

繁盛店  
訪問

# 若者の街渋谷に大人も集う、とっておきのレストラン&ケーキの店

常に新しい情報の発信基地として若者が集まる街、渋谷。”シブカジ”を生んだ道玄坂をはじめ文化村通り、公園通り、スペイン坂、センター街などそれぞれの通りには雰囲気異なる若者たちが群れている。その渋谷の街には、3400商店の内約400軒(飲食店組合加盟店)の飲食店がひしめいているといわれる中から、今回は欧風料理を中心にしたちょっとおシャレで安心して食事が楽しめるお店を6店ご紹介いたします。

(協力/渋谷飲食店組合)



フランス料理をビストロ感覚で味わえる店  
**BISTROT DE HANA**

ビストロ・ド・ハナ  
渋谷区宇田川町34-6 M&Tビル1F  
TEL.03-3461-2372

●営業時間：ランチ(平日)11:30~13:30  
(土日祝は12:00~14:00)  
1200円、1800円、2800円のコース  
ディナー17:30~21:30(ラストオーダー)  
アラカルトは2000~3000円前後、  
コース(3000円、5000円、7000円)は要予約。  
●定休日：月曜



※パーティは12~28名様まで1人3000~7000円の予算でできる。

★日本の旬の素材を使ったり、フォアグラやキャビアをさりげなくアレンジするなど吟味した素材を使い、仕込みに時間をかけた「本格的フランス料理をビストロ感覚で味わってほしい」というのが、渋谷で22年のキャリアをもつシェフの考え。ワインも2500~5000円位で揃っており、メニューにはワインの1ロメも添えられている。8割が女性客。

南欧田舎料理とお酒を陽気に楽しむ店  
**Salo-Mangor Ga La**

サラ・マンジェ ガ・ラ  
渋谷区宇田川町11-2 TEL.03-3464-3572

●営業時間：  
ランチ(平日)11:30~15:00  
(オーダーストップ14:30)  
日替わりランチ850円、  
アラカルト650~1280円  
ディナー17:30~22:30  
(ラスト23:00)  
アラカルト  
(飲食して平均3000円前後)、  
コース  
(3000円、4000円、5000円)  
●定休日：日曜



※パーティは20~40名まで2時間貸切。  
13万円で飲み合わせてすべて仕切ってくれる。



★「おいしいものを楽しむ」がモットー。店名の通りフランス、イタリア、スペインの田舎料理とお酒を飲んで陽気にワイワイと、外で楽しむホームパーティといったイメージで、結婚式その他の二次会に最適。南欧の田舎家風の店構え、インテリアからメニューまですべて若いスタッフたちの手作り。ワインは1800円から各種あり、頼めばワインコーディネーターが料理に合わせて選んでくれる。

落ち着いて食事の楽しさを満喫できる店

**Le Pot-au-Feu**  
ル・ポトフ

渋谷区宇田川町6-20 パラシオン渋谷1F  
TEL.03-3496-1218

●営業時間：  
ランチ(平日)11:30~14:00  
(オーダーストップ13:30/土日祝は休)  
1600円、2200円のコースのみ  
ディナー17:30~22:00  
(オーダーストップ21:00/土日祝はディナーのみ)  
3000円、5000円、6000円のコースのみ  
●定休日：月曜  
※ディナーは要予約。(団体予約はしていません)



「一人でも気軽に入れるフランス料理店」と、ご夫婦で始めて16年。店内は広くないが、一人一人のお客様を大切にしたいと人数制限をしているため落ちついて食事ができるとあって、大人のカップルや夫婦などの固定ファンが圧倒的に多い。冷凍物は一切使わず、フランスから空輸するなど素材にはこだわりますが、価格は抑えている。ワインはハウスワインが2000円から。

大人の食事と会話を楽しむ店

**すて〜きなBAR 敏**

渋谷区宇田川町31-9 TEL.03-3476-4356

●営業時間：18:00~24:00  
(オーダーストップ23:00、一見客は22:00まで)  
●定休日：月曜



★大人の客をターゲットに、食べて飲んで、気が向けばカウンター越しにマスターと話をしんと、どちらかというと馴染み客を中心に店主のカラーを前面に押し出した店。もともとステーキ屋であったことからステーキ、ハンバーグなど肉料理が中心のメニュー。飲み物はビール、ウィスキーから地酒、ワインなど幅広く充実している。馴染み客のみ4人用テーブルに座れる。

若い女性に人気の卵料理の専門店

**RAKERU**  
ラケル

渋谷区宇田川町48 昭和ビル1F  
TEL.03-3476-4147

●営業時間：11:00~24:00  
ランチ11:00~14:00/780~1130円  
(セットは200円プラス)  
●定休日：年中無休



一番人気の「KUKUラケル風オムライス」  
(スープ、ドリンク付960円)



★店名の「ラケル」はギリシャ神話の空想の女神というだけあって、客層の9割が女性。土日は18~20歳代前半の若い女性やカップルが多く、しかもリピーターが多いというからいかに若い層に支持されているかが分かる。メニューは年5~6回変え、常に開発メニューを加えている。名物のラケルパンは持ち帰りもできる。ちなみに同店での卵の使用量は1日40kg、全店なら菜マヨネーズメーカーより多い。

手作りのケーキの店

**BOUL' MICH**  
ブルミッシュ

渋谷本店/渋谷区神南1-20-14第7工業ビル1F  
TEL.03-3463-5003

●営業時間：10:30~22:30  
●定休日：年中無休(除1/1~1/3)  
●ケーキ：250円~380円、ウェディングケーキ1台  
(丸いケーキ1個)の予約は1週間前から。  
クリスマスケーキの予約は11月後半から。



8月のネクタリタルト



★この店を有名にした知る人ぞ知る銘菓「シブスト」を目当てにやって来る客も多い。今夏から季節に合わせた月替わりのケーキ(2種類)も登場。(8月はネクタリタルト/いちじくのケーキ)アイデア商品としてOLなどに受けているのがギフト用の菓子を2~3口に小分けして可愛くラッピングしたもの。会議用などの需要も多い。また、最近の傾向として若い男性客層も増えているとか。

コンサルティング

Q&A



揚げ物、フライヤーの使用済廃油はどう処理したらよいのですか?

**A** 食用油500ml(鍋1杯分)を流した場合、魚が住める水質に戻すには、浴槽330杯分の水が必要です。排水管をつまらせる原因にもなります。

●揚げカスをこまめに取り除き、

てんぷら → フライ → 唐揚げ → 炒め物

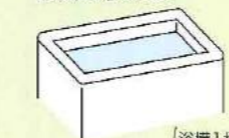
の順で使い切る。(家庭の場合)

●残った油は、市販の凝固剤で固めて生ゴミとして出す。鍋についた油も、洗う前に古紙などで拭き取る習慣を。(尚、油カスや廃油は冷却させてから処理してください)

●廃油を溜めておき、固形せっけんに再生することもできる。(作り方のイラスト参照)

●既存のグリストラップ槽に油脂分解装置の設置により流れ出した油脂類を分解・浄化する。

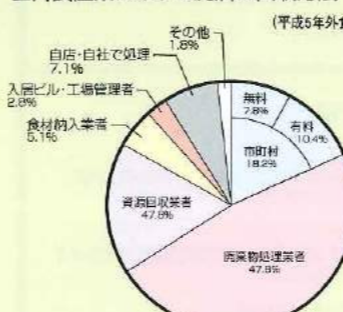
■排水を浄化するのに必要な水の量



浴槽1杯 300ℓ

使用済の食用油(500ml)	330杯分
おでんの汁(500ml)	25
牛乳(200ml)	10
みそ汁(200ml)	4.7
米のとぎ汁(2ℓ)	4.0
ラーメンの汁(500ml)	3.3
日本酒(500ml)	2.7

■外食産業における廃油の回収方法



※廃油の回収は地域自治体や生協に問い合わせください。  
※生協は地域により回収方法が異なります。

■廃油を利用した固形せっけんの作り方



- ①プリキ缶に苛性ソーダ450g、水850ccを入れてよくかき混ぜ、苛性ソーダを溶かす。
- ②油3ℓを入れ15~30分かき混ぜ、熱くなってドロリとしてきたらミカンの皮1/4分位をすり下ろしたものを混ぜる。
- ③漏れない平らな器に流し、古毛布などをかぶせて4~5日おく。固まったら適当な大きさに切りわけて使う。

■油脂分解装置例

タニコー「グリスバスター」

設置後すぐに動物油油脂類を分解浄化してBOD及T-N-hexが激減



※お問い合わせは、販売店まで。