

2017.4.7
DEBUT!!

ついに開業! レストラン街に大注目 vol.06

Welcome to「JRゲートタワー」
絶対に行くべき店はどこ?『KELLY』で初出し!
限定グルメを狙い撃ちついにグランドオープンした「JRゲートタワー」。
鳴り物入りのショップがずらりと並ぶ中、
今回は、絶対ハズせない“ゲートタワー店限定メニュー”をピックアップ!

撮影／宮田政也 文／鹿野一恵

Staff Recommend

フカヒレのエキスを閉じ込めるために、通常のハンバーグと製法を変えている所もポイント。

ナイフを入れるとあふれ出る
肉汁とフカヒレの姿煮に衝撃!

東海初

限定 01

ミート矢澤 ⑫Fの

きんのしゃほこ

元祖 金鯪ハンバーグ

1万584円

満を持して登場の限定メニューは、最高級黒毛和牛のパティの中に、名古屋コーチンと牛のうま味を十分に吸ったフカヒレの姿煮がお目見えする、贅沢極まりない一品。焼き上がったハンバーグには、Wコンソメスープに、ほぐしたフカヒレが入った熱々の餡をたっぷりかけて、最後に金粉を添える。コーチン、黒毛和牛、フカヒレ、すべてのうま味を堪能あれ。

☎052・756・2914

11:00～23:00 (LOは22:00)

カード可

※2000円～／👉3000円～

Editor's Check

ゲートタワー店オリジナルの特注ナイフにも着目! 岐阜・関市に工場を持つドイツのツヴィリング社製で、肉汁を逃さず、スバツと切れる。

Staff Recommend

毎朝、柳橋中央市場で仕入れた新鮮な魚介類を使っています。ウニのパエリヤは、見た目でも楽しんでもらえると思いますよ。

海の幸がぎゅっと詰まった
黄金色に輝くパエリヤ。

Editor's Check

看板メニューのパエリヤは、全8種類がラインナップ。さらに、“本日のおすすめ”も登場するので、好みのものが必ず見つかる!

東海初

限定 02

Bar Español LA BODEGA ⑬Fの

バル エスパニョール ラ ボデガ

ウニの地中海パエリヤ

1人前1825円 ※写真は2人前

スペイン本土でもよく食べられているウニを、新鮮なイカ肝と和えて“黄金色”に炊き込んだ限定パエリヤ。ウニの甘み、イカや肝、アサリから出るうま味が米にしっかりと馴染み、あっという間に完食してしまうほどのおいしさだ。

☎052・756・2565

11:00～16:00 (LOは15:00)

16:00～23:00 (LOは22:00)

カード可

※1400円～／👉4000円～

The Gatenower

ビーフ＆満足度100%!
味もサイズもアメリカン♪

Staff Recommend

シェアしながら食べるのもおすすめ。“ザ・アメリカン”なハンバーガーを、ぜひガブリと大口で頬張ってください。

Editor's Check

チリやサウザンソースなど、層ごとに違うソースが使用されているので、どこを食べても異なる味を楽しむことができる。

Mediterranean Paella

名店初

限定 03

Café Downey ⑬Fの

カフェ ダウニー

ザ・ゲートタワー

2980円

本場アメリカの味を再現したハンバーガーは、ビーフ100%のパティ、BBQブルドボーク、ベーコンなどが何層にも重ねられ、20cmをゆうに超えるビッグサイズが圧巻だ。オリジナルのチリビーンズとサウザンソースが、味のアクセントに。

☎052・756・2717

11:00～23:00 (LOは22:00)

カード可

※1000円～／👉1400円～

Nagoya Cochin Teppanyaki

Staff Recommend

とにかく野菜をいっぱい使いました。鉄板焼を巻く香味野菜は、10種類以上を一皿に盛り付けています。



“美肌＆健康”を意識した名古屋コーチンメニュー。

東海初

限定 06

鶏鉄板料理 かしわ 12P の

名古屋コーチン鉄板焼

730円～(野菜は1030円)

名古屋コーチン薬膳鍋

1人前2400円

愛知県が全国に誇る名古屋コーチンを、女性向けにアレンジ。肉のうま味をシンプルに閉じ込めた鉄板焼は、多彩な香味野菜に巻いてヘルシーに。コラーゲンたっぷりの薬膳鍋は、コクはあるけど上品な味付けが特徴だ。

☎052・756・2831

11:00～16:00(LOは15:00)

17:00～23:00(LOは22:00)

カード可

※1300円～／👉4000円～



Nagoya Cochin Yakuzennabe



Editor's Check

江戸時代から続く老舗「鶏三和」の名古屋コーチンを使用。厳選された、プリプリの肉厚コーチン料理は必食!

5月1日にフィットネスクラブが開業し、フルオープン!

名古屋駅の真上にあり、「JRセントラルタワーズ」とも連結するアクセス便利な「JRゲートタワー」。12・13階「ゲートタワープラザレストラン街」の他、B1～8階「タカシマヤゲートタワーモール」、15・18～24階「名古屋JRゲートタワーホテル」を中心に、早くも話題沸騰中だ。5/1(月)には、「Coquil RENAISSANCE 名古屋JRゲートタワー」がオープンし、ますます便利になる。

JRゲートタワー

☎052・586・7999 (受付時間は10:00～17:00 ※土・日曜、祝日は除く) 名古屋市中村区名駅1-1-3 www.towers.jp/building



「Coquil RENAISSANCE 名古屋JRゲートタワー」13・14F

コクール ルネサンス

自分流スタイルで利用できる、都市型フィットネスクラブ。名古屋初上陸のVRサイクルプログラムなどの豊富な最先端グループエクササイズ、スパ・ラウンジを完備し、ワークアウト後はリラックスして過ごせる。

月会費8640円～(入会金3240円・事務手数料5400円は別途)

☎052・589・2919 7:00～23:00(土・日曜、祝日は10:00～20:00) 第1・3木曜定休 カード可 coquil.s-re.jp



Spiedini

Staff Recommend

個性あふれる味を食べられる「スピエディーニ」は、みんなでシェアして、イタリアっぽく陽気に楽しみましょう!

Editor's Check

味付けは、素材に合わせて作られたソースや、そのままの味を生かす塩・コショウなどバリエーション豊か。

東海初

限定 05

VINOSITY maxime 13P の

ヴィノシティ マキシム

ジャンボマッシュルームの

はんばーぐ

こぼれチーズ掛け

1500円

ジャンボマッシュルームに、厳選した多銘柄の挽肉をブレンドしたハンバーグを詰め込んで、ジューシーに焼き上げる一品は食べ応え満点。仕上げには、“こぼれ”チーズがトロ〜リ。“こぼれスパークリング”を生み出した店ならではのアイデアが光る。

☎050・2018・2452

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～

地産の食材が味の決め手。
イタリア風のおしゃれBBQ!

東海初

限定 04

Bar DelSole 13P の

パール・デルソーレ

スピエディーニ

1本580円～

東海エリアの銘柄肉など、地元の素材で作るのは、イタリアで人気の串焼き料理「スピエディーニ」。肉、魚、野菜の3種類が用意されているので、ビールやワイン、イタリアンカクテルなど、様々なアルコールと合わせて楽しみたい。

☎052・756・2588

11:00～23:00(LOは22:30)

カード可

※1000円～／👉3000円～

Staff Recommend

今度は、チーズをこぼしちゃいました(笑)。マッシュルームのうま味と肉汁がミックスされて激旨!ですよ。

Jumbo Mushroom Hamburg Steak



得意の“こぼれ”技で勝負。
メニューの主役は、チーズ!

Editor's Check

通常の10倍の大きさを誇るジャンボマッシュルームは、契約農家から仕入れたもの。味わい濃厚で、栄養もバッチリ。