

# CREA

冬と映画

クレア

crea.bunshun

## 冬にしたい ふだんのこと、 と映画。

冬休みに  
観たい映画

100

暖炉のある場所 / イギリスのホットドリンク / アイスランドの冬 / 美しいハット /  
冬が長い国の器 / ヒュッゲな時間 / カスレを煮込む / 雪国の手しごと /  
冬の展覧会 / コーヒーはネルドリップ / しみるジャズ / 別荘みたいな宿 / ハمام美容 /  
白い靴下で過ごす / あんことおもち / ジャガバター / 世界の鍋



東京あったかごはん

アドレス33

冬の肉、鍋、スープ、とろとろ……

岡本翔子

寒さが増すと

貝が気になる。

最近なぜか岩手の貝が

東京あたりの胃袋を

狙い撃ちしてるなんて噂。

ホタテにかきにムール貝。

今夜こそはいざ行かん、

美味に打たれて気絶しに。

## 岩手の

## 貝が

## 攻めてます。

東京あったかごはんアドレス

⑱-⑳

## Iwate of Shellfish



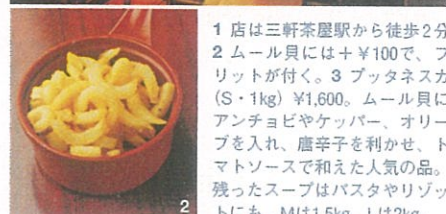
### ⑱ Pinze Loca ピンゼロカ

60種以上のメニューを誇る  
日本初ムール&フリット専門店。

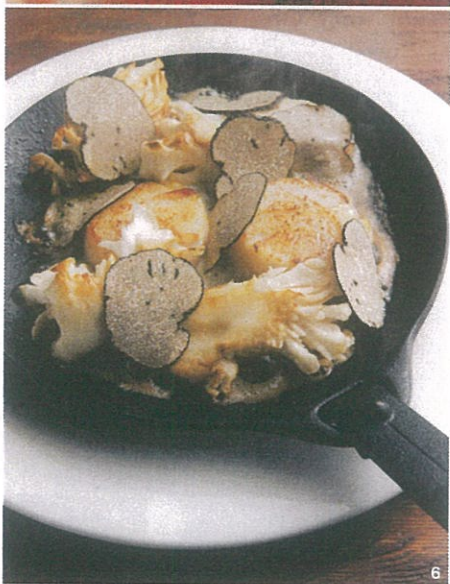
ヨーロッパで愛されるムール貝&フリット。大鍋に山盛りのムール貝を豊富なソースでいただく現地のスタイルを、そのまま再現した日本初の専門店が誕生した。岩手県大船渡から直送される新鮮なムール貝を中心に国産品を、60種以上の多彩な味付けで提供。メニューにはシンプルなレモン&バジルなどから、マルゲリータやバクチーなど独創的な品まで。いずれも揚げたてポテトとワインを合わせるのが正解。

Data -----

①世田谷区三軒茶屋1-40-14-102  
☎050-3171-8023 ②17:00~翌2:00  
無休 ③26席  
④ムール&フリット(レモン&ペッパー)¥1,280~、  
グラスワイン¥600~



1 店は三軒茶屋駅から徒歩2分。  
2 ムール貝には+¥100で、フリットが付く。3 プッタネスカ(S・1kg) ¥1,600。ムール貝にアンチョビやケッパー、オリーブを入れ、唐辛子を利かせ、トマトソースで和えた人気の品。残ったスープはバスタやリゾットにも。Mは1.5kg、Lは2kg。



### ⑳ en.terrible アンテリブル



4 高品質なホタテの2年貝を生きのまま発送する「泳ぐホタテ」。鮮度抜群な上に同年齢の他産地よりサイズも大きい。5 馬肉や短角牛、豚肉など良質素材を使ったメニューが並ぶ。6 泳ぐホタテと白舞茸の鉄板焼き トリュフバター風味¥2,000。うま味たっぷりのソースはパンでぬぐって。

「ホタテの貝柱は冬」。  
素材を熟知するシェフのおいしい使い分け。

素材を活かしたビストロ料理を提供するシェフ・萩原敦彦さんが各地の良質な食材を求める中で出会ったのが、岩手県釜石の「泳ぐホタテ」。鮮度のよさに由来する貝柱の食感を伝えるため、表面はバターでしっかり焼き込む泳ぐホタテと白舞茸の鉄板焼きは、香り高さも加わって、食べ始めたら止まらない。多忙な中にも食材の生産地を回る研究熱心な彼ならではの、とっておきのひと品だ。

Data -----

①中央区銀座7-16-21 雲ビル1F  
☎03-3544-5205 ②18:00~23:00(L.O.)  
③日、祝 ④28席  
⑤あさの豚自家製ハムとアスパラガス¥1,700、  
熊本馬肉のタルタルステーキ¥2,300 カード可



### ㉑ オストリア 新宿三丁目店

真性かきマニアが供する  
打たれ強い、岩手の牡蠣。

国内外の生牡蠣を常時10種類以上提供するオイスターバー。スタッフは定期的に研修で牡蠣産地に赴くため、知識量も豊富だ。おすすめのひとつ岩手産牡蠣は、「寒暖差や潮の満ち引きの差が大きく、男性的な岩手の海で育つため、貝柱が大きめ。歯ごたえを楽しむうちに、じわり甘味が出てきます」と店長・唐澤茂雄さん。マニアの域に達したスタッフが選んだ、冬の美味を食べ尽くそう。

Data -----

①新宿区新宿3-3-5 1~3F  
☎03-5361-8181 ②17:00~23:30(L.O.)、  
土12:00~23:00(L.O.)、日祝12:00~22:00(L.O.)  
無休 ③●席 ④牡蠣の炭火焼き¥460、  
ワタリガニのトマトパスタ¥1,300、グラスワイン¥600~ カード可



7 店内。いい素材をより丁寧に扱うポリシーから、生で供する牡蠣を剥くのは、ベテランスタッフのみ。8 牡蠣と大葉のリゾット¥1,380。さっぱり味が人気。9 岩手県陸前高田・広田湾産の生牡蠣¥540(1個)。出荷前にひと手間加えた養殖