

和食

レストラン

銀座ふじやま

🏠 中央区銀座3-3-6 銀座モリタビル7F

🚶 銀座駅（東京メトロ）

🕒 17:00～23:00

📅 不定休

☎ 03-6263-2435

🌐 <https://ggt6201.gorp.jp>

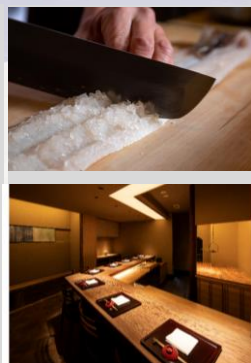
📱 ginza Fujiyama

📷

📺

京丹後産 使用食材（一部）

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



京丹後市発祥の元和久傳総料理長の藤山氏が手掛ける「銀座ふじやま」。出汁は全て京丹後の酒蔵の仕込み水を使用し、醤油は市内醸造所製、魚介類や野菜、ジビエも丹後産を中心に自身のルーツや風土に根ざした京料理を提供されます。自家製キャビアやコッペガニの紹興酒漬けなど、常に伝統を進化させている。冬季には冬の味覚、間人ガニを求めて多くの食通で賑わいます。

New

フランス料理

レストラン

Le Jardin de Kamo

ル ジャルダン ド カモ

🏠 中央区日本橋箱崎町8-6

ルミネ日本橋第二1階

🚶 水天宮前駅（東京メトロ）

🕒 12:00～15:00（金土のみ）、18:00～22:00

📅 水曜日、第2第4日曜日、季節休あり

☎

🌐 <https://le-jardinde-kamo.jimdofree.com>

📱

📷 Jardin.de.kamo

📺

京丹後産 使用食材（一部）

野菜	その他
----	-----



丸の内「サンス・エ・サブール」料理長を務め、2024年にオープンした南仏のエスプリを感じられる軽やかで心地よい味わいのカジュアルフレンチ。徹底して素材を追求する鴨田シェフは、生産者と顔の見える関係を築くことを何よりも大切にしており、2か月に1度は産地を巡ります。使用する野菜の8割は有機栽培で、万願寺とうがらしや玉ねぎをはじめ、京丹後産の有機野菜も多く選ばれています。「力強さと奥深さが魅力。何よりも嘘がない」とシェフが語る有機野菜と様々な食材の組み合わせで生まれるハーモニーをお楽しみください。