

Towers & Gate Tower の、旬の魚料理をお見逃しなく

塔

TOWERS × GATE TOWER MAGAZINE
NO.005

特集

魚をちちゃんと楽しめるって、いいね。
ちよつとオトナの魚の号

ぼくたち、Towers・Gate Tower 探偵団
「ユニクロ 名古屋店」編

G子のGate Tower 活用記
第5話「夫が教える、平日休みの上手な使い方」

美味感動～おいしいサプライズ～

EVENT & NEWS, TOPICS

Towers

JR
GATE
TOWER



カンカル特製ブイヤベース

1,750円～

煮込み料理の大定番「ブイヤベース」。10種類以上の魚介と5種類以上のハーブやスパイスを使用する「カンカル特製」のブイヤベースは、濃厚で香り豊かなスープにその魅力がギュッと濃縮されています。残ったスープは、リゾット(1人前+500円)にして惜しみなく味わうのがお馴染み。ぜひ、白ワインと合わせて楽しんで欲しい一品です。

▶ビストロ&ビアカフェ カンカル
(JRセントラルタワーズ12F/☎052-562-5570)

煮込むことで、魚は生きる！
最後の一滴まで余すことなく



鯖の浜焼き

1,240円

脂がたっぷりのった、約500gのピックサイズの鯖を、そのまま串に刺して丸焼きに！一般的には福井産の鯖を使う福井名物として有名な「鯖の浜焼き」を、「なかめのとっぺん」では脂のりを重視して、あえてノルウェー産を使用しています。余分な味付けは一切なし。厳選された刺身醤油(生姜醤油)のみで、バクッと「かぶりつき」たくなる「豪快さが自慢です。

▶なかめのとっぺん
(JRゲートタワー12F/☎052-756-2781)

”脂のり”の違いが分かる、
味付けなしの潔さが自信の証

焼く!