

25年は、さらに美味しい体験が増えますように!

TOKYO CALENDAR

東京カレンダー

2 February 2025
no. 30
定価 ¥700 (税込)

[通常版]

山下美月
&
永瀬廉

(King & Prince)

初共演のふたりが、
鍋で語らう夜

[新感覚から王道まで!]
鍋が恋しくて。

今年こそは、新しき

美食習慣を身に付けたいから!

“自分の城”と呼べるような
「行きつけの店」を必ず持つ
朝活を始め、たまには
「贅沢朝ごはん」を堪能する
巷で話題の「テキーラ」の
深淵なる世界に理解を示す
美味を求め「鎌倉」へ、など
フットワークの軽さを出す
改めて襟を正して
「グランメゾン」に行く

粋な大人は春夏秋冬の
「旬な逸品」を予約していく

五百城茉央(乃木坂46)
クレープで始める代々木上原の朝
ぶりあでいす玲奈監修
2025年開運ごはん

SPECIAL TALK
放送作家 勝木友香

大人の 美食計画 2025

世界も認める朝食の最高峰。
「銀座稲葉」の正統和食に
日本の朝の尊さを知る

静かな銀座の朝。

花椿通りを歩くふたりの目的が

朝食とは、傍日には想像もつかないだろう。

朝の秘め事のように新鮮だ。それも目指すのは

「世界最高の朝食」と呼ばれる「銀座稲葉」。

妻は羽釜を見て期待を膨らませる。

目の前にはおかずが並ぶお膳と出汁巻き、明太子。

魚沼産コシヒカリのおかわりが進む。

「私、何杯目？」との笑みに、こちらが満足した。

お膳を食べている間に
カウンター席の目の前
で出汁巻きが焼かれ、
切り分けられ、熱々の
まま提供される。口に
すれば、食べる吸い物
のごとく出汁がたっぷり。
胃が温まっていく

“料理人の美学が凝縮された凛々しい和食に背筋が伸びる”



1. 右上から時計回りにズワイ蟹の土佐酢ジュレがけ、和牛のしぐれ煮、根菜の粕汁、柴漬けとごぼうの浅漬けと天井昆布、魚沼産コシヒカリ(玄米も用意)、白子の柚子田楽味噌、ブリ大根、鯛の胡麻醤油がけ。中央は伊勢

海老とキスの天ぷら 2. 「コンラッド東京」や「アマネム」を経て、2021年夏に『銀座 稲葉』を開業した稲葉正信さん 3. 店を任されている料理長の金子隆一さんは「コンラッド東京」から稲葉さんの元で腕を磨いていた

data

◎中央区銀座8-12-15
 ◎03-6260-6568
 ◎朝食は月～金10:30～、土9:00～、
 10:30～の二部制/17:00～
 ◎不定休
 ◎カウンター8席、個室4席×2

Reservation



元は伊勢志摩「アマネム」の総料理長だった店主の稲葉正信さん。その時の朝食は、大手海外メディアから「世界一」と称されたほど好評だった。「日本料理の基本はお米のほすで、一番表現できるのは朝食だと思っています」との考えがあり、朝食に焦点を当てた店を作れるのなら東京に戻ろうと思っていたとか。目指したのは、ホテル時代のさらに上をいく、全品が本場に出来立ての朝食だった。主役は目の前で炊きあげる魚沼産コシヒカリ。羽釜の蓋を開けると湯気と同時に甘い米の香りが漂い、カウンター席から歓声が上がる。艶々の白米に味噌汁、漬物、6種のおかずが並ぶお膳は誰もが惹かれる直球の和朝食だ。次にその場でライブ感満載に焼かれる出汁巻きはジュワッと出汁が溢れる逸品で食欲が増幅。「6杯は食べないというちは制覇できないですよ」と稲葉さんが言うのも冗談ではなく、最高記録は10杯。鋼刺しを鯛茶漬けにしたり、削りたての鰹節を卵かけごはんにかけてたり、カスタマイズは無制限だ。満腹からの昼寝案件なので、親しい相手と行くくらいがちょうどよいだろう。

4. 出汁巻きとともに提供される鰹の蒲焼き、明太子、地鶏のつくね、メヒカリの干物。鰹は関西風の地焼きで皮目の脂と香ばしさが米を進ませる 5. 鯛の胡麻醤油がけは、後半は鯛茶漬けにするのがお約束。朝食¥11,000 6. カウンター席の前に板場、その後ろに羽釜用ガス台がある店内。白木の静謐な空間の中、調理の臨場感を堪能できる

