

2017.4
DEBUT!!



開業までのカウントダウン! vol.02

Welcome to「JRゲートタワー」 New Openショップを撮って出し

読者モニターが、
東京&大阪からレポート!

来年4月にオープンする、
「JRゲートタワー」のニューオープンショップを紹介するこの企画。
第2弾は、寿司・イタリアン・中華・炉端焼き・カフェなど、
個性あふれる店舗をレポート!

撮影／宮田政也 取材・文／鹿野一恵

ジェイアールセントラルビル
新ビル開発部

牧口哲也さん

人並み外れた情報量と確かな舌で、いち早く話題の店をチェック。テナント開発に従事し、これまでに「東京ラーメンストリート」「東京おかしランド」を企画・開発した、人気グルメ施設の立役者でもある。



7年連続ミシュラン獲得。
洗練された、新感覚中華。

東海初 from 東京・恵比寿

MASA'S KITCHEN

マサズ キッチン

●中華料理 [12F]

02

伝統的な技法に、洋のエッセンスを取り入れた中華料理を提供。素材の味を最大限に引き出したメニューは優しく繊細な味で、7年連続してミシュラン一つ星を獲得中なのも納得だ。人気のカウンター席からは、オープンキッチンのライブ感を楽しむことができる。

【予定】11:00~15:00(LOは14:00) 17:00~23:00(LOは22:00)
カード可 *2000円~／1万円~

洋の感覚を取り入れた中華なので、ワインやシャンパンとの相性もGOOD!



話題のミシュラン獲得店だけあって、味もさることながらサービスも◎

活気あるオープンキッチンから、音や香りが広がり食欲を刺激。



水で直接もろみを仕込む古酒「NEW AFS」(ボトル1万3000円)。37年寝かせることでバランスを取るという、斬新な日本酒。



1.「担々麺(汁あり)」(1500円)は、きめ細かい練りごまを使用し、辛さとごまのバランスが絶妙な一品。 2.牛の粗挽き肉を使用し、グツグツと煮立つ土鍋で提供される「土鍋の麻婆豆腐」(2500円)。



右／遠山奈美さん
左／前田智子さん



4.寿司に目がない二人は、「板さんおまかせにぎり」を豪快に食べまくり。 5.開店前から行列は当たり前。予約受付をすれば、スマホで待ち順をチェックできるシステムもある。



1.サバ、コハダ、アジなどが大集合の「ヒカリものづくし」(4貫810円)。 2.「名物かにみそサラダ」(648円)と「あん肝ポン酢」(864円)。サイドメニューも充実のラインナップだ。 3.おまかせの12貫、茶碗蒸し、ミニかにみそサラダ、デザートが付く「板さんおまかせにぎり」(3024円)。



行列覚悟のお店です(笑)。並ばずとも順番待ちできるシステムは、ゲートタワー店でも導入予定です

大トロからネギトロまで、マグロ好きにはたまらない「極上まぐろづくし」(11貫3024円)。

行列必至の人気寿司店は、満足度大のコストパフォーマンス。

東海初 from 東京・梅丘

梅丘寿司の美登利総本店

ウメガオカスシノミドリウホンテン

01

新鮮・大きなネタ・安心低価格をモットーとする寿司店。1977年の創業以来、地元の人はもちろん、旅行者、外国人客からも支持を得ている。コストパフォーマンスの中でも、名物の「元祖穴子」(1本付き680円)は必食だ。

【予定】11:00~23:00(LOは22:00) カード可
*1000円~／3000円~



大トロからネギトロまで、マグロ好きにはたまらない「極上まぐろづくし」(11貫3024円)。



JR GATE TOWER / 2017.4 DEBUT!!

JR GATE TOWER / 2017.4 DEBUT!!

担当者おすすめ
ここもチェック!!

元祖つけ麺ブームの
火付け役が登場!

東海初 from 東京・千駄木
つけめんTETSU
ツケメンテツ
●つけめん・ラーメン [12F]

関東を中心に国内で22店舗を展開する「つけめんTETSU」が、
満を持して名古屋に進出。つけ麺のスープは徹底した管理のもと、
丁寧に煮出した濃厚な魚だしと2日間炊いた豚のゲンコツ、鶏ガラ
のスープを合わせ、おいしさが凝縮されている。
【予定】11:00~23:00 (LOは22:30) カード可 *800円~/♪800円~

東京を代表する人気つけ麺
店がついに名古屋へ初上陸。
ご期待ください



Comment
1.名古屋店もぜひ行く!
そして、食べられなかった料理も
ぜひオーダーしてみたい!

市村明子さん

#なかめ #魚沼端焼き #食べたいものばっかり

外はサクサク、中はなめらかな「十六とうふあつあげ」
(600円)がお気に入り♪



Comment
1.お通しのパニーヤカウダで、最初から
テンション上がる♪
2.明るいスタッフさんとの会話も楽しかった。
活気のある厨房がGOOD。



「つけめん」(850円)は、豚骨ベースの動物系スープと、煮干し・鰹などの魚介系スープを合わせたクリーミーな味。滑らかでコシのある自家製麺との相性もばっちり。

1.「中華そば」(780円)。たっぷりの煮干しから取った極上のだしで作るスープに、中細の麺を合わせた1杯。2.スープが冷めたら熱々の焼き石を投入。そんな心遣いも嬉しい。

JRゲートタワーの飲食店に関するお問い合わせは 052-586-7999

*メニュー・価格は取材店舗のもので、JRゲートタワー店では変更となる場合があります。



2017年春、名駅に“新”ランドマークが誕生!

開業まで半年となった「JRゲートタワー」。「JRセントラルタワーズ」と接続し、150のショップが集まる「タカシマヤ ゲートタワーモール」(2~8F)、名古屋初登場店が続々の「ゲートタワープラザ レストラン街」(12・13F)、ホテル、オフィスなどで構成する。



12・13F ゲートタワープラザ レストラン街

東京の行列店・人気店を中心に、「毎日通っても飽きない、いつでもどんな時にでも気軽に利用できる」がテーマのラインナップ。12階 エントランス・にぎわい横丁・くつろぎ小路、13階 エントランス・フィットネスクラブ周辺・ビストロ広場の6つのフロアに分かれおり、全37店舗で、「タワーズプラザ レストラン街」と合わせ、日本最大級のレストラン街になる。

052-586-7999 名古屋市中区名駅1-1-3 www.towers.jp/building

気取らないけど、品がある。
アットホームなイタリアン。

東海初 from 東京・銀座
銀座イタリー亭
ギンザイタリーティ

●洋食 [12F]

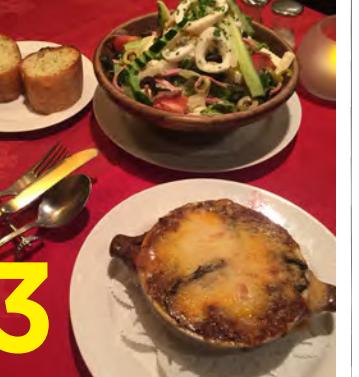
創業60年超の老舗イタリア料理店。「お腹も気持ちも温かく」をコンセプトに、どこか懐かしい、古き良き日本のイタリアンを提供している。著名人のファンのほか、長く通い続ける固定客も多い。

【予定】11:00~15:00 (LOは14:30)
17:00~23:00 (LOは22:00)
カード可 *1050円~/♪3000円~

Comment
1.お通しのパニーヤカウダで、最初から
テンション上がる♪
2.明るいスタッフさんとの会話も楽しかった。
活気のある厨房がGOOD。

Comment
1.「ティラミス バニラアイス添え」(756円)は、ちょっと固めの大
人の味。バニラアイスもとてもおいしかった♪
2.すごく落ち着くお店。リラックスすぎて食べ過ぎた。。。満腹(笑)

老舗ならではの懐かしい味が
特長。OLさんから年配の紳士・淑女まで、幅広い客層です



03

#イタリー亭 #銀座 #ボリューム満点
#食べ過ぎた

名物の「アンティパストサラダ」(1620円)と、「ナスのグラタン」(1728円)はぜひおすすめ。どちらも素材の味がしっかり生きている!「ガーリックトースト」(540円)も絶品!

鶏は串に刺さずに
鉄板焼きで食べる!

東海初 from 東京・渋谷
かしわ
カシワ

●鶏料理・鉄板焼 [12F]

厳選鶏のうまい味を存分に引き出した鶏鉄板焼がメインで、JRゲートタワーでは名古屋コーチンを使用する予定。美肌と健康に最適な良質の鶏を、様々なアレンジで食べることができる。商家のミセ土間(みせにわ)をイメージした店内は、とても落ち着いた雰囲気だ。

【予定】11:00~16:00 (LOは15:00) 17:00~23:00 (LOは22:00)
カード可 *1300円~/♪4000円~

05



Comment
1.モヤシと挽肉がいっぱいの「豚挽肉のライスヌードル」(1430円)は、とても
あっさりした味で、ヘルシーな仕上がり。
2.清潔感のあるおしゃれな店内で、リ
ゾート気分を満喫。



#本場タイの味 #ヘルシーメニューいっぱい
#旅したい

「渡り蟹のカレー炒め」(2030円)は、トロトロの卵と甘辛いソースが絶妙♥



ハーブが香る店内で、
つかの間のアジアントリップ。

東海初 from 東京・渋谷
Rice people,Nice people!

ライスピーブルライスピーブル
●ハーブレストラン&ハーブミルクカフェ [13F]

リゾートを思わせる、ゆったりとした空間でヘルシーなハーブと、食欲をそそるスパイスが効いた料理を楽しめる。新鮮な野菜が盛り込まれたメニューを食べて、体の中から健康的に。パクチーの食べ放題も見逃せない。

【予定】11:00~23:00 (LOは22:00) カード可
*1500円~/♪2500円~

04



#かしわ #名古屋人もうなる手羽先 #鶏鉄板

「特選照り焼きごはん」(1180円)は、鶏のだしが効いて、味も食感も最高!

Comment
1.名古屋の手羽先に食べ慣れている私た
ちだけど、とても上品な味がやみつきに!
「手羽先」(980円)。
2.ボリューム満点の「クレソンの青サラダ」
(690円)は、玉ねぎドレッシングと昆布の
塩気がアクセント。



男性が、こんな店を
チョイスしてくれたら
見直しちゃう

石黒真実さん