



オムライスと
蟹クリームコロッケは
リピート決定!



JRゲートタワー店は、3代
目の茂出木浩司シェフが
プロデュースしています

各界のグルメ通を唸らせる
老舗洋食店の本領発揮。

●東海初 from 東京・日本橋

日本橋三代目たいめいけん

ニホンバシサンダイメタイメイケン

●洋食 [12F]

昭和6年の創業以来、多くの著名人の舌を満たし、
愛され続けてきた「たいめいけん」がプロデュース。日本
橋本店をモデルに、名物のオムライスなど、レトロモダ
ンな洋食メニューを提供する予定。

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

02

1.「ビーフシチュー」(3500
円)は、約50年間、デミグ
ラスソースを継ぎ足して作り
続ける店の代表メニューだ。
2.カニの身がたっぷり入った
「蟹クリームソース」(2500
円)は、固めのソースとボ
リューム感が特長。



創業当時からラインナップして
いる「コルスロー」(700円)
は、さっぱりした味わい。

日本を代表する
洋食の老舗に
来ることができて
うれしい～♪



右 / 加藤早織さん
左 / 平田佳代子さん



※写真は、本店イメージ

東京はもちろん、日本全国か
らファンが訪れるため、店の
前には常に行列が。



ふわとろの卵を中央で切り開き、ライスと一緒に絡めて食
べる「タンポオムライス(伊丹十三風)」(2800円)。



// GO! TOKYO //

2017.4
DEBUT!!

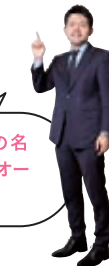
開業までのカウントダウン! vol.04

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!

いよいよ開業が迫ってきた「JRゲートタワー」。
オープン前からチェックしておきたい店は、まだまだたくさん。
読者レポーターの生の声もご参考に!

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。

担当者が大評判!

選ば抜いた全国の名
店・人気店が続々オー
プンしますよ～♪

01

“こぼれスパークリング”を
世に広めた伝説の店。

●東海初 from 東京・日本橋

VINOSITY maxime

ヴィノシティ マキシム

●ビストロ&ワインバル [13F]

今や多くの店で見かける、なみなみに注がれた
スパークリングワイン。これを生み出したのが、実
はこの店なのだ。こだわりの豊富なワインとともに、
本格的なビストロ料理やアルコールに合うオリジナ
ルメニューを、リーズナブルに楽しむことができる。

【予定】11:00～23:00(フード LOは22:00、ドリンク LOは22:30)
カード可 ※1000円～/ 3500円～

新しいお店は
マメにチェックしています。
オープンしたら絶対
もう一度行きたい!



右 / 武田弥華さん
左 / 小瀬垣亜美さん

本格的なビストロ料理が
手の届く価格だから、
通いやすそうよ
しかも、どれもワインに合う!



まずは、これで乾杯! 絶妙な表面張力
で注がれた、名物「こぼれスパークリン
グワイン®」(700円～)。



2号店「VINOSITY magis」は、
地下に構える隠れ家的な店。



「ワインを気軽に楽し
んで欲しい」と言うオ
ーナーの思いが、価格
に反映されています



「フライドポテトはこうだ!」(サイ
ズ700円)は、たっぷりのホイッ
プバターを付けて召し上がれ。



#上品な味のだし
#シメはやっぱり麺類だよ

「鴨南蛮そば」(1390円)は、優しい味のだしが、お酒を飲んだ後の五臓六腑に染み渡る〜(笑)。

そばのバリエーションが豊か!
デートにもおすすめ♪



小瀬垣亜美さん

Comment

- 1.一品料理も充実。日本酒や焼酎などと一緒に食べたい♪「刺身三種盛合せ」(ハーフ1230円)。
- 2.軽い食感の天ぷらは、野菜本来のおいしさを生かした味わい。「天麩羅 旬野菜」(800円)。

06

香り高いそばを
お酒と一緒に嗜む。

東海初 from 東京・恵比寿

松玄

マツケン

●蕎麦居酒屋 [12F]

遅い時間でも、おいしいそばを食べることができる居酒屋。厳選した北海道産の石臼挽きそば粉から作ったそばと、削りたての本節から仕込んだつゆは最高の組み合わせだ。四季を感じさせる、旬の素材を使用した一品料理も見逃せない。

【予定】11:00〜23:00(LOは22:00) カード可
*1200円〜/🍷2000円〜

屋も夜も楽しめる数少ないそば居酒屋。ランチメニューには、日替わりそばもあります



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。

目と音で楽しみたい
エンタメ系の鉄板焼。

東海初 from 東京・丸の内

鉄板焼 天

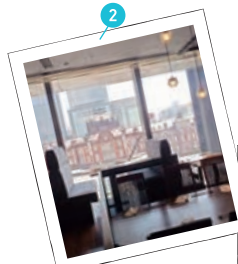
Teppan Yaki Ten

●鉄板焼 [13F]

「上質な素材をシンプルに調理」というコンセプトのもと、サシと赤身のバランスが絶妙な最高級黒毛和牛ステーキや、築地直送の伊勢海老をはじめとする旬の魚介、野菜類を提供。カウンター席では、ライブ感満載な鉄板さばきを見ることができる。

【予定】11:00〜15:00(LOは14:30)、17:00〜23:00(LOは22:00) カード可
*2000円〜/🍷7000円〜

05



BGMにはジャズが流れていて、大人のデートにぴったりな雰囲気です



海老原めぐみさん

Comment

- 1.肉厚で柔らかいアワビを存分に味わえる、まさに至福の「あわびコース」(5184円)。
- 2.本店は、東京駅を見渡せる絶好のロケーション。



#リッチなランチ #濃厚フォアグラ
#鉄板LOVE

「ランチコース」(4104円)の一例。濃厚なフォアグラと、甘めのバルサミコ酢のソースが絶品!

全国から厳選された
“おいしい自然派”が大集合!

東海初 from 東京・恵比寿

fummy's grill

フミーズ グリル

●カリフォルニア料理 [13F]

03

“Farm to table”をコンセプトに、作り手の顔が見える野菜や新鮮な魚介類、健全に育てられた肉類を全国から仕入れる。見た目にも美しい料理の数々は、恵比寿界隈で暮らす高感度の女性からも好評だ。

【予定】11:00〜23:00(LOは22:00) カード可
*1500円〜/🍷3500円〜

生産者を訪ねて、見つけた魅力的な食材は必食です



1.スーパーフードをいち早く取り入れるなど、使用する食材を常に吟味している。「鎌倉野菜とキヌアのサラダ」(1200円)。 2.「マクロのベッパソーター焦がしバターのソース マッシュポテト添え」(1680円)は、創業当時の人気メニュー。
※メニュー内容は季節などにより随時変更



ダイエット中の人にはうれしい、グルテンフリーの pasta。「生ウニといくら冷凍ジェノベーゼ」(1580円)

スーパーフードやグルテンフリーのものを使用して、気に入りました♪



右 / 海老原めぐみさん
左 / 山田直美さん



色とりどりのメニューを前に、テンションの上がる2人。「盛り付けにもセンスが感じられる料理がいっぱい! ディナーがもっと楽しくなりそう♪」。

オールタイム楽しめる
陽気な現地の味と雰囲気。

東海初 from 東京・六本木

Bar DelSole

バー・デルソール

●イタリアパール [13F]

04

一日を通して、カフェやドルチェ、アルコールなどが楽しめるイタリアパール。パスタや本格ナポリピッツァをはじめ、気軽なイタリア料理が充実しており、イタリアワインとともに手ごろな価格で楽しめる。可愛いデザインを施したカフェも注目ポイント。

【予定】11:00〜23:00(LOは22:30) カード可 *1000円〜/🍷3000円〜

パリスタの第一人者がプロデュース。女性一人でも、気軽にパンコ(立ち飲み)で楽しめます



#ピザ大好き #何枚でも食べられる
#モチモチの生地最高

生地がモチモチでボリューム満点!「生ハムのピザ」(1300円)。

Comment

- 1.イケメンのパリスタがアート付きで淹れてくれたよ(笑)。パンコ(カウンターでの立ち飲み)だと割引料金に♪「エスプレッソ」(149円)。
- 2.海藻が練り込まれたピザ生地を、サクッと揚げた「ゼッポレ」(500円)。

店内にいると気分はイタリア! 手作りデザートもおすすめ!!



加藤早織さん

4月7日、レストラン街など第1期開業!

「JRゲートタワー」は、4月7日に「ゲートタワープラザ レストラン街」(12・13F)、「ビックカメラ」(9・10F)、「ユニクロ・ジーユー」(11F)、「フィットネスクラブ」(13F)が、4月17日に「タカシマヤ ゲートタワーモール」(B1F〜8F)が開業し、グランドオープン。

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



「JRゲートタワー・レストラン街」のオープニングスタッフ募集!

2/25(土)に、JRゲートタワー内にて合同説明会・面接会を開催。東京の人気店を中心に、東海地方初出店の店舗が多数参加! 4月から、オープニングスタッフとしてJRゲートタワーの開業を経験しませんか?



日時:2/25(土) 10:00〜18:00 場所:JRゲートタワー16F JRゲートタワー カンファレンス 参加:26店舗

