



セットメニューはもちろん、
「○○づくし」も
イチ押し!

鮮度とネタの大きさに驚き!
光りもののオンパレード。



02
東海初

梅丘寿司の美登利総本店 12F

ウメガオカスシノミドリソウホンテン | 寿司

ヒカリものづくし

750円

コハダ、アジ、イワシ、大名サバと、人気の光りものが一皿に勢ぞろい。どのネタもとにかく大きくて、抜群のコストパフォーマンス。バランスの取れた味わいはもちろん、鮮度の高い魚だからこそ、特有のうま味や脂のノリも申し分ない。行列店だが、並ばなくても順番待ちできるシステムが導入されているので、効率良く食事にたどりつく。

☎052・756・2580
11:00~23:00(LOは22:00)
禁煙 カード可
★1000円~/👉3000円~

担当者の耳より情報

最も混雑するのは
11~13時ごろで、
ランチで利用するなら、
13時以降がおすすめ。
昼よりも夜、曜日は
平日の月・火曜が
比較利用しやすいですよ。

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。



2017.4.7
DEBUT!!

話題沸騰! レストラン街でLOVE食レポ 最終回

Welcome to「JRゲートタワー」 絶対に行くべき店はドコ?

「JRゲートタワー」の
必食グルメに夢中!

待ちに待った「JRゲートタワー」が、ついに開業。おいしいものに目がない読者モニターの皆さん!
これまで、あまりメディアに取り上げられていない、担当者おすすめメニューのお味はいかが?

撮影/宮田政也、スギヤマオサム 取材/文/鹿野一恵



期待を裏切らない味と量。
そして、満足度もハンパない!



ハンバーグが店の
代名詞だけど、
実はステーキもスゴイ!



01
東海初

ミート矢澤 12F

ミートヤザワ | ステーキ・ハンバーグ

シャトーブリアン・ステーキ

200g 1万480円

おそらく、レストラン街で知名度・注目度ともにトップレベルの「ミート矢澤」。ここで必食なのは、希少肉シャトーブリアンの贅沢ステーキだ。熱々の鉄板に乗せられた、2cmはゆうに超える分厚い肉にナイフを入ると、鮮やかな赤み肉に生つばゴクリ。口に運べば、驚くほど柔らかく、ジューシーな味わいが広がる。オリジナルのソースをつけて召し上られ。

☎052・756・2914
11:00~23:00(LOは22:00)
禁煙 カード可
★2000円~/👉3000円~



右/伊藤梨奈さん
左/山本彩華さん

食レポ

“口の中であとろける”とは、まさにこのこと! 精肉店直営ならではの良質な希少肉を、食べて実感しました。脂やサシなどの入り方も、バランスが取れた極上のシャトーブリアンです。



03
東海初

Pizzeria Trattoria Napule 12F

ピッツェリアトラットリアナプーレ | イタリアンレストラン

水牛のオーガニック モッツアレラチーズの マルゲリータ

2800円

オーガニックの食材にこだわって作られる、本格ナポリピッツァ。マルゲリータは、清流の水を飲んで育った、水牛のモッツアレラチーズがたっぷりの食欲そそる一枚だ。生地には、パンがおいしい町で有名な、イタリア・アルタムーラから直輸入した有機小麦粉を使用。“もちり、さくつ、香り良い”と、ピッツァに求めたい条件をすべてクリアしている。

☎052・756・2626
11:00~16:00(LOは15:00)
17:00~23:00(LOは22:00)
禁煙 カード可
★1200円~/👉3500円~



右/海老原めぐみさん
左/山田直美さん



食レポ

しっかりした味わいのモッツアレラチーズに、程良い酸味の効いたトマトがベストマッチ! モチモチの生地との相性も良く、ボリューム満点なピッツァでした◎

濃厚モッツアレラが
とろろり♪
体に優しい
オーガニックピッツァ。



ナポリピッツァの王道!
シンプル・イズ・ベストな
逸品です。



焼き汁がジュー。
肉厚シイタケは
食べ応えも十分。



EAT THIS!



海鮮はもちろん、
炉端焼きの醍醐味を
味わえます。



右／石黒真実さん、左／山門愛子さん

食レポ♡

肉厚のシイタケは味がしっかり感じら
れて、おいしかったです。お酒がす
みそうなメニューが、多くそろって
いるのもポイント!



07

東海初

なかめのとっぺん 12F

ナカメノテッペン | 海鮮・炉端居酒屋

どんこしいたけ

1個 378円

炭火で焼き上げる炉端焼きメニューで、ぜひオーダーし
て欲しいものの一つが「どんこしいたけ」。傘が開ききる前
の一番おいしいと言われる状態で収穫された、大分産の
肉厚でジューシーなシイタケを使用。だし醤油でシンプル
に味わうのがおすすめ。

☎052・756・2781

11:00～14:30 (LOは14:00)
17:00～23:00 (フードLOは22:00、ドリンクLOは22:30)
禁煙 カード可 ※1000円～/🍷4000円～

EAT THIS!



肉とうどんの
絶妙なマッチング。
夜は居酒屋としても◎。

肉食も納得！
小麦が香る、
特製「釜玉」。



08

東海初

讃岐うどん 野らぼー 12F

サヌキウドン ノラボー | うどん・瀬戸内郷土料理

釜肉ぶっかけうどん 卵あり

800円

釜から揚げたての熱々うどんに、かけだして煮込んだ豚肉と新鮮な卵
をトッピング。これが、東京で評判を呼ぶ「野らぼー」の人気メニューだ。
濃厚でうま味の強いいりこだが、モチモチのうどんによく絡まり、あっ
という間に完食してしまう。

☎052・756・2715

11:00～23:00 (LOは22:30)
禁煙 (17:00～は分煙) カード可
※🍷800円～



右／遠山奈美さん
左／前田智子さん

食レポ♡

讃岐うどんならではのコシと香り。の
ど越しが最高! 上品なだしも飲み手
したいぐらい(笑)。豚肉も麺を覆う
ほどの量で、お腹いっぱい。



有名店、行列店が続々登場! 時間をかけて何度も通いたい♪

全館すべてがオープンした「JRゲートタワー」。東海エリア初出店など、注目店が数多く
集まっているとあって、連日大勢の人たちで賑わう。「ゲートタワープラザ レストラン街」37店、
「タカシマヤ ゲートタワーモール」151店、「名古屋ゲートタワーホテル」、他にも、ユニクロ、
GU、ビックカメラ、フィットネスクラブなどで構成されている。



12・13Fゲートタワープラザ レストラン街

東京をはじめ、全国の人気店が集結。隣接する「タワーズプラザ レストラン街」と合わせると、日本最大級のレストラン街が誕生。
普段使いから、記念日などの特別な日に利用したい店舗まで、約37店が集まる。

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



EAT THIS!



通常の倍くらいの
厚みのある、牛たんが
とってもジューシー!

右／平田佳代子さん
左／加藤早織さん

まるでステーキ！
さすが本場の牛たんは違う。



04

東海初

牛たん炭焼 利久 12F

ギョウタンスマヤ キュウ | 牛たん

極 利久セット

2494円

仙台を代表する専門店の牛たんは、厚み、塩加減、熟成
度がこだわり。炭火でうま味を閉じ込めつつ、外はパリッと、
中は赤みが残るミディアムレアに焼き上げている。牛テール
をじっくり煮込んだ、さっぱり味のテールスープとともにどうぞ。

☎052・756・2575

11:00～23:00 (LOは22:00) 禁煙 カード可 ※🍷1500円～

食レポ♡

こんなにも分厚い牛たん、初めて! 牛たんシチューやテールスープな
ど、仙台に行かなくても、有名店の味を存分に満喫しちゃいましたよ。



05

東海初

豚組しゃぶ庵 13F

ブタグミシャブアン | 豚しゃぶ

ランチ豚しゃぶコース

1600円 (スタンダード銘柄豚)

全国から厳選した銘柄豚を、スタンダード、プレミアム、特選に分
けて提供。ランチコースは、銘柄豚に前菜、野菜、ご飯or麺が付
いて1600円から楽しめるとあって連日人気だ。塩、フルーツボン酢、
ごまダレの3種のタレで味比べをしよう。

☎052・756・2758

11:00～15:00 (LOは14:00)
17:00～23:00 (LOは22:00)
禁煙 (夜は分煙) カード可
※1000円～/🍷4000円～



右／山岡めぐ美さん
左／森下夏希さん

食レポ♡

厳選された銘柄豚は、軽くしゃぶしゃ
ぶして食べると、肉の甘みやうま味
が感じられますよ。野菜がいっぱい
付くので、ヘルシーです。

銘柄豚をコラーゲンが
凝縮された
だしでしゃぶしゃぶ。

EAT THIS!



複数で違うメニューを
注文して、豚の食べ比べが
おすすめ!



06

東海初

WIRED SPICE 12F

ワイアードスパイス | カフェ

4デリ カレープレート

1080円 ※写真はマッサマンカレー

スタンド型の新業態ショップでおすすめのセットは、メインの
カレーに本日のデリ3種、スパイス煮玉子が付き、ランチタイム
はミニチャイも! メインは、「ココナッツジンジャーチキンカレー」
「マンゴー キーマカレー」「マッサマンカレー」から選べる。

☎052・756・2815

11:00～23:00 (LOは22:00) 禁煙 カード可 ※🍷900円～

食レポ♡

平井香澄さん、市村裕美さん
一度にたくさんのメニューが食べられるお得なプ
レートと、スパイスの効いたチャイがお気に入り♪
ちょい飲みにも使えるようなお店でした。

チャイ
最高〜♪

お手軽カレースタンドで、
スパイシーな世界の味を。

EAT THIS!



肉を使用していない
「マッサマンカレー」にも、
ハマる人続出。

