

湯豆腐と食べダレの食感のギャップを楽しむ



鶏だし湯豆腐&食べぽん1人前¥1280
柔らかな絹ごし豆腐と歯ごたえのあるつけだれの、食感のコントラストが楽しめる。約80時間かけてとった鶏ガラスープに昆布ダシを合わせたスープは味わい深い。

具だくさん食べダレは3種

- ①ボン酢にスルメイカと昆布、ニンジンといった松前漬けに使う3種の具をプラス
- ②ゴボウ、粉チーズ、うずらの卵入りのボン酢。鍋の具の熱でチーズはトロトロ
- ③シャキシャキとした食感の野菜と油揚げ、鬼おろしで粗くおろした大根を入れたボン酢
- ④キッチンで活気が伝わる人気のカウンター席。店の奥には宴会向けのお座敷も

炭火やきとり一翠

肉汁があふれ出る絶品地鶏串
備長炭であぶる焼鳥を、ピオワインと一緒に楽しめる一軒。100円から注文できる地鶏を使った焼鳥は、20種以上がそろそろ。なかでも人気の「二日三回炙りとりかわ串」100円だ。長時間かけて調理されていて、凝縮した肉のうま味を感じられる。このほか、9月からスタートした、鶏だし湯豆腐も評判！



東京豚バザール 上野店

希少な産直LYB豚を味わい尽くす
産地から直送される静岡産の希少な銘柄豚・LYB豚(るいびとん)を使った料理が評判の店。「LYB豚 ロース 溶岩石焼」1100円や、9月からの新メニュー「食べダレ」で味わう放牧豚のしゃぶしゃぶなど肉のうま味を直に感じられる料理のほか、豚肉を使った創作料理も充実。自社農園から届く有機野菜と共に楽しみたい。



具だくさん食べダレは3種

- ①オリジナルのもつ鍋用の味噌とボン酢を合わせ、三つ葉とミョウガをのせたタレ
- ②お通しのパニヤカウダのソースとボン酢がベース。チーズのココも感じられる
- ③スタッフとの会話を楽しめるカウンター席。このほか、夜業が眺められる席も

シンプルな豚しゃぶにコクある食べダレが合う



放牧豚のしゃぶしゃぶ 1人前¥1280
さっぱりとした脂としっかりとした肉質が感じられる放牧豚のロース肉とバラ肉を使ったしゃぶしゃぶ。コクのある3種の食べダレは、それぞれ¥100でオーダーできる。

ダシ自慢の水炊きに食べダレは5種類!



こだわりダシの水炊き 1人前¥680(写真は2人前)
鶏ガラと手羽肉のスープに、昆布ダシを加えた水炊き。食べダレはボン酢、ゴマダレ、しょうがダレから1つベースを選択。5種の食材と組み合わせる。1種につき¥50

具だくさん食べダレは5種

- ①リンゴとグレープフルーツジュレ入り。ベースはボン酢をセレクト
- ②トマト、パジニオンとボン酢入りの食べダレ
- ③山芋でとろろ鍋風に水炊きを変え、カリカリ梅入りボン酢ダレ
- ④店が3フロアで営業。写真は、その日のオススメが書かれた黒板のある2階

ちやい丸蒲田東口店

40種以上の串料理に目移りする
串ものが1本102円から楽しめる、8/17にオープンした居酒屋。自慢の串ものは、国産鶏を使用した焼鳥ややきとん、串揚げ、おでんなど40種以上そろそろ。一品料理がほとんど550円以下というのもうれしい。10月からは、大人気で味わえる博多風の水炊きが登場。具だくさん食べダレとも相性抜群だ。



"具だくさん食べダレ"でことしの鍋は勝負!



ブーム指数 82
ブレイク寸前!

アジア丸鶏ハーブ鍋 1人前 ¥1380 (写真は2人前)

柔らかく煮込まれた鶏が丸ごと1羽入った贅沢な鍋は、2人前から注文可能(要予約)。コブみかんの葉とレモングラスで香り付けた丸鶏のスープを使用していて、具材は白菜や海老など約12種が入る。タレは5種から2種が選べる

具だくさん食べダレは5種!(2種選択)

丸鶏ハーブ鍋が、具だくさん食べダレによって5つの味に変身! 世界各国の料理のエッセンスを、1つの鍋で感じてみよう。

- ①梅を合わせた自家製のボン酢と刻んだ大葉が清涼感を演出。かむ程に、揚げじゃこのうま味が口のちいばいに広がる
- ②白ゴマのペーストに腐乳、チリソース、タイ醤油をプラス。ピーナッツの食感とニンニクの酢漬けの香りがクセになる
- ③程よい塩気のアンチョビとコリアンダーのペースト入り。オリーブオイルで味をまとめたイタリアンテイストのタレ
- ④海老ミンと桜エビ、干しエビを使って、濃厚な味わいが楽しめる。ほのかに感じる唐辛子の辛味がアクセント
- ⑤レモン果汁とナンブラーに、レモングラスとボン酢で香り付けたタレ。赤タマネギ、トマトの食感も楽しめる

ASIAN HEALTHY DINING GLAMOROUS

野菜たっぷりのヘルシーアジア料理
契約農家から届く有機野菜やハーブを使ったヘルシーな料理が人気のダイニング。青パパイアのサラダ・ソムタム1050円といったタイ料理を中心に、ベトナムやシンガポールなどアジアの料理が味わえる。10月からは、アジア丸鶏ハーブ鍋が登場。タイや中国など5か国をイメージしたタレで召し上がれ!



④アジアンテイストを取り入れたスタイリッシュな空間。つやのある木目調のインテリアが目玉を引くメインダイニングの壁には、美しいタイシルクが飾られている

発掘! ブームフード

これから流行ること間違いなし! という新メニューを編集部が徹底調査
鍋の季節が、ことしも到来! 今シーズンは例年と違い、食べ方に注目されている。なぜなら食材がゴロゴロ入った「具だくさん食べダレ」で味わう鍋が、続々と登場しているからだ。「具だくさん食べダレ」とは、ボン酢などに海老をはじめとする食感のある素材や香り付けのハ

ーブ、なかにはマッシュポテトや松前漬けといった、それ自体がオツミの材料になるような具材を盛り込んだタレだ。より個性を出すために、タイ料理やイタリアンなどの味をイメージした5種類を用意しました」と「GLAMOROUS」の代表・佐藤慎也さんが語る通り、これ

もインパクトは抜群。そのためタレは、水炊きといったシンプルな料理と一緒に登場することが多い。各人で味を変えやすく、大人気で楽しめるのも魅力だ。秋冬の味覚が次々と出回るこれからの季節、注目の具だくさん食べダレと一緒に、旬食材の鍋を、仲間とワイワイ囲もう!

記者が美食! ブームの予感 食感だけでなく香りも

「GLAMOROUS」のベトナム風のタレは、酸味を効かせたさっぱりとした味わい。レモングラスなどのハーブを使っているため、食感やうま味だけでなく、香りでも満足させてくれます(中編)

