

うめナビ

2021.1
Vol.102

都心・世田谷区等エリア

「京鼎樓」元料理長による本格台湾中華

小籠包茶樓 龍哉

インフィニティリテイリングは、中目黒駅前アトラスタワー内2階にて台湾中華料理店「小籠包茶樓 龍哉」（目黒区上目黒、川久保和哉代表取締役社長、03・5734・1866、<https://ryuga.jp/>）の運営と、配送による冷凍小籠包の販売を行っている。

オーナー兼シェフである川久保氏は、台湾で行列のできる小籠包の人気店「京鼎樓（ジンディンロウ）」元料理長。永年の経験を活かして、国産具材をふんだんに使用し、ラー油や胡麻だれ等、調味料から手作りして仕上げるこだわりの台湾中華を提供する。本場名店の味をもっと多くの人に楽しんでもらいたい」との想いから、中目黒という立地ながら比較的リーズナブルな価格に設定している。

一番人気はなんといっても小籠包（4個入り、600円・税込）。厳選した国産小麦粉を使用し、皮から手作りされた小籠包はモチツツとした弾力があり、



看板メニューの小籠包



桜海老の入った食感と彩り豊かな担々麺もおすすめの逸品！

用し、皮から手作りされた小籠包はモチツツとした弾力があり、レンゲの上で皮を開くと黄金色の香ばしいスープが溢れ食欲をそそる。同時に提供される生姜をレンゲに載せて共に食べると、スープと生姜の酸味が程よくマッチし味わい深く、本場台湾の味を口の中いっぱい楽しむことができる。味はブレイン、海鮮、上海蟹味噌の3種類から選ぶことができ、どれも絶品だ。「龍哉では他にもたくさん一品料理を取り揃えております。コロナで憂鬱な日々が続いておりますが、中目黒にお立寄りの際は、ぜひ足を運んでいただき食を通して少しでも皆様に元気をお届けできれば幸いです。感染対策を徹底し、お客様のご来店をお待ちしております」と川久保氏は言う。



フランス人シェフが手がけるスイーツプロデュースカンパニー

タメロサンタリ
Numero 5 Paris

が丘、03・6421・4075、<https://www.numero5.np.com/>）は、東急大井町線緑が丘駅より徒歩1分に店を構える。店主のマチュー・パンソン氏は、フランス人パティシエ・シヨクラティエであり、パリの製菓学校を卒業後、パティシエ、シヨクラティエ、フードスタイリスト、製菓学校講師、さらには日本でも有名な「ピエール・エルメ・パリ」で経験を積み、日本人の奥様とともに「Numero 5 Paris」を立ち上げた。シェフのこだわりから、ラボとスタジオをミックスしたような空間にするため、あえて店舗は2階に。全面ガラス張りの空間に自然光が差し込み、パティシエが作業する姿を楽しむことができる。

店名の由来は、シェフが生まれ育ったパリ郊外にある小さな街の5番地。幼い頃にお母様が

作ってくれたお菓子は、シェフの週末の楽しみだった。いつしか自分でもお菓子作りを始め、「食べる人の笑顔が見たい」という想いがルーツとなっている。店内には、シーズンごとに新しい味を堪能でき、見た目も美しい「季節のガトー」が並ぶ。ギフトにもおすすめの代表的商品「カヌレ」は、素材、焼き方、焼き上がりすべてにおいてこだわりの逸品であり、質の良いパニラビーンズをたっぷり混ぜ合わせた生地を寝かせて熟成させる。カリッとした外側の食感と、プルンと半生状の内側の生地を十分感じていただけるようフランスの伝統的な型を用いているため、大きめサイズが特長だ。その他にも焼き菓子はオンライン購入も可能。他では味わえない最高級のスイーツを一度味わってみてはいかがでしょうか。



うめナビ 送付先業種

- 
 商社
6先
- 
 スーパー・小売・百貨店
29先
- 
 メーカー
15先
- 
 マスコミ・出版
32先
- 
 教育(大学・専門学校)
34先
- 
 官公庁
34先
- 
 ホテル
8先
- 
 金融
48先
- 
 建設・不動産
13先
- 
 システム関連
9先
- 
 その他
41先

合計
269先

※1 一部、エリア外の企業も掲載しています。

※2 本誌は、城南信用金庫のお取引先にもお届けしています。

本格的なのにリーズナブル！ 毎日食べたいイタリアンと世界のワイン

SOL Higashiyama

SOL Higashiyama (目黒区東山、山田哲矢社長、03・6303・4771、<https://sol-higashiyama.gorp.jp>)は、シェフが一つひとつ丁寧に作り上げる料理と、オーナーソムリエが厳選した世界各国のワインをリーズナブルに楽しめるイタリアンレストラン＆ワインバーである。

2013年に世田谷区の松陰神社商店街でフレンチベースのワインビストロをオープン。2015年に立地の良い池尻大橋至近の商店街に移転した。地域に根ざすことをモットーに、毎日食べても飽きないメニューと低価格設定で、地元で愛される店づくりに励んでいる。

都内の有名イタリアンで修業した田村和之料理長は、季節の食材を使った日替わりの料理で客の舌を唸らせる。ソムリエの資格を持つ山田社長は、料理に合うおいしいワインをお手軽な価格で自ら提供し、細やかな気配りと気さくな人柄からファンも多い。

店内はカウンターとテーブル席が4つあり、15〜30名で貸切利用も可能。もちろんおひとり様も大歓迎だ。現在は新型コロナウイルス感染症防止対策でテーブルの間にパーテーションを設置している。ランチは週替わりで4種類。パスタ、リゾット、キッシュ

などメイン料理を選び、サラダ、スープ、バケットをつけて1,000円(1,300円のメニューもあり)と大満足な内容だ。一番人気は、「ウニとバジルのトマトクリームパスタ」。ウニの旨味がクリーム全体に行き渡る必食の逸品だ。他にも「鶏の白レバームースフランポワーズジャム添え」や、燻製盛り合わせなどシェフお手製の料理がたくさん。何度訪れてもおいしく楽しいお店だ。



山田社長と田村シェフ

←ウニとバジルのトマトクリームパスタ

世界でひとつの味をじっくり味わう 丁寧に仕上げた自慢の焼鳥

駒沢よし鳥



駒沢よし鳥(世田谷区駒沢、渡邊泰弘代表取締役、03・5486・8489)は、東急田園都市線駒沢大学駅から徒歩1分、毎日一本一本丁寧に串打ちをし、炭火でじっくり焼き上げた焼鳥をメインに、創業以来30年近くにわたり地域に親しまれてきた。先代の跡を継ぎ、その日に届いたあらゆる部位のフレッシュな鶏肉を、安全にお客様の口にお届けしている。

衛生面等の品質管理もさることながら、味付けにもこだわりがある。塩は、備前の塩等を独自にブレンド。店主の長年の感覚で満遍なく手振りされた塩は、炭火でほどよく油の落ちた焼鳥に絶妙な塩加減をもたらしてくれる。一方、タレは、創業以来一度も絶やさず継ぎ足してきた。こだわりの

よく油の落ちた焼鳥に絶妙な塩加減をもたらしてくれる。一方、タレは、創業以来一度も絶やさず継ぎ足してきた。こだわりの



醬油と熊本県の赤酒という味醂に似た調味料とザラメで練り返し作られてきたタレは、もはや店の家宝、世界でひとつしかない味だ。

焼鳥以外にも多数のメニューを取り揃えており、中でも蒸し鶏と細く線切りにした白髪ネギをこんもりと盛り、オリジナルのドレッシングをかけた油酢(あぶらず)は、ビールやあらゆるお酒と相性が抜群のおすすすめメニュー。

2020年は、飲食業界にとつて劇的に変化を求められた年になった。しかし、こうした食文化を失くしてしまつては後世に損失を与える。「人間は食べなければ生きていけず、美味しいものを食べることは人の心を豊かにする。」駒沢よし鳥は、安心・安全に最大限配慮して、これからも駒沢の地で皆様をお待ちしております。

創作料理と蕎麦を楽しむ 雰囲気抜群の居酒屋「いち。」

いち。



いち。(目黒区中根、加藤一郎代表取締役社長、03・3725・0816)は、東急東横線都立大学駅から徒歩1分。和の雰囲気漂う店内は、駅近の立地から地元の人や仕事帰りの常連客で活気がある。

旬の鮮魚にこだわり、季節の食材を使った料理は自慢の地酒によく合う。全国から選りすぐりの地酒を約30種類、焼酎や日本酒も数多く揃えており、お酒好きなら一度は足を運びたい。メニューは「エビ巻きコロッケ」や「自家製メンチカツ」など他では味わえない創作料理が楽しめる。そんな地元で愛される人気店だが、常連客の間では「居酒屋なのか蕎麦屋なのか分からない」との声が上がる。その理由はおすすめの蕎麦にある。こだわりを持つ蕎麦は、北海道産のボタン蕎麦粉を使い、毎日お店で打っているため、居酒屋でありながら本格的な味わい。メの蕎麦やうどんは定番であり、常連客は必ず注文する。特に、納豆・豆腐・タコわさ・めかぶ・

卵・大根おろしなどのトロトロ食感がおいしい「いち。蕎麦」は看板メニューで大人気だ。新型コロナウイルス感染症防止対策にも万全を期す。カウンターのほか、広いテーブル席や掘りごたつもある。お子様連れにも人気。ランチは、定食やカレーなども楽しめるので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。ランチ・12時〜14時、ディナー・17時〜22時(コロナのため時短営業中) 貸し切り30名程度可能。

