

駅弁❖ホテルのbuffet❖都会温泉・都会スパ❖鍋大決戦

食を愛する
街を楽しむ
旅に恋する

JANUARY
2012
No.111

1

新年
躍進号

¥680

おとなの週末



鍋大決戦

本誌が見つけた新実力店
有名店・老舗の「今」を採点

1日遊べる

都会温泉・都会スパ

冬の駅弁物語をたつぷりどうぞ

満載の駅弁



江戸・東京 ディープ行脚

❖忠臣蔵を歩く

❖神田↓三鷹「そば街道」

❖練馬大根地帯を大散歩

❖お遍路気分で三十三観音巡り



2000円台から
スペシャルまで

最新版

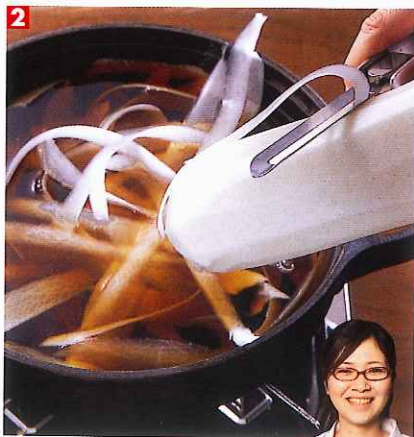
ホテルのディナーbuffet33

ソバ ジロ ウ
 ★★★★★ Soba GIRO 赤坂見附
 蕎麦屋自慢のつゆでいただく



3 1 ★ 蕎麦屋の豚葱しゃぶしゃぶ 1480円(写真は2人前)

↑①香り高いつゆ、野菜の食感、ジューシーな豚バラ肉が三位一体となり、口の中で美味しさがかけ算方式に広がって行く！ →②鍋の最初に削り入れてくれる大根は好きなだけ。丸ごと1本を鍋に入れる客もいるのだとか(!) ←③好みで柚子胡椒や豆板醤ベースのタデギ、胡麻ダレに付けて。追加の豚肉は380円
 ✓④店内は広々としていて、席数も多いので宴会にも打ってつけ。写真のソファ席をはじめ、小上がり席などもある



アシスタントマネージャー 飯野眞利さん

鎌 倉の契約農家から取り寄せる有機農法で育てられた大根、水菜、長ねぎを、かつおの風味豊かなかけ蕎麦のつゆで、沖縄豚と共に味わう。シンプルながら素材の確かさが伝わる逸品だ。シメには毎朝打ち上げる田舎蕎麦を。もっちりとした食感と力強い香り、豚の濃厚な旨みがとけ出したつゆにも引けを取らない。また毎日築地に足を運んで仕入れる、鮮度抜群の魚介を使った日替わりの一品料理もおすすめだ。



東京都千代田区永田町2-13-10ブルデンシャルプラザ1階 / ☎03-3500-5720 / 営業時間 11時~15時(14時半L.O.)、17時~翌5時(翌4時L.O.) ※土・日・祝は11時~23時(22時L.O.) / 毎月1回不定休(年末年始は無休) / 席数 テーブル2席×4卓、4席×6卓、6席×6卓、テラス6席×3卓、4席×1卓、2席×2卓 計94席 / 13時半までは全席禁煙、以降は禁煙席あり / カード可 / 予約できる / サナシ ※ディナータイムはチャージ300円 / 地下鉄丸ノ内線赤坂見附駅11番出口から徒歩1分

◀その他のメニュー▶ 「炙りチャーシュー & 煮卵」(630円)、「焼きたて出し巻玉子」(680円)、「大根と水菜のしゃきしゃきサラダ」(680円)、「海老と野菜の天ぷら盛り合せ」(980円)、「9種新鮮野菜盛り」(580円)、「田舎蕎麦」(800円) など

ビール: グラス380円
 焼酎: グラス380円~
 ワイン: グラス380円~
 ボトル1800円~
 日本酒: 1合480円~

