

UOMO

01

January-2014

【ウオモ】 定価780円

<http://www.webuomo.jp/>

●特別付録小冊子
年末年始レストランガイド決定版!
オトナにはオトナの
肉の道がある

『注文の多い肉の店』
52ページ!

今買って、冬じゅう毎日着る(そして来年も着られる)=ロングプレス!

最後に笑う、冬服選び。

「このアイテムなら、
ずっと愛せる！」

1. あと一着で、冬を乗り切る! 4大アウター、これから買うべき、この一着!!
2. ヘビロテ確実なものしか欲しくない! 買い足しアイテム、5つのルール。
3. 今買うから価値がある。定番選びは、達人にたずねよ!

そばに置いておきたい、服以外のいいモノ。

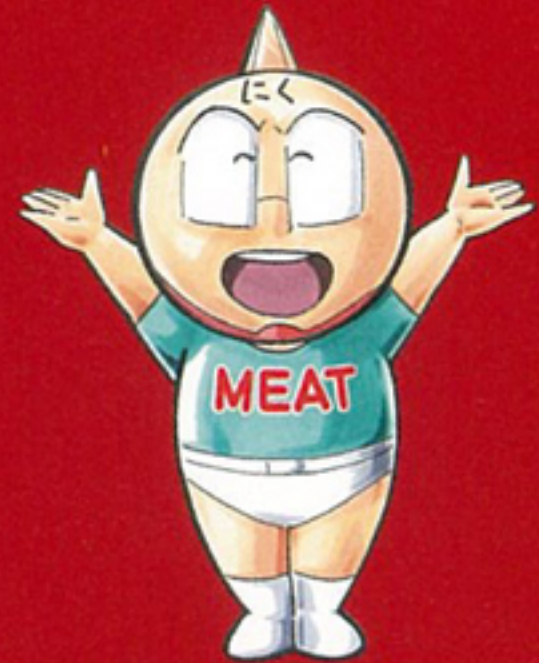
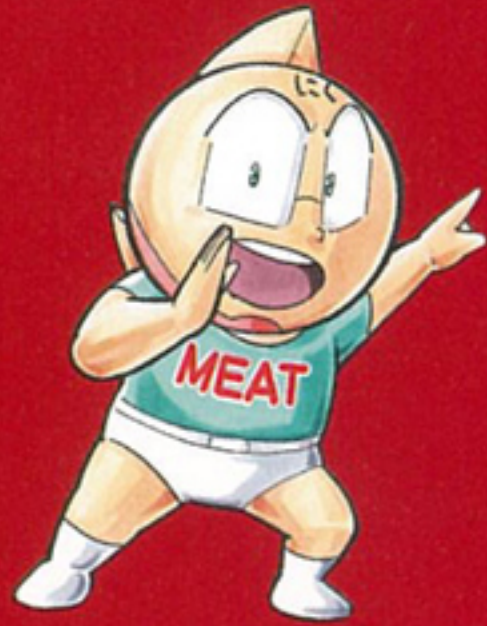
「幸せになれる買い物」

1. 誰もが幸せな気持ちになれる エルメス、魔法の贈り物。
2. 今欲しい、ずっと使いたい、あの人が選んだ服以外の、コレ。
3. これこそ、価値ある散財!? 最愛の女性に贈る「魂のギフト」

リアルリーマン、カジュアルリーマンの
厳選10着、冬のビズカジ
組み立て論。

メガネ萌え女子が一刀両断!
モテるメガネって、確かにある!

DO YOU LIKE MEAT?



注文の多い肉の店



肉食系居酒屋で絶品モツ煮込みと出会う
「日本酒が合うどて煮とは驚きだぜえ」

この腕が寒そうなスギちゃんに温まってもらおうと湯島「三六」(左ページ)へ。名物「たん刺」「もつ焼き」とともにオーダーしたのは、スギちゃんの故郷の味、「どて煮込み」。「ビールで流し込まないとやりきれないほどべったり甘いはずなのに、ずいぶんサッパリ…ん？ サッパリしてるけど、実はめっちゃめっちゃコクがあって日本酒とびったりだぜえ。飲み干すまで止まらないぜえ」。日本酒をお供にワイルドに完食！

居酒屋肉メニュー

地鶏ならではの旨味が抜群のたたき
はかた地どり 福栄組合 銀座

福岡の地鶏「はかた地どり」を世に知らしめたいと、福岡県久留米市北野町の農事組合と提携した鶏料理の専門店。たたきにした鶏は弾力があって、歯ごたえが格別。薄塩のポン酢もポイント。「はかた地どりの鶏たたき」(数量限定品) ¥1,029。



DATA 東京都中央区銀座8の2 山下ビル地下1階 ☎03(3569)2888 ㊟17時~23時30分(L.O.)、金曜・祝前日~翌1時(L.O.)、土・日曜・祝日~22時30分(L.O.) 無休 kichiri.co.jp

レア感と香ばしさがたまらない生レバカツ
やきとん もつやき 木々家 2号店

池袋で大人気のやきとん専門店の2号店が、東京芸術劇場の近くにオープン。変わらぬ味の串焼きと良心的な価格で、連日、混み合っている。「生レバカツ」¥550は、豚レバーを180度の油で2分程度揚げたもの。程よいレアの食感がクセになる。



DATA 東京都豊島区西池袋3の25の2 大晴ビル1階 ☎03(6907)3977 ㊟17時~24時(L.O.) 無休

着々とファンを増やすもつの新名店
もつ焼き 煮込み 三六 湯島店

群馬から直送される新鮮な上州豚。もつの部位ごとに処理の方法を変える。刺しも焼きも純粋なもつの旨味全開で、臭みがまったくないのも感動もの。必ず食べたいのが八丁味噌ベースの「どて煮込み」¥680。「ガーリックトースト」¥120と一緒に。



DATA 東京都文京区湯島3の42の2 天神下島田ビル1・2階 ☎03(5816)5360 ㊟16時~翌3時30分(L.O.)、土曜15時~翌3時30分(L.O.)、日曜・祝日15時~23時30分(L.O.) 無休 miroku-motsu.jp

毎日、手間をかけて焼き上げるローストビーフ
七蔵

コクのあるスープが忘れがたい稲庭うどんで知られる新橋の名店。創作料理居酒屋になる夜の部で、最も人気が高いのが「和牛ローストビーフ」(小) ¥2,100。サーロインを塊のままじっくり焼き上げており、食感はソフトで、味わい深い。



DATA 東京都港区新橋2の20の15 新橋駅前ビル1号館2階 ☎03(3571)5012 ㊟11時20分~14時10分、17時~21時(L.O.) ㊟土・日曜・祝日 www.nankura.co.jp

酒粕で炊いた角煮は日本酒とよく合う
地酒や もっと

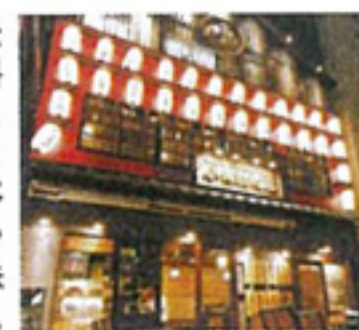
壁に手作りの日本酒の味のチャートが貼られていて、蔵元直送の「亀泉」をはじめ、バラエティに富む日本酒が揃う。60ml ¥250から気軽に楽しめる心遣いもうれしい。「生豚のどぶの酒粕で炊いた国産豚の角煮」¥750はとろけるような舌触り。



DATA 東京都豊島区南大塚2の44の2 ☎03(3946)6008 ㊟17時~23時(L.O.)、全・土曜翌2時(L.O.) ㊟月曜、不定休

霧島鶏のジューシーすぎる香味揚げ
小林精肉店

宮崎県都城市で育てられた生後70日の霧島鶏を使用した、鶏料理が自慢。「自家製鶏チャーシュー」¥680や「おすすめのみックス焼き五種」¥1,580など目移りしてしまう。驚くほど柔らかい名物「ジューシーむねの香味揚げ」¥640は必ずオーダーを。



DATA 東京都目黒区上目黒1の19の8 沢田ビル1~4階 ☎03(3791)4649 ㊟18時~翌1時(L.O.)、金曜~翌3時(L.O.)、土曜17時~翌3時(L.O.)、日曜17時~22時30分(L.O.) 無休 kobameat.com