

VOL. **6**  
AUTUMN  
2016

# Oh! Hayo

【オハヨ】

“WORKATSU” ビタミンチャージ・マガジン



【連載】グルメ特集

働く皆さまに聞きました!

**おすすめグルメ特集**

by 長府新宿ビル ワーカー

【連載】管理の裏側に潜入!

Oh!Hayo調査隊が行く!

**管理現場 潜入レポート**

巻頭企画 **オシゴト未来会議**

## 知識に裏付けされた営業力で 時代のニーズに応える

あしたを、つなぐ — 野村不動産グループ



**野村不動産パートナーズ**

おいしい食事は、  
オフィサーの  
頼もしい味方



# みんなの

# DINING

Restaurant  
新宿三丁目エリア



長府新宿ビルワーカー

おすすめグルメ特集



写真/北海道産生ウニのコンソメジュレ添え〜松茸の香り〜:1,800円(税込)

## 目と舌で楽しめる秋のメニュー

「軽く飲んでしっかり食べる」「しっかり飲んで軽く食べる」のどちらも楽しめるワイン&イタリアン。秋の一押しメニューは、旬の生ウニと松茸を使った茶碗蒸しのような一品。フレンチからインスピレーションを得た盛り付けもキレイです。約600種類取り揃えた世界のワインと共に、秋の夜長をご堪能ください。

500〜600種類のワインと  
本格イタリアンを  
お楽しみください!

### マルゴ グランデ

東京都新宿区新宿3-6-14新世界ビル1階 ☎03-6457-7305  
営業時間/【月〜金・祝前】17:00〜26:00(L.O.料理25:15、ドリンク25:30)、  
【土・日・祝】15:00〜26:00(L.O.料理25:15、ドリンク25:30) 定休日/無



写真/タコス各種:1,047円〜1,080円(税込、ディナータイム)

## メキシカンといえば外せないタコス!

全5種類の中で一番のオススメは、甘辛スパイスに漬けた豚肉とサルサソースが絶妙なパストル(豚肉)のタコス。店名にもなっているアボカドは、濃厚な味が特徴のメキシコ産の中でも良質のものを使用。モダン・メキシカンがコンセプトのお店で、賑やかにパーティ(貸切可、20〜30名)しては?

“Oh! Hayo”持参で  
ワカモレ(アボカドディップ)  
サービス(1グループ1皿、  
ディナーのみ)  
【特典】11月末まで

### メキシカンダイニング アボカド 新宿三丁目店

東京都新宿区新宿3-9-4増蔵ビル2階・4階 ☎03-3356-8585  
営業時間/ランチ12:00〜17:00(L.O.16:15)、  
ディナー17:00〜23:00(L.O.22:00) 定休日/不定休



写真/こぼれるウニのブランマンジェ:1,600円(税込)

## こぼれる大盛りの生ウニが絶品!

産直の鮮魚と野菜がメインのシーフードビストロ。こぼれるウニのブランマンジェは溢れるほどの生ウニで評判の名物メニューです。コンソメジュレが濃厚なウニを引き立てます。ほかに珍しい野菜を使ったメニューにお目にかかれるのが嬉しいところ。満席のことが多いので、予約がおすすめ。

“Oh! Hayo”持参で  
こぼれるウニのブランマンジェを  
1組1皿サービス  
(特典利用時は予約を)  
【特典】11月末まで

### ビストロ 向日葵(ひまわり)

東京都新宿区新宿3-11-6エクレ新宿ビル1階 ☎03-6380-4913  
営業時間/【月・水〜土・祝前】18:00〜24:00(L.O.22:30)、  
【日・祝】18:00〜23:00(L.O.22:00) 定休日/火



写真/焼鳥コース(6本):1,130円(税込)、煮込み:590円(税込)

## 昭和49年創業、老舗の味

ブリッブリ&ジューシーな焼鳥はいかが?店主のこだわりは「熱いものを熱いうちに美味しく」。焼鳥コースはボンジリやカワ、砂肝など厳選の6本が食べるペースに合わせて出されます。人気の煮込みは白味噌仕立て、濃厚さとさっぱりとした後味がクセになる逸品です。美味しい鶏に目がない方は、ぜひ予約を。

お客様との会話と  
美味しく召し上がって  
いただくのが楽しみです。

### 鳥田むら 本店

東京都新宿区新宿3-11-2 ☎03-3356-7955  
営業時間/17:00〜27:00(L.O.26:00)  
定休日/日・祝



写真/特撰本日のトロ箱5点盛り:2,139円(税込)※入荷状況により内容が変わります。

## 生本マグロと季節の魚に舌つづみ

掲載の特撰本日のトロ箱5点盛りは、旬・新鮮・リーズナブルと三拍子揃ったお勤めの一品。季節の鮮魚を存分に味わえます。ほかに牡蠣をはじめとする北海道産魚介類、生ラム焼肉などの北海道料理が充実。美味しいお酒とともに楽しんではいかが?忘年会・新年会(4〜80名)も予約受付中。

“Oh! Hayo”持参で  
お会計10%OFF  
(宴会・ランチ除く、  
新宿三光町店のみ)  
【特典】12月31日まで

### うおや一丁 新宿三光町店

東京都新宿区新宿2-19-1ビックスビルB1階 ☎03-3225-2030  
営業時間/ランチ11:30〜14:00(L.O.14:00)、  
ディナー16:00〜23:00(L.O.料理22:15、ドリンク22:30) 定休日/無



写真/オイスター・プラッター(6ピース):2,800円(税抜)、スパークリングワイン2,800円〜(税抜)

## 海のミルク、味わいの違いを堪能!

日本はもちろん世界中から旬の真牡蠣・岩牡蠣が毎日入荷。まずは本日のおすすめ生牡蠣6ピースの盛り合わせから楽しむのがお勤めです。牡蠣の種類は人数や好みなどでのアレンジがエラストにも応えてもらえるそう。牡蠣フライや自家製ソーセージ、バスタなど生牡蠣以外のメニューも豊富です。

“Oh! Hayo”持参で  
スパークリングワイン  
1杯サービス  
(1グループ4名様まで)  
【特典】11月末まで

### オストリア 新宿三丁目店

東京都新宿区新宿3-3-5 ☎03-5361-8181  
営業時間/【月〜金】17:00〜23:30(L.O.22:30)、【土】12:00〜23:30  
(L.O.22:30)【日・祝】12:00〜23:00(L.O.22:00) 定休日/年末年始



写真/クラブバッグ(2〜3人前):6,500円(税込)

## ワイルドにシーフード三昧はいかが?

テーブルに広げたシーフードを手づかみでワイワイ食べるという豪快なスタイルのレストラン。メインメニューは本日のカニ400gとイカ・海老・イダゴム・ムール貝・ポテト・ニンジン・ベーコンをソースに絡めたクラブバッグ。スパイシーなケイジャンソースやクリームソース系などお好きな味が選べます。※時期により中身が変更となる場合があります。

ダンスやミュージックまで  
美味しく楽しい  
非日常体験を  
お届けします!

### ダンシングクラブ東京

東京都新宿区新宿3-37-12新宿NOWAビル2階 ☎03-6380-5151  
営業時間/ランチ11:30〜15:30(L.O.15:00)、  
ディナー17:00〜23:30(L.O.22:30) 定休日/不定休



写真/野菜スープカレー:1,200円(税込)+骨付きチキン(トッピング):350円(税込)  
※平日限定11:30〜13:30 お得なランチメニューあり

## スパイス&野菜ゴロゴロ、ヘルシーカレー

スパイスの効いたサラサラのスープに8種の野菜、バターが香るターメリックライス。野菜がしっかり食べられるヘルシーメニューです。圧力鍋で調理した骨付きチキンは人気のトッピング。具材とスープ(5種類)・辛さが選べるうえ、トッピングで様々な味が楽しめます。

“Oh! Hayo”持参で  
プレーンラッシー  
1杯サービス  
【特典】12月31日まで

### 札幌スープカレー専門店 東京ドミニカ

東京都新宿区新宿3-31-1第二大伸ビルB1階 ☎03-6380-4644  
営業時間/【月〜金】11:30〜15:00(L.O.15:00)、17:30〜22:00(L.O.22:00)  
【土】11:30〜22:00(L.O.22:00)【日・祝】11:30〜21:00(L.O.21:00) 定休日/不定休

