

デート、女子会、会食に！美味しくてリーズナブルな店130軒

東京カレンダー

TOKYO CALENDAR

NOVEMBER 2015
no. 172
定価 800YEN

忙しい人ほど、遊んでいる

SPECIAL TALK

カルチャア・コンビニエンス・クラブ
代表取締役社長兼 CEO

増田宗昭

厳選33本!

美味しい
日本酒が
好き

Best Value

桐谷美玲
Mirei Kiritani

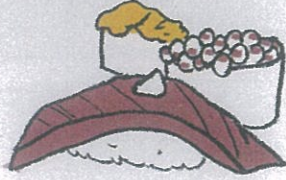
美味しくくて 安い店。

おまかせが実はお得!? 本格江戸前鮨10軒 / 肉こそ美味しくくて、お得じゃなきゃ

あの食通が教える、コスパの高いお店とは?

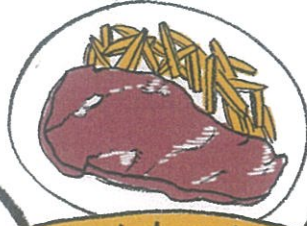
高級食材がこぼれるほどどっさり!? お得が詰まった料理たち

TOKYO CALENDAR RECOMMEND



美味しくくて

安い店。



「コスパのいいレストランって何だろう？」今特集ではそのことを徹底的に考えてみた。もちろん激安グルメだけが、いいわけじゃない。一見、高いメニューでも食材のクオリティー、料理人の技量、スタッフのサービス、空間の雰囲気良ければ満足するし、安いとすら思えることもある。東京カレンダーが認める「美味しくくて安い店」とは、そういうレストランのこと。そこで鮨、お肉、和食、ビストロなど総力取材で130軒、厳選してご紹介しよう。さあ、この秋は賢いレストラン選びを始めてみないか？

Photos / Takao Ikejiri, Illustration / Megumi Goto, Text / Koichiro Hishiki@TC



港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂
 ☎03-6459-1285 11:30~LO14:00 / 17:00
 ~LO22:00 日休 (祝日はランチ休み) 33席

牧草を餌とする牧草牛は、牧草由来のオメガ3脂肪酸を豊富に含み、味のよさだけでなく健康にもよいことから、近年人気が上がっている。そんな牧草牛は炭火で焼いてステーキにすることが多いが、同じステーキでも、薪窯で塊の状態を焼いてからカットしたものは、肉汁の閉じ込められ方が違う。そこでイタリア製の煉瓦や石を使った薪窯を導入し、7月30日にオープンした薪窯ステーキ専門店が、ここ。薪窯は近赤外線や遠赤外線の熱が食材の中心部まで素早く伝わるため、焼くのに技術が必要だが、木村卓博料理長は人気フレンチ出身の筋金入りニクヤキスト。刻一刻と変化する肉の状態に「燃えきった状態」を操り、じっくりと火を入れるため、肉の繊維に肉汁が絡みついた状態でふっくらと焼き上がるのだ。肉汁はナイフを入れても断面から流れ出ることがなく、噛みしめたときに初めて溢れる。旨みが凝縮した牧草牛は、7800円のコースのメインとしても、単品でも注文可。1万円以下で楽しめるのは、うれしい限りだ。

カフェゴ

薪窯ステーキ Caro-Fuego 赤坂店



2



コースでも¥10,000以下!
 薪窯で焼き上げる牧草牛

1



3

1. 「薪窯焼きニュージーランド産牧草牛のサーロイン」500g¥9,000。脂身の少ない肉質ゆえ、グラム数が多くとペロッと食べられてしまう。硫黄の香りがするチベットのマグマ塩、メキシコ原産の黒胡椒などでいただく 2. カウンター席の目の前にある薪窯。こちらで随時肉が焼かれていく。もちろん、目の前が特等席。ガラスの板で仕切られているので、熱くはない。安心して、予約時にご指定を 3. 「三陸産泳ぐホタテ (1個¥1,100) や生牡蠣 (時価)、天使の海老 (1個¥520) など、さっぱりした魚介の前菜も人気。シャブリなど、白ワインと合わせたい