



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。

[阿佐ヶ谷]カフェ

茶とあん

ちゃとあん

03-6265-5993

|山||岡山|| ||援食材|| 関山 岡山 岡山 出身 企業 お酒

お薦めメニュー

無 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 ×1,200/豚汁大のセット

図ゴ値 ● UR「阿佐ヶ谷」 駅より徒歩6分・Q火水日1: 00~18:00/木金土14:00 ~21:00, 2月(祝の場合は 営業し、翌日が休み・不定期 で連休あり) ■14席 龗電 子マネーOK

Google map URL







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。

[赤羽] 居酒屋・バー

醸し屋 素郎 slow

Q 03-3598-5465

可田 阿田 応援 食材

お薦めメニュー

国舗報 ♥JRほか「赤羽」 駅東口より徒歩4分 ♥ 17:00~24:00 z^Z月 **■**28 席 **■**カードOK

Google map URI



🛖 北区赤羽1-39-8 —





岡山直送の食材が充実 みんなで食べよう晩御飯

創業 45年の『備中家』では、自宅

で家族と一緒にごはんを食べる感覚で瀬戸内の味を 堪能できる。「津山味噌」や「カツマル醤油」「朝日米」 など、岡山の味覚を直送している。岡山の一部の地 域でしか作られていない朝日米を使った釜飯は、人 気メニューのひとつ。定番は鯛と地鶏の2種類で、 一合炊き2人前のボリュームだ。岡山のお酒も取り 扱っているので、お薦めの刺身や馬刺しに合わせて みたい。

鰯の薄造り880円/定番 鯛飯1,100円/美味地鶏飯 1.100円 ●加茂緑

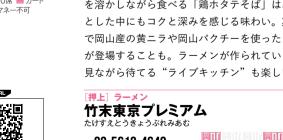
磨備● ◎ 西武池袋線「江 古田 | 駅南口より徒歩1分 ○17:00~24:00 ²日、年 末年始 📳 70席 🚃 カード OK 緊電子マネー不可

[江古田] 居酒屋・バー

炭焼き 備中家 すみやき びっちゅうや

03-3954-4181 ♠ 練馬区旭丘1-76-10 1F









濃厚スープに豊富なトッピング やみつきになる個性派ラーメン

「食ベログラーメン TOKYO 百名店」

に5年連続で選出された話題の店。丸鶏の出汁が効 いた清湯と更に煮つめて濃厚にした鶏白湯の2種 類のラーメンを提供。鶏スープにホタテのペースト を溶かしながら食べる「鶏ホタテそば」はあっさり とした中にもコクと深みを感じる味わい。期間限定 で岡山産の黄ニラや岡山パクチーを使ったメニュー が登場することも。ラーメンが作られていく行程を 見ながら待てる"ライブキッチン"も楽しい。

03-5610-4649





■醤油そば¥1 080/鶏ホ

店舗情報 ▽ 東武スカイツ

リーライン「押上 | 駅A2出 口より徒歩7分 №11:30~

15:00/17:30~21:00

、2火 ■12席 直現金のみ

タテそば¥1.120

♠ 墨田区業平5-14-7 フラーリシ押上1F





業務用酒販店に併設された 「喜平」宣伝酒場と言うべき店

カウンターの中で、一人で切り盛り

されているご主人。もともと併設の酒屋・平喜屋(ひ らきや)で働いていて、倉庫だったこの場所に立ち 飲みスペースをオープンさせたという。推しの地酒 は、岡山の平喜(ひらき)酒造が造る、喜平(きへい)。 かなりの希少酒が揃っている。小皿やおでんをつま みに、好きな酒を嗜むのが流儀。酒販店仕入れの特 別価格になっているとか。

/おでん¥150~ 他 **●**岡山 銘酒·喜平の希少酒/喜平 横洒¥500/ウイスキー/焼 酎など 他

店舗備型 ○JR[池袋|駅よ り徒歩8分、東京メトロ「東 池袋 |駅より徒歩5分 ○16: 00~21:30 、2日月 温立ち 呑み形式(最大収容人数: 30人程) 器電子マネーOK ▲ 現金(キャッシュ・オン・デ リノバリー)

「池袋〕居洒屋・バー

たちのみや喜平

たちのみやきっぺい

豊島区南池袋2-29-16

03-3987-0081





亀戸の商店街に岡山を発見!! 「岡山B級グルメ酒場」

ご夫婦で営業している『二代目鉄の

さら』。岡山直送の新鮮で絶品の牛ホルモンに加え、 なんと珍味ヨメナカセ(牛の大動脈)やイリカス(小 腸)もある。岡山の契約農家から直送のお米や、ご 当地の調味料を使用するこだわりよう。岡山の名物 メニューがズラリと並ぶ。店名の「鉄のさら」とは ステーキ皿やスキレットのこと。岡山ホルモンうど ん・岡山名物えびめし他、先代から受け継いだ熱々 の鉄板料理と岡山銘酒が楽しめる。

■ 岡山ホルモンうどん ¥950/岡山名物えびめ し¥900/珍味イリカス ¥700/珍味ヨメナカヤ ¥700/ままかり酢漬け ¥500 他 <a>● 岡山の各種地 酒/岡山の地ビール

厚調報 ♥ OJR/東武線「亀 戸」駅より徒歩4分 🕑 (平 日) 17:00~26:00/(土日 祝) 12:00~24:00 , 水 ■12席 = カードOK



[亀戸] 居洒屋・バー 二代目鉄のさら

にだいめてつのさら

C 050-5583-1821

↑ 江東区亀戸5-20-23







五感で味わう"香り"がテーマ 長く続く余韻が至福のスイーツ

津山市出身のオーナーパティシエの

店『レセンシエル』。その名の通り、シェフが作るス イーツは香りがテーマ。ショーケースには、トンカ豆、 山椒、ピンクベリー、スターアニス、金木犀など。い くつもの香りにこだわったケーキが並んでいる。見て、 味わって、香りを愉しむ。心地良い風が店内を吹き抜 ける開放的なお店。播磨坂の桜が満開になる頃には、 ぜひとも訪れたい。

_____ ■ ショーアラクレーム ¥350/ケーキ各種¥450 ~他 ●岡山県新見市哲多 町「ドメーヌテッタ(domaine tetta)ワイン|

店舗情報 ● 東京メトロ「茗 荷谷 |駅より徒歩7分 №10: 00~18:00 27木(不定休) ■17席(テラス席含む) ■カードOK 器電子マネー

パティスリー レセンシエル

ぱていすりー れせんしえる

[茗荷谷] スイーツ・カフェ

Q 03-6320-8669







ラーメン好きを唸らせる 朝8時から開店するラーメン店

岡山出身の店主が作るラーメン・つ

け麺は、大量の鶏ガラ、豚骨スープに高知県産の牛 姜を加えてじっくり煮込んで作る、濃厚ながらも生 姜の風味香る爽やかな一杯。麺は太麺で、スープと よく絡み、相性抜群。

池袋駅に近く、朝8時から開店しているため、ラー メン好きにはもってこいのお店だ。食材とスープに こだわった一品をご賞味あれ。

_____ ■チャーシュー麺¥1.300/ 塩チャーシュー麺¥1.330/ 生姜昆布水つけそば(醤 油)¥1.000

店舗機 QJR池袋駅から 徒歩1分 8:00~26:00 . ヹ 月 ■11席 ▲ 現金のみ

[西池袋] ラーメン

03-6826-9424 豊島区西池袋1丁目13-8





お店全体がエンターテインメント 古本市場ならではのブックカフェ

漫画の聖地トキワ荘通りを進んでい くと、白い壁にシンプルながらお洒落なロゴが目印 の「ふるいち トキワ荘通り店 蔵」が目に入る。エン ターテインメントリユースチェーン「古本市場」が 手掛けるブックカフェで、トキワ荘ゆかりの漫画や 古本屋ならではの貴重な本を読みながら、こだわり のコーヒーやフードメニューを楽しめる。同じ愛称 を持つ「倉敷うどん、ぶっかけふるいち」のぶっかけ

うどんも期間限定で提供予定なので事前にご確認を。

「落合南長崎〕カフェ

ふるいち トキワ荘通り店 蔵

ふるいち ときわそうどおりてん くら

• 03-3951-4560 東京都豊島区南長崎3-11-6

⇒カプチーノ¥500/クリー ムソーダ¥550/昭和プリン (固め)¥360/和風カレー うどん¥500

B結構 ◎都営大江戸線 「落合南長崎駅 | A2出口よ り徒歩5分、西武池袋線「椎 名町駅 |南口より徒歩15分、 西武池袋線「東長崎駅 |南口 より徒歩10分 210:00~ 18:00(L.O.17:30) zZ月 (月曜日が祝日の場合は翌 平日) 26席 カードOK 器電子マネーOK







個性的な渾身の串焼きと 激レアの洒を堪能

の新鮮なキャベツの上に並べ、だいだい果汁を使っ た秘伝のタレで食べる。おすすめ串が絶妙なタイミ ングで出され、満足したらストップするおまかせ コースが人気だ。地酒には桃太郎伝説の鬼の名前を とった「温羅」や、翌王芋を使った「翠王」があり、 東京でこの2種を飲めるのはココだけ。また、岡山 の名物料理も充実している。岡山市出身のマスター と岡山話で盛り上がるのも面白い。

[三軒茶屋] 居洒屋・バー

くししょう

03-3410-0094

↑ 世田谷区太子堂1-15-13 ソフィアビル1F



■ 厳選7本コース¥2 180 ~/スーパーホルモン¥420 →温羅/牡丹鶴

「三軒茶屋 |駅南口より徒歩 4分 (9 17:00~24:00 (土、日のみ15:00~24: 00) 2月、第2.4火 124 席 **画**カードOK **器**電子マ

