



～ シェフのおすすめ ～

シェフ特製のじっくりと煮込んだソースが当店のウリです。中でもビーフシチューや煮込み料理が人気で、ワインとの相性は抜群です。また、お酒は静岡の磯自慢や才助といったものも取り扱っております。ホタテのカルパッチョが合いますので是非一緒に召し上がって下さい。



～ 取材者のつぶやき ～

人形町の地下にある隠れ家的なお店です。アットホームな雰囲気の内店は仕事終わりにふらっと寄りたくなる場所です。私のおススメは静岡県産のアメラトマトを使用したサラダで、甘みと酸味のバランスがとても良く、トマトが苦手な方でも召し上がって頂けると思います。是非一度お試し下さい。※食材や地酒は、時期によって取り扱っていないこともありますので事前にお問い合わせください。



電話：03-6661-0816
住所：東京都中央区日本橋人形町1-1-6
松和人形町ビルB1F

最寄駅：人形町駅
営業時間：ランチ 11:30-14:00(L.O.13:30)
ディナー 18:00-22:00(L.O.21:00)

定休日：土日祝
席数：19席
URL：<http://www.boeuf-aya.com/>