

ファッションニスタの結論。100人の「冬、これ買ってよかった!!」

UOMO

[ウオモ]

<http://www.webuomo.jp/>

January 2016

円

LOSE-UP

谷友介

ズにおしゃれを贈ろう!

三ウオモ

V
義

特別付録小冊子

今、最も輝く100軒

東京レストランガイド

これから買うならコスパがよくなきゃ!

“お値段以上”の
大人の名品図鑑

買わないと、男は変わらない!
ファッションニスタの“ベストバイ”が集結!

100人の 冬、これ買って よかった!!

じゃダメだって誰が決めた?

きなアウターを 6で着る方法

身だしなみが男の格を上げる!

決定! 2015年UOMO
ベストヒットコスメ

パーティで“浮いてないのに華がある”
こなれドレスコードのオキテ

40歳になって、時計を選ぶ
基準が変わってきた。

今最も輝く全100軒

SHALL WE EAT OUT?

UOMO 東京

レストランガイド

2015-2016





六本木 博多 かわ屋 西麻布店

博多の名物「かわ焼き」が東京でも食べられる

大人の遊び場としてオープンした複合施設「RAUL」1階の西麻布星条旗横丁。7店舗の中でいちばん熱いのが、博多名物・かわ焼き10本¥1,650が食べられるこちら。首皮を巻いた串をたれに漬け込み、焼いて脂を落として寝かせるという工程を繰り返すこと6日間。外はカリッ、中はもちもちとした不思議な食感の串焼きに。



DATA 東京都港区西麻布1の4の48 RAUL 1階
☎03(4405)8346
営業18時～翌1時、金・土曜～翌5時
Ⓜ日曜・祝日



門前仲町 三陸カキ小屋 THE OYSTER MANS

宮城県直送の新鮮な牡蠣を心ゆくまで

ネオンサインのまぶしいオイスターバーなのだけれど、港の市場のようなざっくばらんな雰囲気がいい。宮城県漁業協同組合推奨店で、三陸・松島などから直送の牡蠣が安定して入荷する。生牡蠣1個¥400～はもちろんだが、蒸し焼きしたオイスタースコップ盛り10個¥2,500も捨て難い。手袋をはめて、熱々を剥く作業も一興。



DATA 東京都江東区富岡1の24の6 1階
☎03(6458)8270
営業17時～24時
Ⓜ月曜 www.styles-group.com



銀座 銀座 哉吉

生け簀から取り出したばかりの絶品のイカ

湘南潮騒料理とうたうこちらは、本店が逗子にある。佐島や長井といった漁港で水揚げされた、相模湾の新鮮な魚介類を使う料理が自慢だ。活きイカの姿造り¥4,900～は、生きたイカをまずはイカ刺しに。透き通った身はプリプリの弾力だ。そして次にエンペラ、ゲソなどを塩焼きや天ぷら、唐揚げなど、好みに調理してくれる。



Part5 これで幹事はおまかせ。宴会に使える店

人とは違うチョイスに、「おっ！」

麻布十番 歌京

懐メロダイニングで'80年代ヘタムスリップ

46歳になるオーナーが「大人の遊べる場所がない！」とオープンしたのは、'80～'90年代の懐かしい音楽やグッズであふれる懐メロダイニング。壁に飾られているのはLPレコードやDCブランドのスタジャン。昔のアイドル雑誌や写真集がテーブルで自由に閲覧できる。トリュフたまごかけごはん¥1,720など食事メニューも充実。



DATA 東京都港区麻布十番1の5の8 ヴェスタビル地下1階 ☎03(3403)7255
営業18時～翌3時(L.O.)
Ⓜ日曜

丸の内 築地もつたいないプロジェクト 魚治

落ちこぼれなんかじゃない、立派な魚介類

大きさが不揃いなどの理由で市場で売れ残って廃棄されていた食材にスポットを当てた「もつたいないプロジェクト」。その日に入荷した食材でメニューは構成されるが、その数はなんと50以上。お通しで出るハマグリのお酒蒸しも、立派なサイズがゴロゴロ。刺身盛り7点¥1,540(税込み)はいつもオマケがついて8点盛り。



DATA 東京都千代田区丸の内3の3の1
新東京ビル地下1階 ☎03(6269)9099
営業11時～14時30分、17時30分～23時(L.O.)、
土曜16時～21時30分(L.O.) Ⓜ日曜・祝日
お通し¥500

池袋 酒蔵 力 池袋西口店

埼玉が本拠地の“赤い”名物居酒屋が都心に進出

浦和レッズの試合の日は店内が真っ赤なサポーターで埋め尽くされる。埼玉県を中心に展開する居酒屋が初の東京進出。4階建てのビルの3階までがフロアで、昼15時からの営業がうれしい。肉の卸の直営なので、ザ・居酒屋の真骨頂、20種類以上ある串焼き1本¥120～(税込み)。注文は2本～を頼まなくては夜は始まらない。

