

Meets News

極上の食材は、料理人におまかせするのが大正解。



絶妙なサイズの車エビはブリリと弾けるような身の甘みがたまらない。むっちり濃厚なアワビも格別。とんぶり(ほうき草の実を茹でたもの)をあしらったとりのしそ巻、レアに仕上げた牛肉、ホワイトアスパラなど。コース10本3,800円〜。



インテリアデザイナー森田恭通氏によるゴージャス感溢れるラグジュアリーな空間。今までになかったテーブル席、半個室など、よりゆったりとした時間が過ごせる。



素材力を活かした串揚げ、神戸三宮に新店オープン。



串処 最上 神戸三宮店
 【神戸・三宮】
 ●神戸市中央区中山手通1-25-6
 ☎078-221-9436
 11:30~14:30
 17:30~22:30
 無休



取材・文／曾東政昭 写真／渡部泰弘

心斎橋、北新地、銀座と展開する創作串カツの店が45周年を迎え、11月1日、神戸三宮に新店をオープン！吟味した最高の食材を駆使し、コースで提供するスタイルはそのまま。串の数は「しぐ」にちなんで何と36種類(串9×4=36)。それらをスタートのエビからラストの36本目まで順番に提供するシステムでコースは10本から、それを超えるアラカルトでもオーダーできる。もちろん途中でストップもよし、36本目まで完食してもよし。紅花油でカラリと揚げるので、想像以上に串が進むはずだ。その上、季節ネタもその時々で入れ替わるので四季を通じて食べ飽きることがない。特製の塩やソース、ダシ系の醤油で食べれば、味のハーモニーや組み合わせのサプライズを堪能できること間違いなし。

Meets News

間違いナシの旨いもんが揃う3軒をチェック。

スタッフのビジュアルがあまりに ハイレベルな純喫茶カフェとは!?

その答えはオーナーが元NM B48の島田玲奈(ナツ)ただでなく、スタッフがアイドルやモデル、役者の卵だから(その活動をサポートしているのだ)。さらに、4月からメニューも充実させた次第。純喫茶をイメージしたというメニューは二杯立てのサイフォンコーヒー(オリジナルブレンド)に加え、エスプレッソマシンを導入。天然炭酸水で作るメロンソーダなども登場する。さらに栄養士の資格を持つスタッフがついて、黒門市場で仕入れた食材を全品手作りする定食や、厳選イチゴや白桃のかき氷も有名スイーツ店協力の極上ソースで提供し、各要素が進化してただの喫茶店ではない予感。スタッフも店も「夢の花を咲かせる」その過程を体験しに、まずはサクッと行っとかねば。

取材・文/曾東政昭 未誌 写真/井ひろみ



切り立てのハモンセラーノをたっぷり挟んだ生ハムのサンドイッチ900円。優しい泡立ちと上品な甘さのメロンクリームソーダ800円。またランチは栄養バランスを考えたうえ、カロリーを約500kcalにおさえてある。随時裏メニューもあり。

アツアツの鉄板で提供される人気の鉄板ナポリタン900円。じっくり炒めた淡路島産のタマネギは優しい甘さ。



プレミアムブレンドコーヒーは温・冷共に600円。夏期限定でサイフォン式炭焼きアイスコーヒー700円も登場。エスプレッソ、カプチーノなどコーヒーのラインアップも充実。



サクカフェ
saq*cafe
[大阪・心斎橋]
●大阪市中央区西心斎橋1-10-35
アルシュ11 2階A号室 非公開
11:00~翌5:00 不定休 問い合わせ:saqcafe.07
07.s@gmail.com



よくばりWセット~牛かつ&牛炙り丼~2,000円。丼は妻ご飯に焦がしニンニク特製ダレ、温泉玉子に酸味の効いた本格エスパーマの三重奏。カツの御膳はキャベツとご飯はおかわり可。味噌汁は100円増でおかわり自由。

取材・文/曾東政昭 未誌
写真/井ひろみ

「今日はガッツリ肉食べたい!」欲をカンペキに満たしてくれる。

4月にオープンしたばかりの、ちよいごっつおとして楽しめる牛カツ専門店。牛カツは適度な肉感を残したレア加減、サラダ油でカラリと仕上げた衣も軽快だ。ワサビと大根おろしを和えた富士おろしをのせて食せ

160gの設定があり、お腹とサイフ具合で使い分けもオツケ。さらに特製タレの牛炙り丼は、薄切りタイプでも食べ応えあり。それぞれ御膳と単品で提供するが、写真上のど迫力コンビなら

街場の肉食べ欲を満たしてくれる、 牛カツブームの豪快膳が登場!

ば、肉感ジュワリでさつぱりキレある後口、もうひと切れと箸がのびる。特製しょう油やシチリア岩塩、すり玉ソースと薬味も完備で、あつという間に一枚完食。単品のロース御膳やヘルカツ御膳も100、130、



牛かつ専門店 日本橋 富士
[大阪・日本橋]
●大阪市中央区千日前2-7-22
☎06-6631-2929
11:00~22:30
無休



炭火焼鳥 みやび
[大阪・日本橋]
●大阪市中央区千日前2-8-4
きよ美ビル1F ☎06-6633-4194
17:00~翌1:00(金・土曜&祝前日~翌3:00) 日曜休



おつくり盛り合わせスペシャル2,480円は、河内鴨たたき、砂ずり、きも、ソリスたたきなど。焼き鳥は、つくね180円、背ぎも160円、ねぎま180円、せせり160円、肉つきヤゲンなんこつ220円、ほんじり110円など1本よりオーダー可。