



岡山発! 本格韓国料理をラグジュアリーな空間で

黒が基調の内装にシャンデリアを設えた『卜傳』の店内は、韓国料理店のイメージを覆す落ち着いた雰囲気。岡山に本社を構えており、日生町や寄島町などから直送した野菜や魚介類を扱っている。岡山の工房で開発されたオリジナルレシピで漬け込むキムチは食感が良く風味豊か。ご指名の注文も多く、テイクアウトするお客様もいるのだから、韓国から取り寄せているという本格派だ。

おすすめメニュー

■ 豚足の焦がし醤油焼き ¥780/チャンジャ巻¥680
 ◆ 御前酒

■ 店舗情報 ◆ URほかに「新橋」駅銀座口より徒歩3分
 ○ 17:00~28:00/土祝17:00~23:00/日、お盆、年末年始 90席 ※立食の場合100名まで可
 ■ カードOK

Google map URL



【新橋】韓国料理

卜傳
ぼくてん

☎ 03-3575-0900

📍 中央区銀座8-3 西土橋ビル1F

岡山岡山 岡山岡山岡山
 応援食材 料理 出身企業お酒



とんかつ大好き人間も大満足させてみせます

とんかつ専門の『にし邑』。店長の西村さんは津山市の出身。看板メニューは「上ロースかつ膳」で、肩ロース付近の肉を200g以上も使った上質なとんかつに、早朝に仕入れたキャベツと香の物、粕入りの豚汁が付く。ディナーにはパリエーション豊富な各種お酒と、唐揚げやツブ貝、牛スジなど一品料理も楽しめる。銀座の立地でこの料金はとってもリーズナブル。カウンター席のみの気軽な雰囲気のお店です。

おすすめメニュー

■ ヒレかつ膳 ¥1,300/上ロースかつ膳 ¥1,600/上ヒレかつ膳 ¥1,600/ロースどじかつ膳 ¥1,600

■ 店舗情報 ◆ 東京外口ほかに「東銀座」駅A7出口より徒歩3分 ○ 11:00~14:30/17:30~21:00/土日祝、年末年始 14席 ▲ 現金のみ

Google map URL



【東銀座】とんかつ

にし邑
にしまら

☎ 03-5565-2941

📍 中央区銀座3丁目12-6

岡山岡山 岡山岡山岡山
 応援食材 料理 出身企業お酒



岡山と鳥取選りすぐりの「おいしい」が楽しめる



「とっとり・おかやま新橋館」の2階にある『ピストロカフェ ももてなし家』では、岡山県と鳥取県の旬の産品が味わえる。産地直送、生産者の顔が見える食材を使用し、安全安心かつ懐かしい故郷の味が感じられるメニューが並ぶ。地のものに合う地酒も多数揃えられ、夜は同窓会や歓送迎会などの宴会にも向いている。日替わりメニューのほか、シェフの特製レシピによる産品フェアも多数開催。新しい料理との出会いも楽しみのひとつ。

おすすめメニュー

● 新見市千屋牛A5ステーキ(100g) ¥3,000/岡山特産品盛合せ ¥1,000 ※いずれもディナー ● 極聖/雄町50ほか

店舗情報

◎ JRいほか「新橋」駅 銀座口より徒歩1分
 ◎ 11:00~21:30 (L.O. 21:00) 年中無休 (12/31~1/3は除く) ● 48席
 ■ カードOK ● 電子マネーOK ※2024年4月下旬にリニューアルオープン予定

Google map URL



【新橋】洋食レストラン

ピストロカフェ ももてなし家

びずとろかふえ ももてなしや

☎ 03-6280-6475

📍 港区新橋1-11-7 新橋センタープレイス2F



海の幸から山の幸まで 岡山的美食を丸ごと堪能



『恭恭』では、オーナーの出身地である岡山の地酒や料理が楽しめる。旬にこだわり、倉敷にあるオーナーの実家で農薬を使わずに育てられた野菜が自慢。魚介類は岡山の寄島漁港を中心に、全国各地の珍しくておいしい旬の魚を取り寄せている。鶏は兵庫の松岡地鶏、豚は茨城のローズポーク、牛は岩手の前沢牛など、丁寧に飼育された肉を自信を持って提供。2Fにはゆっくり過ごせる個室も完備している。

おすすめメニュー

● 倉敷直送野菜の無農薬サラダ ¥1,650/倉敷直送 細もやしと青ネギ炒め ¥825/日生の黄ニラ入りだし巻き卵 ¥1,650 ● 丸本酒造 賀茂緑/竹林

店舗情報

◎ JRいほか「新橋」駅 烏森口より徒歩3分
 ◎ 17:00~26:00 ※土日終了時刻変更あり ● お盆、年末年始 ● 62席 ● カードOK ● 電子マネーOK

Google map URL



【新橋】居酒屋・バー

恭恭

きよんきよん

☎ 03-3434-5655

📍 港区新橋4-21-15





日本蕎麦×鶏料理のペアリング 「蕎麦居酒屋」で今宵も一献

昼時、皆さんが頼む「濃厚鶏つけ蕎麦」で有名な『道しるべ』。夜はガラッと変わり、「大山鶏のバリバリ揚げ」など、居酒屋メニューが目白押し。合わせる美酒は岡山県北の「GOZENSHU 9(NINE)」、すっきり旨口系の純米酒。ちなみに岡山は「雄町」を筆頭とした酒米の産地だが、日本酒のブランドとしてはあまり認知されていないのが残念。これからは岡山地酒の道しるべとなるべく、どんどん仕入れていきたいと店長は語る。

おすすめメニュー
 ● 大山鶏のバリバリ揚げ ¥1,380/名物せいり蕎麦 ¥650 他 ● 岡山の地酒、三冠・雄町純米/GOZENSHU 9(NINE)
店舗情報 ● JR「有楽町」駅より2分、東京メトロ「銀座」駅(C9出口直結) ● 11:00~15:00/17:30~23:00
 ● 日 ● 39席 ● カードOK ● 電子マネーOK

Google map URL



【銀座】蕎麦
銀座道しるべ
 ぎんざみちるべ

☎ 03-5524-0727

☀ 中央区銀座西2-2 銀座インズ2 2階



フルーツの美味しさを実感 老舗和菓子店が手がけるカフェ



果実を使用した創作和菓子を提供する「宗家 源 吉兆庵」がプロデュースしたカフェ。すべてのメニューにこだわりの果実を使用。フレッシュフルーツのサラダや、大胆にカットしたフルーツを添えたビーフストロガノフなど、味はもちろんフォトジェニックな見た目も人気のひみつ。春は桜をモチーフにした自家製羊羹を使ったあんみつ、夏はフルーツソースをたっぷりかけたかき氷など季節ごとに登場するスイーツも評判。

おすすめメニュー

● 果実を乗せたビーフストロガノフ(ドリンクセット) ¥3,080

店舗情報 ● 東京メトロほか「銀座」駅A2出口より徒歩3分 ● 11:30~20:00(L.O.19:00)、土日祝11:30~19:00(L.O.18:00) ● 月 ● 58席 ● カードOK ● 電子マネーOK

Google map URL



【銀座】カフェ・スイーツ
カフェレストラン K.MINAMOTO
 かふえれすどらんけーみなもと

☎ 03-6385-8121

☀ 中央区銀座6-9-8 宗家 源 吉兆庵 銀座本社ビル2~5F





シュランの常連 芸術の域に達した料理に触れる



料理の世界に足を踏み入れて以来名だたる名店で料理長を務めた岡本英嗣氏が、匠の技で織りなす懐石料理を提供。店主自ら市場や生産地へと足を運び、信頼を築いた生産者からのみ最高の食材を仕入れている。夜より品数を減らしたお昼のコースは、量を食べられない人にもおすすめ。カウンターを作業台と同じ高さに揃えたのは、「料理を作る過程も一つの味付けとして楽しんで欲しい」との思いから。そんな岡本さんとの会話も楽しい。

お薦めメニュー
●(昼)うなぎ酢飯井 ¥7,000/コースメニュー(昼) ¥16,500~(夜) ¥33,000~、¥41,800~
*価格は季節により変動、サービス料10%別 ●大皿白菊大吟醸
店舗情報 ●日比谷線「神谷町」駅2番出口すぐ ●12:00~ランチ営業完全予約制(火~土)/18:00~23:00(L.O.21:00) ●不定休 ●14席 ●カード可(デイジーのみ)



Google map URL

[神谷町] 日本料理
おかもと

☎ 03-6432-0414

📍 港区虎ノ門5-2-8 B1

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援食材 料理 出身 企業 お酒



東京駅八重洲の路地裏で 名物ハムカツをハフハフ食らう



浅口市鴨方町出身の大将が営む、立ち呑み居酒屋『呑うてんき』。都会の一等地の狭間にあるディープな外観が印象的。夜が更けると近隣のサラリーマンが集まり、ほとんど満員御礼状態。皆さんがオーダーするのは、名物ハムカツ。テレビ番組「タモリ倶楽部」のハムカツ特集でも紹介された逸品だとか。プレスハムを使用し、厚さは7mm。幾度も試行錯誤して作りあげた路地裏の名物が、これまたビックリの200円で食べられる。

お薦めメニュー
●ハムカツ ¥200/栃尾名物あぶらけ ¥300 他
※シーズンには岡山の寄島産牡蠣やママカリも入荷する
店舗情報 ●JR「東京」駅より徒歩4分、東京外口「日本橋」駅より徒歩4分 ●11:00~13:30(ランチは座席)、17:00~23:00(立ち呑み) ●土日祝 ●立ち呑み形式(最大収容人数:40人) ●現金のみ(キャッシュ・オン・デリバリー)

Google map URL



[東京] 居酒屋・バー
呑うてんき
のうてんき

☎ 03-3276-3150

📍 中央区八重洲1-5-17

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援食材 料理 出身 企業 お酒