

おいしい新宿の歩き方 / カレーとライス / 星に逢いに。

全店食調査

8

August 2019 No.205

おとなの週末

カレー
と
ライス

東京&大阪
こだわりの
スパイス香る

おいしい 新宿 の歩き方

関東近郊の
名所&
プラネタリウム
星に
逢いに。

絶品の三ツ星店、
伊勢丹グルメ、
駅ビルランチ……

新宿一旨くて熱い御苑くろ丁目
駅直結ランチ、食べるならココ！
旨し、楽し。伊勢丹新宿店
小田急・京王・タカシマヤ 百貨店ランチ
思い出横丁&ゴールデン街潜入記

当店、
神泡。

The
PREMIUM
MALT'S



きめ細かく、クリーミーな
ザ・プレミアム・モルツの
「神泡」

そのうまさの本質は

こだわり抜いた

素材・製法だけでなく、

グラスに注ぐ技にも宿る

神泡を注ぐ店で、

究極の一杯を堪能しよう

海老のみそ海鮮鍋
(2人前) ¥2,764。
甘エビの頭で出汁を
とったスープから、
エビの風味が香る



ザ・プレミアム・モルツ取扱店

酒と肴 玉の蔵

酒蔵を思わせる空間で、自慢の料理に舌鼓

酒蔵をイメージした店内は重厚な木の存在感が際立つシックな雰囲気。ただし料理の価格は総じて抑えられている。岩手県清流鶏のもも焼きや、豊洲から毎朝仕入れる鮮魚の刺身などを気軽に味わえる。鯛から出汁を取った鯛出汁おでんも、注文が絶えない一押し品だ。



東京都世田谷区玉川3-13-8 七のはなビル1F / ☎03-6411-7630 / ⑧17:00～24:00 (L.O23:00)、日曜・祝日15:00～23:30 (L.O22:30) / ⑨無休 / ⑩東急大井町線ほかに二子玉川駅西口から徒歩4分

和風サバサンド¥840。
自家製のサバの西京
漬けの風味に、魚醤
のひとつである「いし
る」が深みを加える



マスターズドリーム取扱店

季節料理 和色

洋のテイストを加えたスタイリッシュ和食

和をベースにしつつ、洋のエッセンスを加えたモダンな料理が揃う。使う素材は店主自ら市場に足を運び厳選した旬食材で、月替わりのコース料理も評判。存在感のある白木のカウンターでマスターズドリームを傾ければ、落ち着きのある大人の時間が楽しめる。



埼玉県さいたま市大宮区大門町2-4 小倉ビル1F / ☎048-658-1234 / ⑧ランチ11:00～14:30 (L.O14:00)、ディナー17:00～22:00 (L.O21:30) / ⑨無休 / ⑩JR埼京線ほかに大宮駅東口から徒歩5分

刺身盛り合わせ(3人前)
¥3,218。湘南の市場から仕入れる鮮度が自慢。内容は日によって異なる



ザ・プレミアム・モルツ取扱店

魚じょんがら べたなぎ

毎朝仕入れる鮮度自慢の海鮮料理

店があるのは、相模湾にほど近い鴨宮駅すぐの場所。このロケーションを活かし、質も鮮度も申し分ない魚介を手頃な価格で味わうことができる。もちろん、魚を知り尽くした職人の技も一級品。刺身から焼き物、握り寿司まで多彩な料理で魚を満喫できる。



神奈川県小田原市鴨宮25 / ☎0465-44-4228 / ⑧17:00～24:00 / ⑨日曜 / ⑩JR湘南新宿ラインほかに鴨宮駅北口より徒歩すぐ

浜焼き鯖 ¥1,274。
無数の鯖を食べ比べた末に辿り着いたという脂ののったトルウェー産を使用



ザ・プレミアム・モルツ取扱店

なかめのとっぺん 本店

ライブ感ある炉端焼きで愉しむ厳選魚介

茶室のようなにじり口抜けると、目の前には風情ある炉端。この雰囲気堪能できるカウンターが特等席だ。選りすぐった新鮮食材を香ばしく仕上げる自慢の味は、クリーミーな神泡のプレモルとの相性もぴったり。一日一回の蕨焼きショーなどのイベントも人気を呼んでいる。



東京都目黒区上目黒3-9-5 / ☎03-5724-4439 / ⑧18:00～翌5:00 (L.O翌4:00)、土曜・日曜・祝日17:00～翌5:00 (L.O翌4:00) / ⑨不定休 / ⑩東急東横線ほかに中目黒駅東口から徒歩3分

お造り五種盛り合わせ ¥2,138。当日のおすすめから魚を選択可能。写真は金目鯛、生本マグロなど



(香る)エール取扱店

こだわりもん一家 銀座店

活気ある店内で賑やかに愉しむ逸品料理

入店してすぐに目を引くのが、まるで舞台のようなオープンキッチン。大鍋の湯気からは出汁の香りが立ち上り、働く料理人の熱気がほとばしる。視覚と嗅覚で愉しみながら、当日仕入れた鮮魚と旬の野菜を味わおう。着物姿の女将の丁寧な接客で心まで満たされる。



東京都中央区銀座8-2-1 ニッタビル3F / ☎03-6274-6190 / ⑧17:00～24:30 (L.O23:30) / ⑨無休 / ⑩JR山手線ほかに新橋駅銀座口から徒歩5分

生牡蠣盛り合わせ¥1,500～。産地や種類を食べ比べできるセット。種類や値段は季節により異なる



ザ・プレミアム・モルツ取扱店

Oyster Bar ジャックポット 新宿

各地から届くバラエティ豊かな牡蠣を食べ比べ

旬を追って全国の産地から取り寄せることで、一年通して生牡蠣が揃う。漁師やメーカーからの直送にこだわるのは、何より鮮度を大切にするため。個性豊かな牡蠣の食べ比べなら、3種からの盛り合わせがおすすめ。1つ207円で牡蠣が食べられるハッピーアワーもある。



東京都新宿区新宿3-12-2 安室ビル1F / ☎03-5312-0345 / ⑧17:00～23:30 (L.O22:30)、土曜・日曜・祝日ランチ12:00～14:00、ディナー14:00～23:30 (L.O22:30) / ⑨無休 / ⑩東京メトロ丸の内線ほかに新宿三丁目駅B2出口から徒歩3分