

エビスビールと絶品料理に舌鼓を打てる名店の厳選ガイド第2弾!

おとなの週末

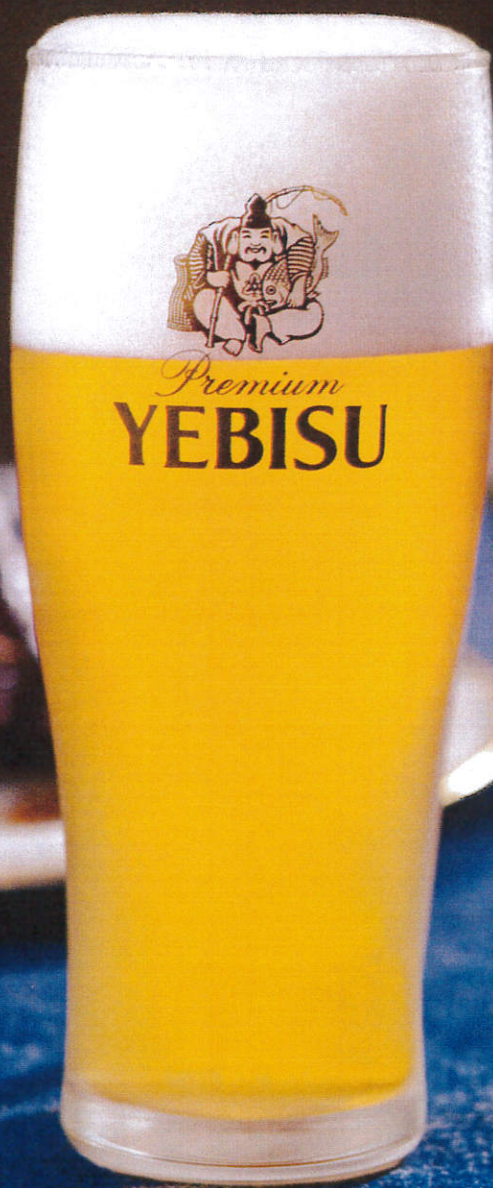
YEBISU
特別版
Summer★2013

首都圏版

エビスがある店
旨い店ガイド

40

こだわりの味に出会う



● 東京・代官山 **中国料理**

中国名菜 **龍坊**

北京の宮廷料理は本来は山東省の郷土料理がベースだが、その山東省発祥の料理を出す珍しい店。11ランクある中国料理界の国家資格のなかでも、最高位の「特級厨师」の資格をもつ料理長がふるまってくれる料理を思う存分堪能したい。おすすめは、エビの揚げ方に特徴があり、独特の食感が楽しめる「龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め」。ぜひ足を運んで、味わってほしい絶品だ。空間にもこだわっており、特製の食器やアンティーク家具、テーブル上のバラなども、食事を華やかに演出してくれる。



「龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め」(手前、2835円)と、甘辛い味が食欲を増す「なすと貝柱の甘辛ソースかけ」(2415円)。



東急東横線代官山駅東口から徒歩1分

◎東京都渋谷区恵比寿西1-33-36 代官山MBビル地下1階 / ☎03-6455-0850 / ⌚11時~15時、17時~22時 (L.O.21時) / 💧水、年末年始 / 🍽️計47席 / カード可



黒酢のコクと風味が効き、肉たっぷりの「本場山東省の黒酢風味豚酢」(1890円)。

● 東京・六本木 **野菜の肉巻串**

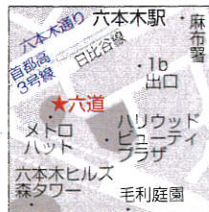
六道 ROKUMICHI

六本木ビルズ店

今年5月にオープン。新鮮な旬の野菜を国産豚で巻いて串に刺して食べる、野菜の肉巻串専門店。「野菜と肉を一緒にたくさん食べられるように」と考案された独特のスタイルが特徴だ。それぞれの串は「焼き」と「蒸し」という2種類の調理法を選ぶことができるので、ぜひその味比べをしてほしい。「焼き」は国産豚のジュシーさが口いっぱいになり、「蒸し」は野菜の甘みを堪能することができる。同じ材料でも違う味の体験ができるので、お気に入りの一本を見つけるのも楽しい。



「六道 肉巻串」(手前が「焼き」、奥が「蒸し」、1本190円~)は、塩、くるみダレ、自家製ポン酢といっしょに。



地下鉄日比谷線六本木駅直通ほか

◎東京都港区六本木6-4-1 六本木ビルズ 外口ハット地下2階 / ☎03-3478-3468 / ⌚月~土11時~24時(L.O.23時)、日11時~23時半(L.O.22時半) ※7月19日より金・土・祝前日は11時~翌4時(L.O.3時) / 🗑️無休 / 🍽️計52席 / カード可 / お返し 300円



じっくり煮込んだ玉ねぎソースがかかっている「牛ハラミステーキ」(880円)。