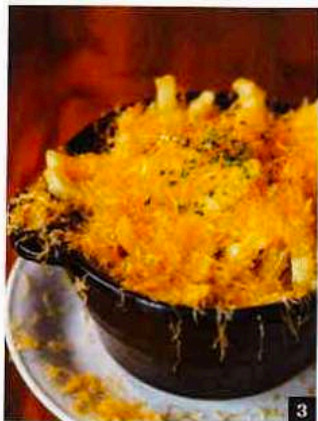
自然派ワインをカジュアルに楽しむ。それこそがちょい呑みの流儀

多い。どんな客層でも満足できるタパスの数々は、祖師谷の街によく馴染んでいる。看板商品「タルトフランベ」は北海道上富良野町の農家から仕入れる、香り豊かな純正の小麦を使用し、「生地だけ食べても呑めちゃう」と大好評。

1) 焦げ目をつけて焼いた「白かぶとベーコンアンチョビバター炒め (693円)」、デミグラスと赤ワインで洋風に仕立てた「牛すじ煮込みの目玉焼き (748円)」は赤ワインと相性抜群。グラスワイン803円～。2) 京都府丹波産の「てぐみ デラウェア 750ml (6,380円)」(写真左) はブドウの果実感をそのままに、酵母の香る生詰めワイン。時間経過と共に白く濁り、味わいの変化が楽しめる。3) チーズどっさりの「ミモレットチーズとクミンのフレンチフライ (748円)」は酒がすすむ一品



data
ビオ マルコ
〒世田谷区祖師谷 4-24-22
☎ 03-3484-5914
🕒 16:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)、
日曜、祝日 15:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)
📅 月曜 📱 bio_marco
📍 P084 D-2



上) ブルックリンスタイルの店内には、ゆったりくつろげるテーブル席もある。左) 関さんの気さくな性格は、より食事を盛り上げてくれる