

山手線てくてく1周グルメ探険◆東京で人気の県民ぐるめ店

MARCH
2012
No.113

3

¥680

食を愛する
街を楽しむ
旅に恋する

おとなの週末

新発見!

絶景・珍景・旨い店・穴場スポット

山手線 てくてく1周 グルメ探険

北海道から沖縄まで
東京で人気の
県民ぐるめ店

超最新版

入門学・専門レストラン・家レシピ

チーズを深く楽しむ

43店を覆面調査

すごいぞ!

マグロの街

マスヒロ調査隊

国民的カフェを判定

国民的ファミレスを採点





1 干物盛り合わせ1000円



2 屋久島あおりいか刺身850円



4 じゃことしば漬の焼飯(大盛)800円



3 屋久島もち芋とほたてのバター焼き780円

↑①肉厚な身を噛み締めれば、芳醇な甘みが口いっぱいに広がる。②脂ののった「とび魚」、ほろ苦さがたまらない「きびなご」、濃厚な旨味の「鯉の腹身」。酒の肴にぴったり。③「もち芋」という屋久島野菜をバターで焼立と共にソテー。名前のようにモチモチとした食感。④ほのかな酸味と香ばしさがお酒のメに最適



愛子 水ノ森 クラス600円



→屋久島焼酎も豊富に揃う ↑落ち着いた雰囲気の内 店 ←店は半蔵門駅からすぐのところにある



東京都千代田区麹町1-6-3クレール麹町ビル1階 / ☎03-3263-7747 / 🕒11時15分～14時半L.O. 17時～23時(フード22時、ドリンク22時半L.O.) ※土曜は～22時(フード21時、ドリンク21時半L.O.) / 📅日・祝 / 🪑テーブル4席×5卓、6席×4卓、カウンター7席 計51席 / ランチタイムは13時まで全席禁煙、それ以降は禁煙席あり。ディナータイムは禁煙席なし / カード可 / 予約できる / お通し代300円 / 🚇地下鉄半蔵門線半蔵門駅3b出口から徒歩1分

都内ではおそらく唯一の屋久島料理の店。地元の漁師や農家とつながりを持つため、常に新鮮な食材を仕入れることができるのだ。品書きには、一年を通じて定番料理の他に、届いたばかりの野菜や魚介を使った日替わり料理も数多く並ぶ。「その時期にしか手に入らない旬の食材を味わって欲しい」(料理長)。東京に居ながらにして、屋久島の今を舌で体感できるのだ。大自らの恵みを心ゆくまで堪能したい。

★★★★ やくしま 半蔵門 屋久島の旬を味わう



👨🍳 酒井 淳一 さん 主任

- 🍷 ビール: グラス500円 中瓶500円
- 🍷 焼酎: グラス55円～ボトル200円～
- 🍷 ワイン: ハーフボトル1200円 ボトル3800円～
- 🍷 日本酒: 1合480円～

- (その他のメニュー) 「とび魚一夜干し」(450円)、 「きびなご唐揚げ」(480円)、 「あおりいかゲソ南蛮漬」(680円)、 「鹿児島地鶏のあぶりサラダ」(820円)、 「薩摩しゃも竜田揚げ」(800円)、 「薩摩しゃも串焼き盛り合わせ」(1500円)、 「黒豚ロース天然塩焼き」(820円) など