

3F イタリアンレストラン

カシータ

4つの顔を持つ美空間でイタリアンを堪能

広々とした瀟洒な空間に、メインダイニング、バーカウンターを擁するワインガーデン、夜空の下で非日常に浸れるテラス、6Fにはラウンジと4つのエリアを持つレストラン。メニューは2ヵ月毎に替わり、ディナーは2つのコースとアラカルトを用意。記念日から普段使いまでシーンを選ばずに利用できます。腕を振るうのは、今年料理長に就任した添島茂人シェフ。グループ全店のプライダル料理を監修していた辣腕で、フランス料理の名店での修業経験も活かしながら、旬の味覚がたっぷり目にも美しいカシータ流イタリアンを提供しています。取締役の高橋健人さんが「お腹も心もいっぱいになるレストランを心がけています」と話す、温かいサービスも魅力。

全てディナーメニュー。上は「旬の魚介類と野菜のピューレのパフェ仕立てウニとコンソメジュレ」3,080円、下は9,680円コースのメインディッシュで「短角牛フィレ肉のグリル 舞茸とゴボウのピューレソースポルドレイズ」(価格は全てサ別)。テラス席の奥にもオープンエアのガゼボがある

カシータ ☎03-5485-7353 営業12:00～15:00  
(14:30LO)、17:00～23:00 (21:30LO)



Himitsu  
1  
美しい時間を  
味わえる2軒  
青山のきらめく夜景を  
瀟洒な空間で味わえます

4F 日本料理

青山 星のなる木

革新的な懐石コースを優雅なプライベート空間で

オープンから14年、進化を続ける「青山 星のなる木」。料理は伝統に則った日本料理をベースに、エスプーマをはじめ斬新な調理技術を取り入れ、オリーブオイルやフォアグラなどの食材とのマッチングで、新しいテイストを加えた懐石コースを提案しています。「当店を体感してもらえよう名物を凝縮し、価格も抑えた『一期一会』ほか、多彩なコースを用意しています」と、支配人の樋口益一さん。店内はお祝いの会食や接待の利用が多いことからプライベート感あふれる個室が中心で、ダークな色合いのテーブルやチェアに、壁のゴールドの意匠のコントラストが映える部屋など、モダンで雅やかなイメージで統一。特別な食事の時間を過ごすことができます。

右/青山通りに面した個室「瑞光」からの眺め 左上/「匠」コース16,500円より、八寸。トマトの泡をのせた夏野菜の煮凝りなど一工夫光る美味を凝縮 左下/「一期一会」コース8,800円の焼物、岩手の麺甘味噌と京都の白味噌を使った、あぶらぼうずの粕漬(価格は全てサ別)

あおやまほしのなるき ☎03-5485-1234

営業11:30～15:00 (土日祝11:00～16:00)、17:00～22:00 (20:30最終入店) 無休

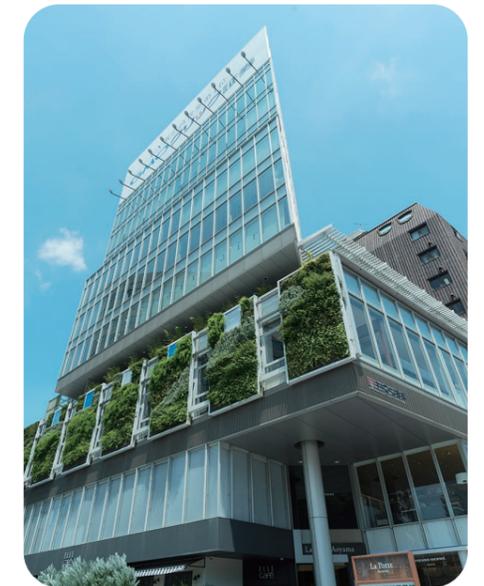


美しい時間、楽しい時間  
美味しい時間の  
入口がここに。

ラ・ポルト青山の  
秘密

La Porte Aoyama

表参道からほど近い「ラ・ポルト青山」、実は多彩な楽しみ方ができるとご存知でしたか? テラスや個室から夜景を存分に味わう、仕事帰りに賑やかに過ごす、居心地よい空間でのんびりする…。ここにしかない秘密を、1つずつお知らせします。

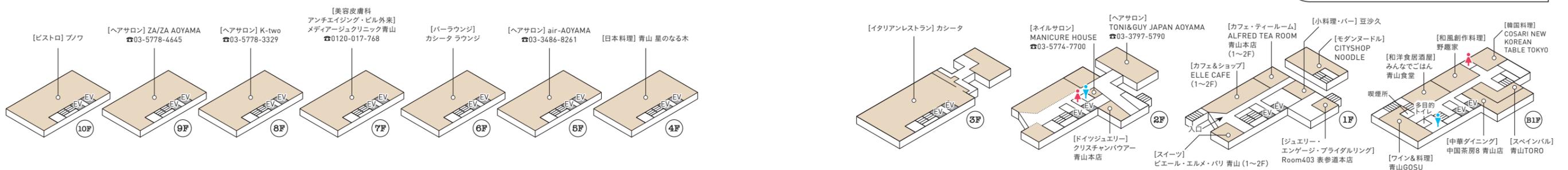


What's "La Porte Aoyama"?

2004年オープン、飲食や美容、宝飾店など、10フロアに24店舗を有する商業施設。「ラ・ポルト」とはフランス語で「入口」のこと。  
東京都渋谷区神宮前5-51-8  
(青山学院大学向かい)  
アクセス: 表参道駅B2出口から徒歩4分 / 渋谷駅から徒歩13分



"La Porte Aoyama" Floor Guide



気軽に明るい「青山食堂」、  
つつい通っています

air-AOYAMA  
スタイリスト  
島田宏樹さん



いつ行っても店員さんが明るく接してくださり、メニューも豊富で、特  
にからあげがとても美味しい！ 気  
軽に行けて、飽きずに通える1軒と  
しておすすめです。

豊富なメニューの  
「COSARI」は大人数でも！

air-AOYAMA  
スタイリスト  
佐藤あいさん



チーズダッカルビが美味！ドリンク  
メニューも多彩で、韓国の味が楽  
しめます。お店も広いので、大人  
数でもOK。一品の量もほど良く、  
いろんな料理を注文できます！

「中国茶房8 青山店」の  
ベルト麺はぜひ味わって

TONI&GUY  
JAPAN  
AOYAMA  
スタイリスト  
上田季衣子さん



もっちりした手打ちのベルト麺がす  
ごく美味しく特におすすめです。青  
山では珍しく24時間営業なので、  
お仕事終わりの来店も楽しめるのが嬉  
しいポイントです。

「青山GOSU」は  
雰囲気・接客とも◎です

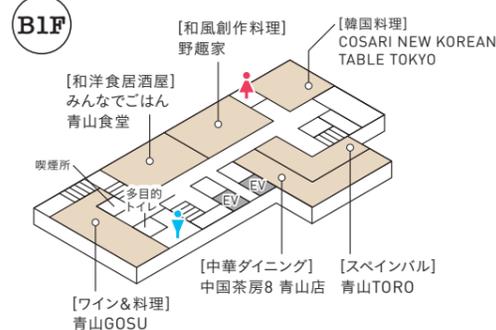
K-two  
チーフ  
三田知花さん



お店の雰囲気がおススメ。3～  
4回行ったのですが「いつもあり  
がとうございます」と覚えていてく  
れほど接客が良いです。食材も新  
鮮でお酒も美味しくいただけます！

Recommend

ラ・ポルト青山  
スタッフが教える  
地下1階の  
おすすめ店は  
ココ！



1人でも、大人数でも。  
仕事帰りに訪れたい  
6軒がお出迎え

世界各国の料理から、気軽な食堂まで。  
地下1階には個性溢れる飲食店が集結し  
ています。仕事帰りにふらりと寄って、今日の  
気分で選べる6軒。ラ・ポルト青山勤務の  
スタイリストさんも御用達です！



B1F 和風創作料理

野趣家



滋味豊かな旬の味を  
堪能する大人の和食店

青山で15年以上、店を構え、多くのリピーター客  
にも愛されている創作和食店。旬の魚介や野菜  
などとした食材を使い、素材本来の豊かな  
味を生かすため、シンプルな調理法で仕上げ  
ています。特に野菜は、主に栃木県益子町の川田  
農園の無農薬のものを使うのがこだわりで、サラ  
ダや鍋の具材の野菜ひとつとっても、鮮やかな香  
りや味、食感に驚かされます。器は丹波焼の窯  
に特注。器の意匠に合わせ、豪快にも繊細にも  
変化させる、センスの良い盛り付けも魅力です。



上/名物の一つ、「大じみと旬野菜のスープ鍋」1人前  
1,780円(2人前)。北海道の天塩町の大じみを使用。  
その旨みを野菜や栃尾の油揚げが吸い、絶品。奥は  
4,400円～のコースより、フルーツほおずきとゴーダチーズ  
など季節で変わる前菜 下/古材を使った洗練された空間  
は有名デザイナーの新藤力氏が手がけたもの

やしゅや ☎03-5464-0111 ☎ランチ11:45～14:00  
(14:30LO)、ディナー 17:30～23:30(22:30LO)、土祝  
17:30～23:00(22:00LO) 日・振替休日の月定休

B1F 韓国料理

COSARI NEW KOREAN TABLE TOKYO



伝統 × 創作のフュージョン  
新しいスタイルの韓国料理

現代アートや写真があちこちに飾られたラウン  
ジのような空間。「ここは韓国料理店?」と驚く、  
スタイリッシュな店内で味わえるのは、オーナー  
の大城重教さんの卓越したセンスが生かされ  
た、伝統と創作が融合した韓国料理。例えば  
バクチーを使った冷麺など、今までにない食材  
や調理法を組み合わせた1皿も生み出していま  
す。オーナーは野菜ソムリエでもあり、厳選し  
た旬の野菜をふんだんに使用。健康にも美容  
にも良い美食を満喫することができます。



上/丸鶏の中にもち米や朝鮮人参などを詰めてほぼ毎日仕込  
む「東京参鶏湯」3,275円(ハーフ2,200円) 中央/人気の1  
品、「えごまの葉と牛乳コギキムチ」1,320円 下/ニュー  
ヨークにある最新のレストランのような店内

コサリニューコリアンテールトウキョウ ☎03-6427-9936  
☎ランチ11:30～15:00(14:30LO)、ディナー 17:30～  
23:00(22:30LO)、土日祝17:00～22:00(21:30LO) 無休

B1F 和洋食居酒屋

みんなでごはん 青山食堂



ひと手間を惜しまぬ料理と  
シーンを選ばず楽しめる「食堂」

「1人でもデートでも、仲間とでも、とにかく使い  
勝手の良い「究極の食堂」を目指しました」と、  
店長の高橋玲央さん。メニューはお刺身からメ  
ンチカツ、出し巻きなど、まさに食堂を思わせる  
一品が揃いますが、食材は徹底的に吟味され、  
どれも丁寧に作られており、抜群の味。特に魚  
介は、豊洲市場の他、相模湾の漁港などから直  
接仕入れる、神経締めした朝獲れの鮮魚が自  
慢です。お酒もシャンパンから日本酒まで、多彩  
な1杯が楽しめるのもうれしい限り。



上/「お刺身5点盛り合わせ」2,178円。定番のマグロや甘  
海老の他、相模湾の黒ムツ、千葉のカツオなど旬の魚介が  
ふんだん。自身は熟成させるなどひと手間を加えることも  
下/オープンスペースにテーブルが並び、居心地の良い空間

みんなでごはん あおやまよくどう  
☎03-6418-6421 ☎ランチ11:30～15:00、  
ディナー 18:00～24:00、土14:00～24:00 日・祝定休

B1F ワイン&料理

青山GOSU



細やかな技で珠玉の味に  
進化系のワインダイニング

渋谷で人気の和食の名店「並木橋なかむら」  
が手がける、唯一のワイン業態。「ワインに合う  
料理」をコンセプトに、全国各地から上質な食  
材を吟味し、技術を凝らした繊細な1皿を提供  
しています。看板料理の1つがカルパッチョ。  
旬の魚介を使い、例えばカツオには福井の地  
辛子、スズキには生の胡椒と梅をたたいた薬味  
を添えるなど、食材の個性を引き出す味付けが  
絶妙。多彩なメニューに、ワインアドバイザー  
がセレクトした1本が完璧に寄り添います。



上/「GOSUのカルパッチョ」1,320円。赤身、白身、青魚、  
貝、炙った魚という5種を一切れずつ味付けを変えて盛り  
合わせ。ワイン4種を楽しめる「フリーフロープラン」3,080  
円も人気 下/オープンキッチンで活気のある空間

あおやまゴス  
☎03-6450-5339 ☎18:00～24:00(23:00LO)、  
土17:00～23:00(22:00LO) 日・祝定休

B1F 中華ダイニング

中国茶房8 青山店



中国へフード・トリップ!  
現地の人もうなる本格派

窯焼きの北京ダックに、奥行きのある辛さが広  
がる重慶麻辣香鍋、香辛料を利かせ揚げ焼き  
した豚や羊のスペアリブなど、現地そのままの味  
付けを大切に、ハイレベルな料理が300種  
以上揃う中国料理店。なかでも客8割が  
オーダーする名物が麻婆豆腐で、深い旨みとキ  
レのある刺激で「現地出身のスタッフも納得の味  
です」と、店長の鄭亮亮さん。24時間営業で深  
夜でも活気が満ち、料理と店内の雰囲気相  
まって異国を旅しているような気分になります。



上/ 20種類以上のスパイスを使った「麻婆豆腐」968円。  
辛さと痺れが各4段階から選べる 下/レンガ造りの壁が  
落ち着いた印象。キッチン前のシェルフには約80種のボ  
トルワインが収められ、手に取って好みの1本をオーダー可能

ちゅうごくさぼうエイト あおやまてん  
☎03-3409-5388 ☎24時間 無休

NEW OPEN /

B1F スペインバル

青山TORO



思わず頬が緩む絶品パエリア  
スペインの美味をお手頃に

南青山で約10年、人気を集めたスペインバルが  
2019年8月に移転オープン。名物がパエリアで、  
「バレンシア州にある、薪火で炊く名店『エルメ  
ラル』で火加減や蒸らしのコツを学び、本場の  
味を再現しています」と、店長の谷島一生さんは  
言います。パエリアのお米は、絶妙に歯応えを  
感じられる、アルデンテの食感。肉や魚介から  
染み出した旨みをお米一粒一粒が吸い、サフラ  
ンの芳しい香りがマッチ。タバスとスペイン産ワ  
インも豊富に揃い、リーズナブルに味わえます。



上/「ミックスパエリア」2人前・3,190円～。低温でゆっ  
くりと火を入れ、ふんわりとした食感に仕上げた「スペイン  
オムレツ」550円も名物の1つ 下/スペインのタイルを敷  
き詰め、現地のバルをイメージした空間

あおやまトロ  
☎03-6450-6018 ☎12:00～14:00、17:00～23:00  
無休

Himitsu  
**4**  
美しい一品にも  
出会える

1F ジュエリー・エンゲージ・ブライダルリング  
**Room403 表参道本店**

日常使いしやすいデザインが魅力

「日常に繊細な贅沢を」がコンセプトで、K10・K18×ダイヤモンドを中心に展開するジュエリーブランド。上質なダイヤモンドを使用しながら、普段使いしやすいデザイン、サイズ感、価格設定が魅力。きめ細かくアレンジされた繊細なディテールにも定評があります。



左から、ヴェリテクローバーネックレス15,400円、オルネピンキーリング 22,000円

ルーム403 おもてさんどうほんてん  
☎03-6452-6707  
◎11:00～20:00 (日祝～19:00) 不定休

2F ドイツジュエリー  
**クリスチャンパウアー 青山本店**

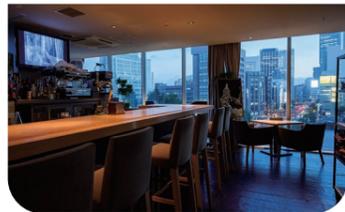
ドイツのブライダルリング専門店

ドイツで139年の歴史を誇り、世界30ヵ国2,000店舗で取り扱われている鍛造ブライダルリングブランドの日本旗艦店。ウェディングから記念日まで、主要なリングだけで300本以上という品揃えは全店舗トップで、青山本店でしか見られない限定モデルも多数。



左(青山本店限定モデル)283,800円～、中299,200円～、右(青山本店限定モデル)108,900円～

クリスチャンパウアー あおやまほんてん  
☎03-6450-5880 ◎11:00～20:00 水定休



カウンター右手の窓は全面ガラス張り、青山通りを遠くまで見渡せる。写真はカシータの「生ハムメロン」2,420円(サ別)。注文を受けてから空気を含ませてカットするパルマ産の生ハムとメロンが好相性。食事は内容や曜日によりラストオーダーが異なるため要確認

6F バーラウンジ

カシータ ラウンジ

眺望・お酒・食事が揃う美的ラウンジ

3Fのカシータが、ゲストのお気に召すまま使えるように3フロア上に用意した空間。バーカウンターや青山通りを望むテーブル席の他、個室やカラオケルームも併設。少人数のバー使いから、眺望抜群の落ち着いた空間で食事、大人数の貸切パーティまで利用できます。食事は「ラ・ポルト青山」内の系列店から届けられ、3Fの「カシータ」からはイタリアン、B1Fの「みんなでごはん 青山食堂」からは餃子やだし巻き玉子、ナポリタンなど、メニューは実に多彩。イタリアとカリフォルニア中心に約150種が揃うワイン、36種のウイスキーなどお酒の品揃えも圧巻です。

カシータ ラウンジ

☎03-5485-7353 ◎20:00～24:00 無休

1・2F カフェ・ティールーム

ALFRED TEA ROOM  
青山本店

厳選茶葉の香り豊かなドリンク

LA発のティーブランドで、マイスターが世界中から厳選した茶葉を使用した「本質の美味しさ」をカジュアルに楽しめるティーメニューが充実。ポバ(タピオカ)の有無、ミルクをアーモンドミルクに変更なども自由自在で、ヴィーガン対応やグルテンフリーのスイーツも人気。1Fはテラスやカウンター席もあるフロア。2Fはテーブルサービスの優雅なティーサロンで、グラスやポットでお茶菓子とともに提供。ソファを配したガラス張りの開放的な空間で、ゆったりとティータイムを味わえます。

アルフレッド ティールーム ☎03-6427-3031  
◎9:00～21:00 (1F 20:45LO、2F 20:30LO)



料理は「トマト三杯酢」648円、「銀だらの西京焼き」1,296円。日本酒のおすすめは北西酒造の「<真>純米吟醸PURE」と「生もと純米酒」が各972円(価格は全てサ別)。店内はカウンター11席。施設の入口には看板を出しておらず、1階の目立たない場所にあるので看板を見逃さずに

1F 小料理・バー

豆沙久

京風の粋な小空間で正統派の和食を

昨年オープンしたカウンター席のみの小料理バー。2019年4月まで紹介制だった知る人ぞ知るお店で、密かにファンが増加中です。着物姿で迎えてくれるのは、美人女将の真由美さん。上品で優しいおかみさんとの会話も楽しみながら、割烹職人の技が光る正統派の和食を、アラカルトで気軽にいただけます。京都のバーを彷彿する雰囲気ですが、早めのお食事ももちろん、接待、パースタイルで1杯飲みたい時にも気軽に立ち寄ることができ、老若男女問わずに心地良く過ごせる隠れ家です。

まめさく ☎03-6450-5510  
◎17:00～24:00 (23:00LO) 土日祝定休

10F ビストロ

ブノワ

アラン・デュカス流、ボリューム満点のビストロ料理

パリで100年にわたって今も愛されているビストロの名前とエスプリを受け継ぎ、フレンチ界の巨匠・アラン・デュカスがプロデュースするビストロ。フランス直輸入の調度品や装飾品が彩るダイニングは南仏の邸宅風を思わせる明るく開放的な空間で、窓から望む青山の夜景とともに、ビストロの王道メニューを味わえます。ランチ・ディナーとも前菜・メイン・デザートを選べるプリフィックスコースが人気で、ディナーのアラカルトでは、たっぷりの野菜にフォアグラやベーコン、砂肝を合わせたボリューム満点のサラダなどを用意。シャンパンだけでも約40種が揃うワインメニューも、料理と合わせてお楽しみください。



内装の床や格子、ビストロテーブルなどは全てフランスから持ち込まれたもの。天井にはプロヴァンスの空を想わせるフレスコ画が。左の一皿は「バニラ風味のミルフィーユ」、右は「赤城牛ランプステーキ」。いずれもディナーのプリフィックスコース6,588円～(サ別)にて提供

ブノワ ☎03-6419-4181  
◎11:30～15:30 (14:00LO)、17:30～23:00 (21:15LO) 無休



Himitsu  
**3**  
様々な  
美味しい時間の  
入口がある

夜景が美しい2軒、地下1階の6軒とご案内してきましたが、「ラ・ポルト青山」にはまだまだ魅惑のお店がいっぱい! カフェやスイーツ、ビストロ、小料理バーやラウンジまで、多彩な「美味しい」が待っています。



1・2F スイーツ

ピエール・エルメ・パリ 青山

エルメの味をショップとサロンで楽しめる日本旗艦店

「パティスリー界のピカソ」と称されるピエール・エルメのパティスリー。1Fにはマカロンやショコラ、ケーキ、店内で焼き上げるヴィエノワズリー、焼き菓子などが並び、それらをコーヒーや紅茶とともに楽しめるカウンターも。席にはヘッドフォンが設置され、サカナクションの山口一郎率いる「NF」セレクションの音楽を聴けるのも青山店ならではの。一方、2Fのサロン「Heaven」は、カウンター越しにパティシエが目の前で作るアセットデザート(皿盛りのデザート)と軽食を提供し、様々なイベントも開催。Wonderwall@片山正通がインテリアデザインを担当した優美な空間で、出来立てを味わう至福が待ち受けています。

写真上段 / 2Fで提供の「クープ グラス エスパン」1,980円(サ別)はローズ、フランボワーズ、ライチを使った代表的なフレーバーのパフェ仕立て(季節によってフレーバーが替わる) 下段 / 1Fのカウンターで楽しめる「クロワッサン」イートイン385円、テイクアウト378円、フランボワーズのコンポートが入った「マドレーヌ イスパン」イートイン440円、テイクアウト432円、「ティスパン」イートイン495円、テイクアウト486円などドリンクもあり

ピエール・エルメ・パリ あおやま  
☎03-5485-7766 ◎11:00～20:00 (1Fイートイン19:30LO、2Fは19:00LO) 無休