



1



2



3



4

- 1 お薦めおまかせ野菜 ¥1,500。フルドゥゲランド初摘み塩ほか、トリュフソルト、海人の藻塩などお好みの塩やソースで食す
- 2 とかく野菜が不足しがちな夜型の都市生活者には実にありがたい一軒
- 3 じゃがいもの煮っころがし ¥300～。平井氏特製の“お袋の味”
- 4 『ダル・マット』『オッジ』に続く新業態店としてオープン

活きのいい野菜を深夜まで味わえる、
現代人に嬉しい新店

イタリアン | ベジ・マット

VEGE MATTO

住所：港区六本木 3-9-3 第二六本木ヴィレッジ 1F

TEL：03-6804-3791

営業：7:00PM～翌 7:00AM

定休日：日曜

席数：16 席

カード使用可

一人あたりの予算：¥5,000～

料理：アラカルトのみ。お好み野菜盛り合わせ 3種 ¥900、

6種 ¥1,800・8種 ¥2,400・10種 ¥3,000、

パン ¥200、チーズ ¥1,000 ほか

今年5月、名店『ダル・マット』の平井正人シェフが踏み出した新たな一歩。店名の通り、こちらのメニューはまさに「野菜一辺倒」。25種前後を揃える野菜は、千葉県の浅野ファームと石川県の高農園育ち。それらを生食か蒸しで、個性様々な9種の塩と、2種のソースを選び味わう。そして、この店のもうひとつのお楽しみが、山形県の鈴木雄一氏が手がける特別栽培米に、プロ絶賛の「昔の味たまご」、小豆島の杉桶で熟成させたしょう油をセットした「卵かけご飯」。野菜料理をオーダーしたゲストのみ、1杯目は無料に。2杯目から有料だが、注文せずにはいられない旨さだ。深夜の小腹を健康的に満たしたい時、ダイエッターにも嬉しい新店である。