



お目当てのサーロインを頬張り、満面の笑みの千陽さん。



肉汁あふれるハンバーグ、希少部位のステーキなど、貴重な肉が手ごろな価格で味わえますよ

精肉店直営ならではのクオリティはさすがの一言!

東海初 from 東京・五反田

ミート矢澤

ミートヤザワ

●ステーキ・ハンバーグ [12F]

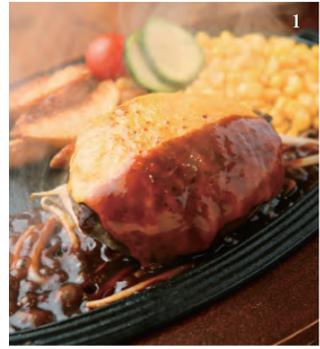
02

原材料の仕入れから、調理・提供まで一貫して行うことで、非常に高いコストパフォーマンスを發揮。厳選した最高級黒毛和牛をリーズナブルに食べることができるとあって、連日、開店前から数十人が並ぶほどの都内でも屈指の有名店だ。

【予定】11:00~23:00 (LOは22:00) カード可  
\*2000円~/3000円~



開店前からこの行列。一度食べたら、「1時間並んでも食べたい」というのも納得だ。



私たち、肉食姉妹にとって憧れの店にやっと来れた〜♪



右/吉原千陽さん  
左/小島えり子さん

滝のように肉汁があふれ出る看板メニューの「黒毛和牛100%フレッシュハンバーグ」(1680円)。

1.手間暇かけて作られたデミグラスソースと、チェダーチーズとの相性が抜群の「黒毛和牛100%デミグラスチーズハンバーグ」(200g 1930円)。2.一頭から3~4kgしか取れない、赤身肉の最上級「フィレステーキ」(200g 8650円)。3.ステーキもハンバーグも両方食べたい人は、「サーロインコンボ」(4980円)を。サーロイン100g、ハンバーグ200gのったスペシャルメニュー。



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

2017.4 DEBUT!!

開業までのカウントダウン! vol.03

読者モニターが、東京&大阪からレポート!

東京や大阪を中心とした、有名店、行列店が多く出店を予定している「JRゲートタワー」。今回も、魅力あふれる店舗を読者モニターがレポート!

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「東京ラームエストリート」「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。

担当者が大評判!

これまで、なかなか行けなかった、「あの店」も出店!

01

## “畑の伝道師”が贈る 野菜の力を存分に楽しむ。

東海初 from 東京・麻布十番

やさい家めい

ヤサイヤメイ

●野菜料理 [13F]

オーナー自ら畑に足を運び厳選し、生産者の思いが詰まった野菜を味わえる店。素材の力を生かした調理法で提供する野菜料理は、どれも斬新で見た目にも楽しい。名物「農園バーニャカウダ」と「お野菜しゃぶしゃぶ」はマスト!

【予定】11:00~16:00 (LOは15:00) 17:00~23:00 (LOは22:00)  
\*土・日曜、祝日は11:00~16:30 (LOは15:30) 17:00~23:00 (LOは22:00)  
カード可 \*1000円~/4000円~

ヘルシーな野菜料理は、どれだけでも食べられちゃう(笑)



右/山本彩華さん  
左/伊藤梨奈さん

料理はどれも、まるで生け花のような盛り付けで素敵〜♪



1.季節の野菜をサクッと揚げた「野菜の天ぷら」(1296円)は、天然塩でどうぞ。  
2.こだわりのだいでいただく「お野菜しゃぶしゃぶ」(2376円)。レタス、キノコ類など、野菜のうま味もしっかりと出ている。  
3.名物の「農園バーニャカウダ」(1717円)をはじめ、季節の一品料理、自家製カクテルまで幅広くラインナップ。

※写真はイメージ

全国の生産者から直送された野菜を使って、店舗ごとにオリジナルのメニューを提供しています

立地に合わせて、メニューだけでなく、内装も各店舗で雰囲気を変えている。



**担当者おすすめ**  
**ここもチェック!!**

こだわりが詰まった、  
“究極のスパゲッティ”を追求。



**東海初** from 東京・恵比寿  
**すぱじろう**  
スパジロウ  
●釜あげスパゲッティ [12F]

女性だけでなく、男性も  
1人で入りやすいスパゲッティ専門店。もちろん、  
グループでも。

東京都内で8店舗を展開する、釜あげスパゲッティの店。味はもちろん、食材や店づくり、サービスのすべてに妥協なし。大きな釜の中でゆで上げられた麺と、和風・洋風ともに種類豊富な手作りソースの相性は抜群だ。セットや季節限定メニュー、アルコールも充実しているから、時間帯を問わず通いたくなる。

【予定】11:00~23:00(LOは22:30) カード可 \*1000円~

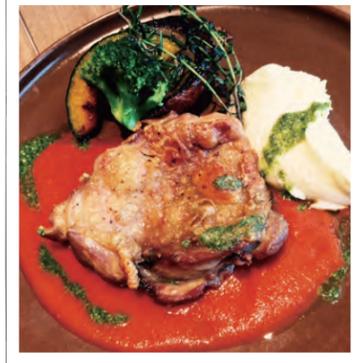


40種類以上のスパゲッティが勢ぞろい。麺の量は、S・M・Lすべて同一価格なのポイント。



1.和風モダンな店内は、ゆったりとくつろげる雰囲気演出。1人でも気軽に立ち寄れる。 2.スパゲッティ作りの原点であり、店の象徴でもある大きな釜。麺はモチモチ食感がヤミツキに。

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。



#おしゃれでおいしい #リピート決定  
#焼きたてふわふわの自家製パン

「とり肉のスチームグリル」(1200円)。外はパリッ、中はジューシーな鶏肉と、自然な酸味が効いたトマトソースが合う◎

ゲートタワー店は、  
ワンランク上のビアレストランになるそう。  
料理とビールを楽しみたい!



浜口美保さん

Comment  
1.身がふわふわのムール貝は、素材を生かしたナチュラルな味付けが最高。「ムール貝のビール蒸し」(980円~)。  
2.「自家製パン」。



**06**  
おしゃれでおいしい  
理想のビアレストラン。

**東海初** from 大阪・吹田  
**BARBARA GOOD BEER RESTAURANT**  
バルバラグッドビアレストラン  
●洋食・ビアレストラン [12F]

洋食をベースに、イタリアン・スパニッシュの魅力が詰まった料理で人気の大阪・吹田の「エキスポレストラン」をベースに、JRゲートタワー店では、ビールを気軽においしく楽しめるメニューもさらにラインナップ。

【予定】11:00~23:00(LOは22:00) カード可 \*1300円~/3000円~

ランチからカフェ、  
ディナーまで使えます。  
女性にはうれしいですね



**2017年春、名駅に“新”ランドマークが誕生!**

開業まで約4カ月となった「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**

「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レストラン街」。これまで東海地方になかった東京の行列店・人気店を中心に、カジュアルに利用できる店舗などバラエティに富んだ全37店舗が出店。  
「タワーズプラザ レストラン街」と合わせて、日本最大級のレストランフロアとなり、「選ぶ楽しみ」がより一層充実する。2017年4月の開業に、乞うご期待!



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

**これは、バナナか餃子か!?  
驚きのジャンボ餃子に舌鼓。**

**東海初** from 東京・銀座  
**銀座天龍**  
ギンザテンリウ  
●中国料理 [12F]

名物はなんと言っても、約12cmの大きさを誇る「焼き餃子」(1100円)。少々高く感じるかもしれないが、8個入りでこのサイズなら納得だ。上質な豚モモ肉と新鮮な白菜、長ネギで作られる餡は、とてもジューシーな味わい。

【予定】11:00~23:00(LOは22:30) カード可 \*1000円~/1800円~

Comment  
1.店の入口には、名物ジャンボ餃子のオブジェが!  
2.「ハチミツで食べる春巻き」(3本入り830円)は、甘さ控えて何本でも食べられちゃう~。

『ミシュランガイド東京2016』  
で、コスパ最高の評価“ビブグルマン”を獲得しています!



どのメニューも  
食べたくなるので、  
お腹ペコペコで行くべき!



伊藤梨奈さん



#肉汁たっぷりジャンボ餃子  
#もちもちの皮が大好き  
#昭和24年創業の老舗 #北京料理

餃子好きにはたまらない食べ応えの「焼き餃子」(8個入り1100円)。ニラやニンニクを使用していないので、ランチでも安心♪

**03**

**05**



#仙台名物 #牛たんと言えばコ  
#ほっぺが落ちるとはこのこと

「牛たん ちょっとぜいたくなシチュー」(1728円)は、牛たんとは思えないホロホロ感で、口の中で溶ける。

厚切りの牛たんは、  
食べ応え抜群!



梅本結子さん

Comment  
1.肉本来の味を楽しめる「牛たん にぎり」(4貫1296円)。これだけを食べにくる人も多いんだって。  
2.牛たんにも様々な部位があって、それぞれに違った魅力を発見!



**職人による手作業で提供。  
頬張って幸せな厚切り牛たん。**

**東海初** from 宮城・仙台  
**牛たん炭焼 利久**  
ギョウタンシヤキリキウ  
●牛たん [12F]

仙台発の牛たん専門店。名物の牛たんは、筋切りがされており、厚切りながら柔らかく食べやすい。また、炭火で丁寧に焼き上げるため、ジューシーな味わいだ。牛テールを煮込んだテールスープ、食物繊維が豊富な麦めしも一緒に。

【予定】11:00~23:00(LOは22:00) カード可 \*1600円~



定食はもちろん、サイドメニューも充実しているので、居酒屋としての利用もOK

**板前の技が光る創作和食を  
今ドキのバルスタイルで。**

**東海初** from 東京・虎ノ門  
**和食バル 音音**  
ワシヨクバル オトオト  
●和食・日本酒バル [13F]

こだわりの食材で丁寧に仕込まれた和食と、豊富な日本酒を楽しむ。人気の「お造りお宝盛合せ」(1人前1393円)は、その日一番鮮度の良い魚をいいて取り。メニューは他に、桜肉やジビエ料理もラインナップしている。

【予定】11:00~23:00(LOは22:30) カード可 \*1000円~/4000円~

ランチタイムは、定食メニューを味わうことができますよ



#全部ハズレなし #特にお豆腐が最高  
#和食バル #幸せ

他の店では食べたことのないアレンジばかりで、食べるのも見るのも楽しかった~。



Comment  
1.「自家製もち豆腐」(745円)は、ぷるぷる&もちもちでリピートしたい一品。ネット購入しよかな~(笑)  
2.開放感のある店内では、夜になると東京タワーが見えたよ。おしゃれな雰囲気もGOOD。



小島えり子さん

大人のデートなど、  
しっとり飲みたい時に  
おすすめ!