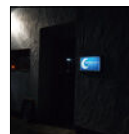




高田馬場の路地裏に佇む 隠れ家風オーセンティックバー



本格的なカウンターとバックバーを
設えた大人のためのバー。津山市出身のマスターは
趣味がこうじてと謙遜するが、2023年5月には20
周年を迎えたというからその腕は確かだ。看板メ
ニューであるフルーツカクテルは、季節感を大切に
苺、桃、栗などを先取りして提供。クラフトビール
や通常のワインの他、シェリー、貴腐ワイン、ポー
トなど種類も豊富で、セレクトされた美しいグラス
がお酒の味をさらに引き立ててくれる。

おすすめメニュー

■ フレッシュフルーツカク
テル ¥1,300/季節の限
定ビール ¥1,200/スベ
イン産生ハムトレビレス
¥1,100

店舗情報 ⑨ 東京メトロほか
「高田馬場」駅1番出口より
徒歩3分 ⑩ 18:00~26:00
※(月曜祝日の場合は
月曜に変更) ⑪ 13席 ⑫ カ
ー OK ⑬ 電子マネー OK

Google map URL



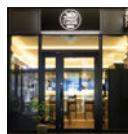
【高田馬場】バー
BAR blue moon
ばーぶるーむーん

☎ 03-3209-5432

📍 新宿区高田馬場1-17-22 1F



大切に育てあげられた 新見フレッシュキャビアを味わう



歴史を感じさせるレンガ造の高架下
に今風の洒落た店が並ぶ。その中に岡山県産キャビ
アを味わえる「蝶鮫屋 東京店」はある。岡山県北西部・
新見市の澄んだ水で育まれたチョウザメから採れる
新見フレッシュキャビア。本来の味を楽しんでもら
うため、塩味控えめに仕上げられている。岡山の地
酒との相性も抜群で、魚卵本来の旨味が口いっぱ
いに広がり、舌の上でとろりと消える。刹那の豊かな
味わいと香り、その余韻に浸れる。

おすすめメニュー

■ 蝶鮫プレート5種盛り合
わせ ¥2,800/キャビアフ
ラッペ ¥15,000

店舗情報 ⑨ UJR「有楽町
駅」、「新橋駅」日比谷口
より徒歩6分、東京メトロ
「銀座駅」、「日比谷駅」より
徒歩6分、都営地下鉄
「内幸町駅」より徒歩5分
⑩ 14:00~22:00(L.
0.21:00) ⑪ 不定休 ⑫ 15
席 ⑬ カード OK ⑭ 電子マ
ネー OK

Google map URL



【内幸町】キャビア
国産キャビア専門 蝶鮫屋 東京店
ごくさんきゃひあせんもん ちようざめや とくきようてん

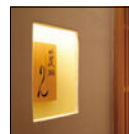
☎ 080-5178-3218

📍 東京都千代田区内幸町1-7-1 日比谷OKUROJI G15





神楽坂にある本格江戸前鮓 大切な人との至福のとき



神楽坂の閑静な路地に佇む『鮓 りん』は岡山市出身のオーナーが全てにこだわり作り上げた夢の空間。都内の名店で修行を積んだ店主が握る鮓は、2種のシャリを使い分けて、素材の味を最高に導く。知る人ぞ知る名酒「室町時代」をはじめ日本酒、焼酎、ワインまで名酒揃いだ。内装は徹底的に木にこだわり、長さ6メートルある国産檜無垢のカウンターは必見。個室（6名まで）もあるので、大切な人とゆっくりと楽しみたい。

おすすめメニュー
 ●（昼）おまかせにぎり ¥5,000、¥8,000、¥10,000/（夜）、おまかせコース¥20,000 ● 室町時代/木村式奇跡のお酒
店舗情報 ● 東京メトロほか「飯田橋」駅B3出口より徒歩3分 ● 11:30~14:00/17:30~22:30 ● 不定休 ● 18席 ● カードOK



「飯田橋」すし・和食
神楽坂 鮓 りん
 かぐらさかすしりん

☎ 03-5228-4200

☞ 新宿区神楽坂3-6 神楽坂三丁目テラス2F

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
 応援食材 料理 出身 企業 お酒



岡山生まれの黄ニラも楽しめる 大満足のヘルシー野菜鍋



隠れた名店の多い四谷荒木町にある『桃太郎』。看板メニューは、チシャや黄ニラなど岡山野菜が主役の「桃太郎鍋」。ダシには作州牛のほほ肉、根菜とキノコ類を使用。アクが少なく、ゆずの香りがさっぱりとしたスープで、21種の野菜とコラーゲン豊かな津山黒豚をしゃぶしゃぶ感覚でいただく。常連客の世界的ソムリエ・田崎真也氏が選んだオリジナルワインも試したい。♫には岡山県民懐かしの「ふるいち」のうどんが楽しめる。

「四谷三丁目」居酒屋・鍋

桃太郎
 ももたろう

☎ 03-3355-0385

☞ 新宿区荒木町2

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
 応援食材 料理 出身 企業 お酒



Google map URL



こだわりの肉料理で ワイワイ楽しむ口福時間

40年近く、渋谷の憩の場として人気の『メルローズ アベニュー』。オーナーは早島町出身で、肉料理を中心にパスタ、ピザなどの洋食メニューのほか、岡山のソウルフード「えびめし」も提供している。岡山県民に愛されるその味、じつは「渋谷いんでいら」が発祥というから驚きだ。旬の食材を使った料理はもちろん「メルローズ・アベニュー」などのオリジナルカクテル、その他酒類も豊富で、大人数のパーティーにも対応が可能。

おすすめメニュー

■ 大山鳥の骨付きもも肉
スパイシーフライ ¥2,035
/ 元祖えびめし ¥1,100
/ サーロインステーキ
¥3,718

■ 井の頭線「神泉」駅南口より徒歩2分
○ 18:00~24:00 日祝
☎ 60席 カードOK 電子マネーOK

Google map URL



【神泉】居酒屋・バー
メルローズ・アベニュー

☎ 03-5458-5566

▲ 渋谷区円山町25-7 菊屋1渋谷1階



グラスを片手にお坊さんと語り合う 人生相談もできる異空間BAR

四谷荒木町の路地裏に、異彩を放つ一軒のお店がある。伽羅の匂いがうっすらと香る店内には、仏壇、曼荼羅、お賽銭箱が置かれ、岡山出身の現役浄土真宗本願寺派・僧侶のマスターがお出迎え。お寺に行く機会が減少した現代社会で、「もっと多くの人と触れ合い仏の教えを布教する場を提供したい」との思いからお店をオープン。今では国内外から多くの人々が訪れ、心の拠り所となっている。まさに現代の駆け込み寺だ。

おすすめメニュー

■ 極楽浄土 ¥900 / 般若湯 ¥1,000 / 味噌漬豆腐 ¥700

■ 店舗情報 ○ 丸の内線「四谷三丁目」駅4番出口より徒歩5分 ○ 19:00~25:00 日祝 ☎ 2F 25席、向かい隣15席 カードOK 電子マネーOK

Google map URL



【四谷三丁目】バー

坊主バー
ぼうずばー

☎ 03-3353-1032

▲ 新宿区荒木町6 AGビル2F





心地よい音楽、心地よい空間 大人のための隠れ家バー



岡山の人気店「サウダーチな夜」の元店長がオーナーをつとめるお店。マンションの2階にあり、目立つ看板もないまさに隠れ家的なバー。アンティークの家具や大きなスピーカーが置かれた落ち着いた雰囲気。季節や天候などその日に合った曲が流れる空間は音楽好きな人にもおすすめだ。イチオシのフードメニューはカレー店で働いていた経験もある店長が作るチキンカレー。数種類のスパイスを使った刺激的な味はお酒にもよく合う。

おすすめメニュー
●チキンカレー¥1,100/ジントニック¥1,000～
店舗情報 ●小田急線ほか「代々木上原」駅南口より徒歩2分 ●12:00～26:00 木(20:00～26:00) 無休 ●15席 ●カードOK

Google map URL



【代々木上原】バー
サウダーチな東京
さうだーじなとうきょう

☎03-6407-9989

●渋谷区上原 1-32-5 ロイヤルテラス202



韓国カフェ風の店内で大人も子どもも お子様ランチが食べれるカフェ



岡山県出身・田中店長の楽しいと好き!を散りばめた童心に返れるカフェ。近年では店内を韓国カフェ風にイメージチェンジをして、定番の看板メニューのお子様ランチをしのぐ人気になっているオムライスなど写真に撮ってもらえるメニューもさらに増え、2号店は「ALLC'sCAFE」3号店は「coffee crepe stand BKK」どちらも高円寺にOpen。高円寺に来てくれたお客様にとにかく楽しんでもらえたら幸せと店長は話す。

おすすめメニュー
●お子様ランチ¥1,600/お姫様ランチ¥1,800/たろこソースのホイップオムライス¥1,600/アイスカフェラテ¥750
店舗情報 ●JR「高円寺」駅北口より徒歩4分 ●11:30～19:30(L.O.18:30) 年未年始 ●33席 ●現金のみ

Google map URL



【高円寺】カフェ・スイーツ
Baby King Kitchen
べいびー きんぐ きッチン

☎03-5356-9960

●杉並区高円寺北3-2-15 2F

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 応援 応援 応援 応援
食材 料理 出身 企業 お酒

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 応援 応援 応援 応援
食材 料理 出身 企業 お酒



非日常を感じる空間で味わう 素材の味を生かした本格和食



店内に一步入ると新宿の喧騒を感じさせない非日常の空間が広がる。黒で統一されたシックなインテリア、間接照明に照らされたカウンター席など洗練された店内は大人にふさわしい。四季折々の旬の食材を使った料理は目にも美しいものばかり。濃厚な旨味が口の中に広がる「和牛巻き雲丹のせ」や冬には幻の魚といわれるクエやあんこう鍋も楽しめる。日本酒を味わいながら贅沢なひとときを過ごしたい一軒。

お楽しみメニュー
■和牛巻き雲丹のせ ¥2,080/和牛のタタキ ¥1,410
店舗情報 ◆JRほかに「新宿」駅東口より徒歩6分 ◎18:30~29:00(L.O.28:00)、日17:00~24:00(L.O.23:00) ㊦月、年末年始 ㊦16席 ㊦カードOK



Google map URL

**【新宿】和食
和食+bar みつい**
わしよく ぶらずばー みつい

☎03-6457-6906

📍新宿区歌舞伎町2-27-8 アタミビルB1F



岡山の人気店が東京に進出 お酒も楽しめるモダン中華



家族で営むこじんまりとしたお店はダイニングバーのようなリラックスした雰囲気。本店で料理長をつとめていた店主が腕を振るう料理はどれも本格的で、「上海角煮カレー」や痺れる辛さの「四川風麻婆豆腐」など一度食べたらやみつきになることまちがいない。おつまみにぴったりの小皿料理も豊富なのでカウンター席でお酒を飲みながらゆっくり過ごすのもおすすめです。個性豊かなクラフトジンで作るジントニックも人気。

お楽しみメニュー
■上海角煮カレー¥1,300
/四川麻婆豆腐¥1,100
店舗情報 ◆西武新宿線「新宿」駅より徒歩2分 ◎11:30~15:00/18:00~25:00(延長営業あり) ㊦不定休 ㊦21席 ㊦カードOK ㊦電子マネーOK



Google map URL

**【新宿】中華
GRILL&Bar Hanaya**
ぐりる&ばー はなや

☎03-6205-6418

📍新宿区歌舞伎町2-45-4 若月ビルB1F





管理栄養士が健康に配慮した 高円寺ごはんは、美味しいの一言

高校生まで岡山に住んでいたオーナーが、故郷岡山の農産物をふんだんに取り入れた「ごはん店」としてオープンさせた。前職は学校給食の管理栄養士。品質の良い岡山産の野菜や果物を季節に応じて直送で届けてもらい、健康に配慮した、心まで癒やすランチセットを提供している。サブカルの街・高円寺の駅前にあって、家庭料理を求める人が集まる人気店となっている。

お薦めメニュー
■ 日替わりランチ (毎日3種類をご用意) ¥1,300/岡山県産のお茶各種 ¥500/自家製シロップのジュース ¥650~
店舗情報 ● JR「高円寺」駅より徒歩3分 ● 11:00~15:00/17:30~20:00
📞 火日祝 ☎ 10席 器 電子マネーOK



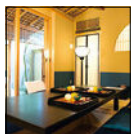
Google map URL

「高円寺」カフェ
星ノ夜ノポート
ほしのよるのぽーと

☎ 03-6321-4404

📍 杉並区高円寺北2-7-14 高円寺銀座ビル2階西

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材 料理 出身 企業 応援



西荻窪の隠れ一軒家で愉しむ 女将のこだわり、もてなしの心

浅口市出身の女将が営む『花懐石 ふる林』。静かな住宅街の中にある、1日3組の予約限定の隠れ一軒家。数寄屋造の建物で部屋からは自慢の庭が見える。お祝いメニューや季節の懐石コース、鍋コースは、こだわりの旬の素材を使い、お食い初めなどのお祝い事や改まった席にも相応しい。さまざまなシーンに合わせた料理と部屋からの眺めが楽しめる、都内屈指の料理屋と言えよう。

お薦めメニュー
■ 季節の懐石コース (¥13,000、¥15,000、¥20,000)/岡山の郷土料理・祭り寿司(お持ち帰りのみ)
※税・サービス料金は別途
店舗情報 ● JR「西荻窪」駅より徒歩12分 ● 12:00~15:00(L.O.13:00)/18:00~23:00(L.O.20:00)
📞 無休(不定休) 📍 大小様々な個室部屋 ※1日3組限定 📱 カードOK



Google map URL

「西荻窪」懐石
花懐石 ふる林
はなかいせき ふるばやし

☎ 03-3395-0880

📍 杉並区西荻北1-18-5

岡山 岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材 料理 出身 企業 応援



キラ星の如くの酒、酒、酒!! 奥様の手料理で希少酒が進む



津山市出身のご夫婦が営む、日本酒

専門店『GORI』。入店するにはなかなかハードルが高い。入口扉には「会員制」のプレートが。予約し、名刺交換をして、誰からの紹介なのか告げなくてはならない。奥様が調理、ご主人はお酒の仕入れ＆サービスを担当。関東圏で10軒程の特約店から、こればと思うキラ星の銘酒を配送してもらうのだとか。常時80本程、日本酒好きな人にはたまらない充実度。

お楽しみメニュー

■ 直送・馬刺し/特選・鯨刺し/本舗ステーキ/自家製さつま揚げ 他 ■ 十四代の限定酒・希少酒・特別酒 他

店舗情報 ■ 東京メトロ「新宿御苑前」駅より徒歩3分
○ 17:30~22:00 (紹介制)
■ 土日祝 ■ 15席 ■ カードOK ■ 電子マネー不可

Google map URL



【新宿御苑前】居酒屋・バー

GORI
ごり

☎ 03-3353-1294

▲ 新宿区新宿1-17-11 大洋ビル1F



つるつる・もちもち鴨方直送の 手延べうどんが食べられる店



手延べ製法ならではの、つるつとした喉ごしと、もちっとした食感。それが店名の由来にもなっている『UDON つるこし』。鴨方が麺の産地となった理由は、遥照山から湧き出る綺麗な水、瀬戸内海の沿岸でとれる塩、良質な小麦があったことなど、素材に恵まれていたことがあげられる。合わせる出汁は、にぼし・鯖・鰹の削り節を使用した澄んだ本格派の黄金出汁。一度味わえば朝昼夜と通いなくなる手延べ麺の店。

お楽しみメニュー

■ 肉つけうどん ¥680 他
店舗情報 ■ 京王線「新宿駅」直結、京王モール内 ○ 7:00~22:00 (月~金) ○ 7:00~22:00 (土) / 10:00~21:00 (日祝) ■ 無休 ■ 39席 ■ カードOK ■ 電子マネーOK

Google map URL



【新宿】うどん
UDON つるこし
うどんつるこし

☎ 03-5322-2991

▲ 新宿区西新宿1-1 京王モールエリア





醸しマスターに委ねて 旬の岡山をカスタマイズ



すべてのお客さまに楽しんでいただ

くのがモットーの“醸しマスター”伊澤店長は岡山市の出身。メニューは日替わりで、旬のおいしい肴が目白押し。コースは小鉢からお造り、サラダ、鍋や雑炊など盛りだくさん。予算やアレルギー、好物などを事前に伝えれば、内容をカスタマイズしてくれる。地酒は、店長が厳選した各地の物が100種類ほどある。写真は浅口市鴨方町から取り寄せている手延べ冷や麦。

おすすめメニュー

● つるつるしこしこ冷麦
¥890/日替わり季節のおすすめ¥390~/熟成若鶏3種の食べ方で!¥690~/魚貝の日替わり刺身お任せ盛り¥890/●酒一筋
● JRほか「赤羽」
駅東口より徒歩4分 ●
17:00~24:00 月 日 28
席 ●カードOK

Google map URL



【赤羽】居酒屋・バー

醸し屋 素郎 slow

かもしやすろろ

☎ 03-3598-5465

▲ 北区赤羽1-39-8



一煎、二煎、三煎と飲むほどに スイーツの甘さ、さらに際立つ



多くの方々に、本来の煎茶の美味しさを知ってもらいたいと、岡山市出身の女性オーナーが営む、日本茶&スイーツ & ご飯処の『茶とあん』。その時々のお客様の好みで茶の煎れ方を変える心配りが嬉しい。合わせるスイーツは、岡山農家から直送の白桃を丸ごと1個使った人気の「白桃のお汁粉(夏季のみ)」他にも、野菜たっぷりボリュームたっぷりの「お赤飯と豚汁のセット」など、色々なメニューが楽しめる。

おすすめメニュー

● 煎茶(知覧・やまかい・東頭 他)/白桃のお汁粉 ¥1,000(今年の価格は未定)/柑橘あん入りわらび餅 ¥350/赤飯・豚汁小のセット ¥1,000/豚汁大のセット ¥1,200
● JR「阿佐ヶ谷」
駅より徒歩6分 ● 火水日11:00~18:00/木金土14:00~21:00 月 日 祝(祝の場合は営業し、翌日が休み/不定期で連休あり) ● 14席 ● 電話
子マネーOK

Google map URL



【阿佐ヶ谷】カフェ

茶とあん

ちゃとあん

☎ 03-6265-5993

▲ 杉並区阿佐谷北1-21-28

