

本日のランチより、和牛ホホ肉赤ワイン煮込み



### ヴォワ・ラクテ

Voie Lactée / 菊池寛実記念智美術館

都心にひっそりたたずむ隠れ家的レストラン

ランチで人気の「和牛ホホ肉赤ワイン煮込み」は、口に入れた瞬間に溶けるほど柔らかい肉に、深みがあるがしつこくないソースが添えられる。建物や店内から見える庭園も素晴らしい。

☎ 港区虎ノ門4-1-35 菊池寛実記念智美術館内 ☎ ランチ11:30-14:00、ティータイム14:00-17:00、ディナー(要予約)18:00~ ☎ 月 7/22 日比谷線神谷町駅から徒歩6分 ☎ 03-5733-5135 ☎ ランチ/本日のランチ1890円、ティータイム/ガトーショコラ、クリームブリュレ850円(コーヒー、紅茶付+400円)、ディナー/8000円、10000円、12000円のコース料理のみ

### アクア

H2O / 東京国立近代美術館 [→P.56]

フレンチの鉄人・石鍋シェフの美術館レストラン

美術館レストランブームの火付け役。魚料理、肉料理などバラエティに富んだア・ラ・カルト料理を中心にラインナップ。定番料理として「ハーフローストチキン」は、皮はパリッと、肉はジューシーで人気。

☎ 火水日11:00-18:00、木金土11:00-16:30、ディナー18:00-21:00(木金土のみ) ☎ 月、美術館休館日 ☎ 03-5219-3535 ☎ ヒレカツカレー800円、ハーフローストチキン1000円など ☎ www.queen-alice.com/

店内にはアナ・ガスケルらの作品が展示



ラコールセット(2100円、展覧会により内容は異なる)

### レストラン ラコール

Restaurant L'accord / 東京国立博物館 [→P.77]

広い敷地で歩き疲れたら本格派洋食はいかが

地元・上野精養軒が運営するのが「レストラン ラコール」。展覧会によって内容が異なる「ラコールセット」は本格派洋食。多種類の食材を使っているため、贅沢な気持ちになれる。

☎ 10:30-17:00、4~12月の特別展開催期間中の金は20:00まで、4~9月の土日祝振替休日は18:00まで ☎ 月、年末年始 ☎ 03-3822-0012 ☎ 鹿児島黒豚味噌焼セット1995円、ジュレトリコロール(マンゴープリンに杏仁豆腐とアセロラのせ)630円など ☎ www.tnm.jp/jp/guide/restaurant/

### ACQUAMARE

アクアマレ / 横須賀美術館 [→P.96]

水平線の見えるレストランで過ごす非日常時間

広尾の「アクアパッツァ」日高シェフが手がける、ミュージアムレストラン。地のもを活かしたパスタ、近海の漁港から届いた魚介のメニューで、素材の魅力を軽やかに演出。水平線を行き交う船を眺めながら、至福のひとつときを。

☎ カフェ10:00-21:30(L.O.20:00)、ランチ11:00-16:00、ディナー17:00-21:30 ☎ 第1月(祝日除く) ☎ 046-845-1260 ☎ ランチコース2800円、プレートメニュー1500円、ディナー4500円など ☎ 予約がのぞましい ☎ acquamare.jp/

彩り豊かな魚介や野菜を使ったメニューが人気



ヘンリー・ダーガー展のイメージケーキ(735円、展覧会により内容は異なる)



### カフェ ダール

Café d'art / 原美術館 [→P.30]

元祖ミュージアムカフェはここ!

展覧会内容に沿ってつくられた「イメージケーキ」や、ワインが付いてくる休日限定メニュー「ガーデンバスケット」など、展示を見るだけでなく美術館の楽しさを提供してくれる。

☎ 11:00-17:00、祝を除く水曜のみ20:00まで ☎ 月(祝の場合は翌日)、美術館休館日 ☎ 03-3445-0651 ☎ ランチ/前菜+日替のメインのセット2310円、ガーデンバスケット(土日祝のみ)2940円など ☎ www.haramuseum.or.jp/ 美術館入館者のみ利用可

### 喫茶けやき

Kissa Keyaki / 町田市立国際版画美術館 [→P.92]

市の授産事業で営まれている正統派美術館喫茶室

大きなガラス越しに広がる芹が谷公園の緑が眼を潤してくれる。町田市相原の牧場ラッテ製ジェラートなどの手作りメニューも豊富。ゆったり過ごせる、まさに癒しの空間。

☎ 10:30-16:30 ☎ 月、美術館休館日 ☎ 042-728-8062 ☎ カレーライス630円、ケーキセット580円、ジェラート370円(テイクアウト270円)など



薬膳カレー(740円)。丁字、クコの実などを入れて煮込んだルウに七穀米のご飯がつく



上—アクアパッツァ(100g1700円)はマンジャベッシーの代表的メニュー  
左—手長エビのソテー野菜添え(100g1500円)

### マンジャベッシー

Villa di Mangia Pesce / ヴァンジ彫刻庭園美術館 [→P.113]

「お魚を食べてください」という名のレストラン

駿河湾でとれた魚や地元野菜をベースに、シェフのクリエイティブ溢れるメニューが心躍らせる。ワインリストも豊富。時を忘れてゆったり過ごす特別な場所として。

☎ ランチ11:00-13:30(L.O.)、ディナー(4~10月)18:00-22:00、(11月~3月)17:30-22:00 ☎ 水(祝の場合は翌日) ☎ 055-989-8788 ☎ ランチコース3500円、ディナーコース8000円など ☎ 予約がのぞましい

☎ www.clematis-no-oka.co.jp/

### cafe 茶洒 kanetanaka

カフェ・サーシャ・カネタナカ / 東京都庭園美術館 [→P.35]

庭園のカフェで出会う和のメニュー

新橋の老舗料亭「金田中」がプロデュースし、名門料亭の味そのままの小粋なカフェメニューが多数揃う。ランチは小丼を2種類選び、お椀代わりの玉地蒸しが付く。スイーツも絶品。

☎ 10:00-22:00 ☎ 年末年始 ☎ 03-3442-7877 ☎ 鴨と赤味噌点心に載せ682円、焼林檎青海波のブリュレ630円、サーシャの抹茶630円など ☎ www.kanetanaka.co.jp/

鯛のお茶漬け(840円)は、炒った香ばしい胡麻醤油を鯛とからめ、最初は御飯で一口、最後には出汁を掛けていただく



### サントリー美術館 shop × cafe cafe produced by 加賀麩不室屋

Suntory Museum of Art, shop × cafe  
サントリー美術館 [→P.11]

生活の中にある美をカフェでも体感

金沢の名店、加賀麩専門店「不室屋」が出店したカフェ。和洋兼ね備えたモダンなメニューと、隅々までゆき届いた生活美へのこだわりが、展覧会の余韻を長く楽しませる。

☎ 10:00-21:00 ☎ 無休(元日休) ☎ 03-3479-8600 ☎ ランチ(限定各30食)ふやきお汁弁当1500円、不室屋パフェ900円、コーヒー/加賀抹茶600円など

☎ suntory.jp/SMA/

展覧会を見たら、食のアートも楽しもう!  
おすすめミュージアム・レストラン

10選

話題のフレンチから地元の名店まで、  
一度は訪れてみたい  
レストラン&カフェを特集!



上—プリフィクスランチメニュー(2680円)  
左上—「ムッシュ ポール・ボキューズ」のクレーム・ブリュレ単品(950円)

### ブラスリー ポール・ボキューズ ミュゼ

BRASSERIE PAUL BOCUSE Le Musée  
国立新美術館 [→P.11]

三ツ星シェフによる料理が話題のブラスリー

フランスで40年以上三ツ星を獲得するボキューズ氏の海外1号店。リヨンの郷土色豊かなフランス料理を肩ひじ張らずカジュアルに楽しめる。ディナーは予約可能。

☎ ランチ11:00-16:00(L.O.)、ディナー16:00-21:00(L.O.19:30)、金のみ-22:00(L.O.20:30) ☎ 火(祝の場合は翌日) ☎ 03-5770-8161 ☎ ランチ/ランチコース2680円、ディナー/アラカルト1350~3800円など

☎ www.nact.jp/restaurant/01.html



加賀麩を使ったふやきお汁弁当(1500円)。写真はイメージ