

Tamayura

田町のずっと楽しい、きっと見つかる

タマユラ

No. **17**
SPRING 2021
TAKE FREE

田町で世界を

期間限定/
特典クーポン
カード付き!

Feel this off

WORLD FOOD TRIP
PASSPORT

in TAMACHI
SPRING 2021



フードトリップ

SHOP NEWS

トンカツツキウマ NEW OPEN

田町で世界を フードトリップ

海外旅行が恋しい今、ランチタイムに旅行気分。田町で働くグルメな4人が添乗員となり、美食の旅へご案内！

田町で世界を旅しよう

1年以上も続くコロナ生活。
たくさんストレスたまっていませんか？
当たり前に行っていた海外旅行、私もご無沙汰しています。

たった数日間の異国生活で、心も体もリフレッシュ！
何気ないことが冒険になること、簡単には通じないコミュニケーション、知らない道、いつもと違う空気を全身で感じられること。その町で人気のあるカフェに行ったり、その国の人と挨拶をして笑顔で会話をしたり、些細なやり取りが、なんだか心まで浄化させてくれる。そんな海外旅行が私は大好きです。

穏やかな日常は大切だけど、少しつまらなくも感じるから、時にはリフレッシュのための非日常が必要。少しでも非日常を過ごした後は、また頑張ろう！そんな風に思える気がしています。

まだまだ安心して海外には行けないけれど、
まずは身近な田町のグルメで世界を旅行しませんか？
せっかく田町にいるのに、社内でお弁当だけではもったいない！
毎日の中に少しのスパイスを加えたら、きっと気分も変わるはず。
気分転換もできて、新しいアイデアも浮かぶかもしれません。
海外旅行に行く前にガイドブックを開いてワクワクする気持ち。
そんな気持ちで読んでいただければ、とてもうれしいです。

ただ、コロナ禍の変動もあるため、あえて営業時間・定休日を記載していません。お出掛けの際にはお店に直接、ご確認ください。ご理解のほど、よろしくお願いいたします。

さあ、まずは手の届く範囲で楽しんでいきましょう！
田町でこんなにも素晴らしいトリップ体験ができるのだから。
そして然るべきタイミングが来たら、ディナーにも足を運んでみてください。自信を持っておすすめできるお店ばかりです。

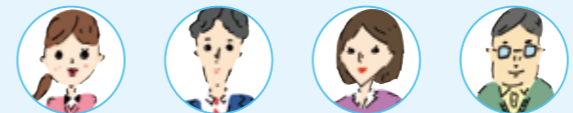
皆さまにとって『Tamayura』が田町の魅力に気づききっかけとなり、楽しみになる冊子であってほしい、そんな願いを込めて。

Tamayura 編集長 山本麻里子

MAP 5
韓国
午後は長丁場の重要会議
頭も体もシャキッとしまさきゃ！
そんな時は.../
ピリ辛料理で覚醒！スタミナ満点の焼肉も
「五韓満足」へGO!

MAP 10
メキシコ
朝から仕事で大きなミス！
気持ちを立て直さなきゃ...
そんな時は.../
料理も雰囲気もスタッフもすべてがラテン！
「モダンメキシカンカボス」へGO!

ワールドグルメを紹介してくれるのは



M子 20代女性。新しいもの、楽しいことが大好き。グルメの流行に敏感かつSNS映えも大切！
S郎 30代男性。会社の有望株だけに超多忙。海外逃避願望が強く、エスニックな味に興味津々
K美 40代女性。仕事を頑張るためにもランチタイム命。特にロケーションと本格的な味を重視
T太 50代男性。かつては中国に駐在。本場の料理を知るだけに、中華の名店探しが大の趣味！

ATTENTION

※本誌掲載の情報は2021年3月11日時点のものです ※新型コロナウイルスの影響により、店舗や施設の営業時間・業態の変更、休業等が発生する場合がございます。お出掛けの際は最新の情報をご確認ください ※価格は特別な記載がある場合を除き、消費税を含む「税込(総額)表示」です

MAP 1
ハンガリー
せっかくの快晴なのに
デスク仕事続きでうんざり！
そんな時は.../
レンタル自転車で風を切り、高輪ランチへ！
「パプリカドットフ」へGO!

MAP 3
中国
大寝坊で今日は朝食抜き...
お腹も気分も満たされたい！
そんな時は.../
特別感満点！慶大教授もご最良の高級店
「中国飯店」へGO!

MAP 7
中国
部下が突然の体調不良...！
対応に追われ、空腹の極み...
そんな時は.../
大満足のボリュームで働く人たちを応援！
「中国家庭料理 大連」へGO!

MAP 9
ミャンマー
今日が企画の提出日なのに
全くアイデアが浮かばない...
そんな時は.../
パンチの効いたエスニックでリフレッシュ！
「アジア酒場 親の家」へGO!

MAP 6
シンガポール
今日は汗ばむくらいの陽気
すでに夏が待ち遠しい！
そんな時は.../
緑豊かなテラス席で常夏の国のグルメを！
「威南記海南鶏飯」へGO!

MAP 2
イタリア
今日は待ちに待った午後休！
ゆったり贅沢ランチがしたい
そんな時は.../
華やかな料理と陽気なスタッフがお出迎え！
「ラ・ジョコンダ」へGO!

MAP 8
イタリア
仕事が早く片付いた♪
自分へのご褒美をしたい！
そんな時は.../
人気のテラス席で売り切れご免の絶品を！
「ナビリオ」へGO!

MAP 4
インド
残業続きで完全に寝不足...
体の芯から元気にになりたい！
そんな時は.../
スパイスたっぷりのカレーで免疫強化！
「インド料理 ムンバイ」へGO!

MAPの数字と世界地図の番号は対応しています。各店舗の住所は中ページをご確認ください

TAMACHI MAP



ランチにも手軽に
持っていきける
パスポートサイズ♪



可憐な一輪挿しもヨーロッパ風!



WORLD FOOD TRIP TICKET <<<
待ちに待った午後休の日!
ゆったり賢りにイタリアン
K美 オススメ!

▶「ピッツァランチ」スープ、食後のドリンク付き¥1,500

SPECIAL TALK /
シェフの僕だけでなく、接客もイタリア人。お店で「チャオ!(こんにちは)」しましょう!



▲「バスタランチ」スープ、食後のドリンク付き¥1,500

ITALY MAP-2 【イタリア】

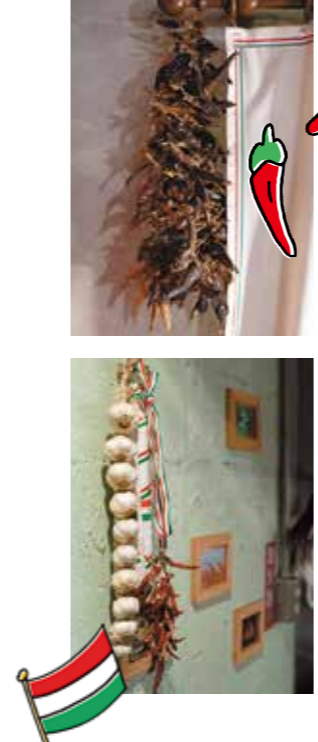
Trattoria Toscana - La Gioconda
☎ 03-6435-4127
東京都港区三田 2-10-2 三田耀ビル1F

つつい“ヴォーノ”と言いたくなる!
大使館員もご用達の隠れ家的名店

イタリア大使館に程近く、**現地の味を懐かしむイタリア人のご用達**。小さな路地に佇み、チェック柄のテーブルクロスが目を引くテラス席も、やや照明を落とした店内もヨーロッパのムード満点。キッチン**はイタリア各地で修業を積み、自分のレストランを構えたこともあるシェフ**の鮮やかな手さばきを見られるオープンスタイル。さすがは陽気なお国柄のイタリア人、**シェフとの会話を楽しみに訪れる人も多い**とか。その陽気さの一方、シェフが作る料理は繊細にして華やか。オーダー後に焼き上げるピッツァにも手打ちの生パスタにもイタリア直送の食材が使用され、「**ヴォーノ!**(おいしい)」とイタリア語で伝えれば、まさに旅行気分。



※掲載メニューは一例。内容や盛り付けは仕入れ状況により異なります



「今週のランチセット」週替わりのメインディッシュ、グヤッシュスープまたは週替わりのスープ、サラダ、ライスまたはパン付き¥1,375

パプリカたっぷり「グヤッシュ」



SPECIAL TALK /
ビタミンCを発見したのはハンガリー人。ノーベル賞受賞者も多く輩出しているんですよ!



ディナー限定「国宝マンガリツツア豚のジブシーロースト ガーリックソース&ベーコン」 ¥2,860

Welcome
自国そのまの雰囲気泣き出す出身者も!

美しき伝統のカロチャ刺繍



CHINA MAP-3 【中国】

中国飯店 三田店
☎ 03-3798-1381
東京都港区芝 5-13-18 いちご三田ビル1F

慶大の教授たちもご最真にする高級中華
気軽に堪能するならランチが狙い目!

1984年創業。慶應義塾大学東門の向かいに位置し、**中国から招かれた学者のおもてなしにも選ばれる高級中華のお店**。店内は現地の骨董や調度に彩られ、厨房に立つのは本国から来日した一級の料理人のみ。選び抜かれた素材の味や中華料理こそその風味、全体のバランスを第一に、**誤魔化しの利かないシンプル・イズ・ベストな味わい**をモットーにしているそう。その上質な味わいが高級感を感じさせるも、**平日のランチメニューは意外にリーズナブル**。コロナ禍では難しいものの、**大勢で円卓を囲み、取り分けながら味わうのが本場の流儀**。肩肘張らずに訪れ、田町エリアで30年以上も愛され続ける本場仕込みの料理に舌鼓を打ちたい。

WORLD FOOD TRIP TICKET <<<
朝食を食べ損ねた日こそ
高級中華で気分も満腹に!
T太 オススメ!



「特撰ランチ 黒豚の酢豚」ご飯、スープ、漬物、デザート付き¥1,700

ゴマたっぷりの濃厚な味!

立派なフカヒシがお出迎え!



SPECIAL TALK /
看板料理は「北京ダック」。テイクアウトでも味わえますよ!
(詳しくはP11をチェック)



「担々麺」ランチはデザート付き¥1,000



HUNGARY MAP-1 【ハンガリー】

パプリカドットフ Paprika.hu
☎ 03-6277-2037
東京都港区高輪 1-1-11 グレイス魚藍坂1F
※2021年3月11日現在、ランチ営業は火曜・金曜のみ

日本国内では唯一ここだけ!
オーナーもシェフもハンガリー人

小国でありながら魅力に満ちたハンガリー。首都のブダペストは「ドナウの真珠」とたたえられ、**アジア系騎馬民族を祖先に持つことから食文化も個性的**。騎馬民族がルーツとあって、ハンガリー人の主食は肉料理。肉食による栄養の偏りを補うため、ビタミン豊富なパプリカを多用するのが大きな特徴。パプリカは唐辛子の仲間ながらハンガリーには**甘い品種が多く、「グヤッシュ」に代表される料理は、むしろ深みある優しい味**。そしてディナーの一押しは豚肉のロースト。「食べられる国宝」とも称される国の固有種**マンガリツツア豚**を使い、**上質な霜降りジューシーさ**は日本人好み。その味にお腹が満たされるのはもちろん、**現地の居酒屋「チャールダ」を再現したインテリアも必見**。店内の随所にハンガリー**伝統の「カロチャ刺繍」が飾られ、テーブルの脚には大きな車輪。車輪の理由も、馬車を大切にした騎馬民族時代の名残**だから。そんな異国の味と文化がたっぷり詰まったお店で、ひとときのフードトリップ。



CHINA MAP-7 【中国】

中国家庭料理 大連

☎ 03-5443-0488
東京都港区芝 5-15-3 大連ビル

中国のローカル食堂を訪れたような雰囲気も魅力！
働く人たちが元気づける、低価格でボリューム満点の中華

中国で生まれ育った父を持つ店主が「父が作ってくれた中国の味を伝えたい」と19年前に創業。店主と中国・黒竜江省から来日した料理長が二人三脚で作上げたメニューの数々は、おいしさもさることながら驚くほどの低価格。「田町で働く人たちが元気づけたい」との想いからランチの価格は増税後も据え置き、ランチのラーメンは満腹間違いなしの大ボリューム。昼定食のメニューが日替わりなのも、コストを抑えるためだとか。この定食には特製のタネと煮こごりを封じ込めた「焼餃子」3個が付き、パリパリの皮からあふれる肉汁まで絶品。店内の装いも気取りなく、現地のローカル食堂を訪れた気分を味わえる。

SPECIAL TALK
店名「大連」の由来は都市名にあらず。中国由来の店主と店主の姉の名前を組み合わせたとそう



WORLD FOOD TRIP TICKET
午前9時の激務で腹ペコの日は大盛り中華に決まり！
T太 オススメ!



▲「ランチ巨大麺 玉子麺」小ライス付き ¥480

▲「定食セット」日替わりのメイン、ライス、スープ、焼餃子、漬物、フルーツ付き ¥780

名物の「焼餃子」はパリパリの羽根付き



「焼餃子 豚肉」 ¥400



現地の高級店を思わせるモダンアジアな趣

WORLD FOOD TRIP TICKET
初夏の陽気の今日はテラスで優雅にアジア飯！
M子 オススメ!



パリッと香ばしいローストも美味!

左:「スチームチキンライス」香り米、スープ付き 平日ランチ価格 ¥1,150
右:「ローストチキンライス」香り米、スープ付き 平日ランチ価格 ¥1,150

SINGAPORE MAP-6 【シンガポール】

威南記海南鶏飯 日本本店 ウィーナムキー ハイナンチキンライス
☎ 03-5439-9120
東京都港区芝浦 3-4-1 田町グランパーク1F

“自分だけのソースと景色”をお供にローカル気分！
町の人々に愛され、国賓のおもてなしにも選ばれる逸品

チキンライスの専門店として1989年に創業し、シンガポリアンが選ぶNo.1にも輝いた名店。お店の代名詞である「スチームチキンライス」は肉厚にして柔らかく、しっとりジューシー。この味わいを現地流に楽しむなら、チリソース・ジンジャーソース・ダークソイソースの3種を少しずつ混ぜ、「自分だけの味」を作ること。特にこっくり甘辛いダークソイソースは、鶏の旨味たっぷりのスープで炊いた香り米とも相性抜群。さらには現地を彷彿とさせるロケーションもスパイスのひとつ。シンガポールは豊かな自然と高層ビルが共存する環境先進国。テラスの緑と田町のビル群が織りなす景色は、まさに現地さながら！



SPECIAL TALK
リゾート地の顔も持つシンガポールの優雅な気分も一緒に味わうなら迷わずテラス席へ

KOREA MAP-5 【韓国】

五韓満足 田町店
☎ 03-5730-3399
東京都港区芝 5-16-9 吉野電気製作所ビル1F

バラエティー豊富なメニューから、じっくり迷いたい！
ランチにもテイクアウトにも、韓国の定番グルメがずらり

日本でもおなじみの韓国料理。おなじみだからこそ、豊富な料理からお好みを選べるお店でフードトリップ！ 10種の具材を一度に楽しめる「石焼ビビンバ」や汗を掻きかき頻りたい「純豆腐鍋」をはじめ、ランチメニューは30種以上。上質な国産牛を用いた炭火焼肉も、お昼から楽しめる。李朝家具を思わせる格子のインテリアが旅行気分を盛り上げ、夜には韓国市場の気分で味わいたい、切りたてのユッケも健在。持ち帰りも充実し、ゴマ油の風味が食欲をそそる「キムパ」や香辛料の香りが本格的な「ヤンニョムチキン」は現地でもテイクアウトの定番。ソジュ(韓国焼酎)をお供にすれば、おうち時間も韓流気分。

SPECIAL TALK
港区の認可を受けた国産牛ユッケを提供。韓国定番の市場グルメを味わうにも安心・安全!



具材たっぷり! 彩りも食感も豊か

WORLD FOOD TRIP TICKET
午後の重要会議に備え韓国料理でスタミナ補給!
K美 オススメ!

テイクアウト「キムパ」 ¥842

テイクアウト「ヤンニョムチキン」 ¥842



豪快に混ぜるのが本場の流儀!

「石焼ビビンバ」ランチはサラダ、スープ付き ¥1,020



幸せUPのホットソース!

ランチ限定「ムンバイスペシャルセット」お好きなカレー2種、チキンティッカ、ナン&ライス、サラダ、パルパル付き ¥1,100



WORLD FOOD TRIP TICKET
疲れ気味の今日はカレー! スパイスの力で免疫強化
S郎 オススメ!



「ブルーベリーラッシー」ランチセット価格 ¥200

気になるインドビールも

INDIA MAP-4 【インド】

インド料理 ムンバイ 三田店 + Indian Local Food
☎ 03-5440-5565
東京都港区三田 3-4-15 MCビル2F
※2021年3月11日現在、ランチタイムのみの営業

インドの独自文化を体感できる“壁のアート”も要チェック
本国出身のシェフが作る2種のカレーを食べ比べ!

急速な発展を見せながらも、独自の文化が色濃く残るインド。お店の扉を開くと迎えてくれる花模様のアート「ランゴリ」も、ウェルカム。の気持ちを含めて描かれるインド文化のひとつ。そして主役のインドカレーは現地に暮らす人たちにとって、朝昼夜の3食に登場することも珍しくないほどの日常食。具材も形状も味わいもバリエーションに富み、その違いを楽しむならランチタイム限定の「ムンバイスペシャルセット」がー押し。8種のカレーからお好みの2種を選択でき、たっぷりのスパイスをまとったチキンティッカ付き。インド出身のシェフが作るカレーは本場の味かつ、ナンもライスも心ゆくまでおかわり自由。

SPECIAL TALK
食後にはレジ横に置かれた消化を助ける「スイートフェネル」を食べるのがインド流!





強面なオブジェもカラフル!



WORLD FOOD TRIP TICKET
 仕事でミスした日には
 ラテンな料理で復活!
 M子
 オススメ!



SPECIAL TALK!

本場の「ワカモレ」作りの秘訣はライムの品種にあり

【材料】(2人分)
 アボカド1個、キーライム1個、玉ねぎ・トマト(種は取り除く)・青唐辛子・パクチー各適量

【作り方】
 アボカドを粗くつぶしたらライムを押し、刻んだ残りの材料を混ぜるだけ。酸味が強く、スキッと爽やかなキーライムを使うのがミソ!



料理を手掛けるのは来日前から公邸料理人を務めていたという、メキシコ大使館の元専任シェフ。本国の要人も認める味はもちろん、店内のインテリアやメキシコ産のテキーラボトルが並ぶバーカウンターも異国情緒満点。天井を伝うカラフルなフラッグも「死者の日」といった現地のお祭りに欠かせない装飾「パペルピカド」を再現しているそう。「メキシコ人は、今日を精一杯楽しむ」という意識が強いんです」という明るさは日本人スタッフにも貴かれ、そのラテンな空気を楽しくみに訪れる外国人客も多数。ただし日本人にとっては、メキシコ料理を代表するランチタイムにも味わえるタコスやブリトーは中身がポロポロとこぼれ、きれいに食べられないのが悩まどころ。するとシェフは「それはメキシコ人も一緒に中身がこぼれても気にしない、こぼれた具材は最後にフォークでさらうのが現地流です」。タコスもブリトーも、メキシコの庶民に愛されるローカルグルメ。ラテンの心意気で肩肘張らず、豪快に味わいたい。

現地定番のストリートグルメ!



「アボカドとグリルチキンのメキシカンブリトー」ランチは本日のスープ、食べ放題のフライドポテト、ドリンクバー付き¥1,000



「本日のタコス3種盛り」ランチは本日のスープ、食べ放題のフライドポテト、ドリンクバー付き¥1,000

MEXICO 【メキシコ】

MODERN MEXICAN CABOS
 モダンメキシカンカボス
 ☎ 050-3627-7390
 東京都港区芝 5-9-8 GEMS田町1F



腕を振るうのは元公邸料理人!
 味もムードもメキシカン一色

ITALY 【イタリア】

ナビリオ NAVIGLIO
 ☎ 03-5419-2061
 東京都港区芝浦 3-20-4

春風が心地いい、運河に臨むテラス席へ
 その眺めはまるでミラノのナビリオ地区!

東京湾に面する田町エリアは運河の町。「ナビリオ」も運河沿いに位置し、イタリア各地で腕を磨いた店主がこの場所にお店を開いた理由も「窓からの眺めが、運河が流れるミラノの「ナビリオ」という地区に似ていたから」。窓の外にはテラス席が設けられ、運河を望む絶好のスポット! その景色をお供に味わいたいの、ランチ限定かつ数量限定の「ナビリオ特製 ラザニア」。特に「マンマの味」を再現したというミートソースはトマトの酸味が後を引き、粗挽き肉のコクも食感も美味。ちなみにテラス席はもちろん、お一人様にうれしいカウンター席もおすすめ。テーブル席と同じだけの広さと奥行きが取られ、ゆったり食事を堪能できる。



WORLD FOOD TRIP TICKET
 仕事が早く片付いた日は
 数量限定ランチへダッシュ
 K美
 オススメ!

SPECIAL TALK!
 店の壁に飾った絵皿には、私が働いていたレストランの名前と名物が描かれているんですよ!



シンプルなのに味わい深い看板料理



ランチ・数量限定「ナビリオ特製 ラザニア」パン、サラダ付き¥1,100

現地調達したイタリア雑貨!

MYANMAR 【ミャンマー】

アジアン酒場 親の家
 ☎ 03-6809-5998
 東京都港区三田 3-4-10 リーラヒジリザカ1F

“親の家”を訪れたような居心地の良さ
 ミャンマー人夫妻と食の文化交流を!

中国、タイ、ラオス、インド、バングラデシュの5カ国と接することから「文化の交差点」とも称されるミャンマー。隣国の影響を受けながらも独自の食文化を築いてきたミャンマー料理は、いわば、各国のいいとこ取り。程よい辛さとクセに食が進み、一度食べたらずみつきに。お酒とも好相性のしつかりした味付けながら、ハーブや発酵食品を多用したヘルシーさもうれしい。そのおいしさを日本に伝えるべく、ミャンマーから来日した夫妻がお店を始めたのは2017年。港区からミャンマー料理を教える講師の依頼を受けたこともあるほど、二人は日本語が流暢。料理を味わうだけでなく、夫妻との会話から文化交流も楽しみたい。

SPECIAL TALK!
 時間無制限1,500円で
 飲み放題を実施中。
 これを機にミャンマーの
 味を知ってほしいわ!



インテリアもアジアの香り!

WORLD FOOD TRIP TICKET
 仕事に行き詰まった日は
 パンチの効いたエスニック!
 S郎
 オススメ!



「モヒンガー(魚介スープ系麺)」ランチはライス付き¥900



この味を目的に来店するカレー好きもいるほど



「ラベットウ(お茶の葉サラダ)」¥880





03 多忙な日のお昼も おうち時間も華やぐ テイクアウト!

“各店ともテイクアウトメニューが充実
世界の味を食べ比べするのも楽しい!”



① **インド料理 ムンバイ**
「インドカレー弁当」
ナンもライスも!
どちらも楽しめる

② 全8種から選べるカレー1種、ナン、ライス、チキンティック、ピクルス付き。カレーもナンも油を引かず、フライパンで軽く加熱すると出来たてのおいしさに ③ 水牛の乳を原料とした真正正銘のモッツアレラ。しっかりと弾力があり、噛むとミルクがあふれ出す ④ メキシコ産のトウモロコシ粉で作るトルティージャはほんのり甘く、具材の味を引き立てる ⑤ 北京ダック2本、海老玉、叉焼パイ2個、中国醤油の五目炒飯付き。主役の北京ダックは、三田店独自の製法によるクリスピーな食感とジューシーな味わいのバランスが絶品



④ **中国飯店**
「北京ダック弁当」
中身は北京ダック!



② **ラ・ジョコンダ**
「水牛のモッツアレラ」
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Lady
Piacere Perfetto

TAMACHI BUILDING 予告 04 新生活が始まる4月にスタート 新田町ビルで新しい体験を!

“ホッとひと息にも仕事にも大活躍!
通り過ぎていただけの場所にベンチが出現”

“行動範囲が広がるシェアサイクルが登場
駅チカでオフィス直結の立地もうれしい!”



配置期間
4/20~6/19
(期間限定)

心弾む赤いベンチで
リフレッシュ!

写真提供:
株式会社グランドレベル



配置期間
4月後半予定~

遠めのランチも
自転車なら楽々!

「皆さんが行き交うこの場所をもっと楽しく、にぎやかにしたい」との想いから、人が通り過ぎるだけのスペースにベンチを設置。コーヒーを片手にひと息ついた後、テイクアウトのランチを味わったり、パソコン仕事をするのも同僚との会話を楽しむのも、利用の仕方は無限大。ベンチを試験設置する2カ月の間に、新田町ビルに入居する店舗や近隣ショップとのマルシェも企画中。お楽しみに!

ドコモが提供する自転車シェアリングのサイクルポートに、新田町ビルが仲間入り。乗りたいときに簡単にレンタルでき、使用後は目的地付近のサイクルポートに返すだけ。30分165円~で利用でき、新田町ビルから徒歩20分ほどかかる港区役所も、自転車なら約10分。業務に必要な移動はもちろん、遠めのランチも営業後のリフレッシュも行動範囲がぐっと広がり、田町を拠点に港区全体を満喫できるはず!

もっと知りたい!

田町のFOOD & NEWS

さらなるフードトリップを楽しめるグルメ情報に加え、昼も夜も利用価値大な田町の便利情報をお届け!



⑤ **越南記海南鶏飯**
「マンゴーかき氷」
粉雪食感で味わう濃厚なマンゴー!

01 個性派ぞろいのスイーツで 世界の食文化を体感!

“ゆったりデザートまで味わえば、心まで満腹!
甘さも風味も日本とはひと味違うおいしさ”



② **ラ・ジョコンダ**
「ピスタチオのティラミス」
ランチには手軽な
カップで提供

① 炭酸水を混ぜ込んだもちもち食感がクセになる、クレープの元祖 ② ピスタチオクリームとマスカルポーネの濃厚な甘さに、ピターなチョコがアクセント ③ こっくり甘いのに後味すっきり、スパイス入りのインド流アイス ④ 舌の上で消えてなくなるような口溶けは、さすが本場仕込み ⑤ 果汁たっぷりのマンゴーアイスをそのまま削り、粉雪のようなふわふわ食感に

④ **ナベリオ**
「バナナコッタ」

③ **インド料理 ムンバイ**
「クルフィ」

① **バブリカドットフ**
「バラチンタ」

02 お気に入りのお店を見つけたら 夜メニューで各国料理を堪能!

“メニューの豊富さなら、やっぱりディナータイム
現地の言葉で「乾杯」とつぶやけば、もっと旅行気分!”



⑤ **アジア酒場 親の家**
「ミャンマー産ビール」
伝統の薬草酒
“ウニクム”

④ **バブリカドットフ**
「ハンガリー産リキュール」

③ **ラ・ジョコンダ**
「フィレンツェスタイルのステーキ(Tボーン)」

① **モダンメキシカンカボス**
「メキシコ産ビール」
「フローズマルガリータ」
マンゴーやラズベリー
などのシロップを
プラスすることも!

② **中国家庭料理 大連**
「麻婆豆腐」・「焼餃子」

TAMACHI BUILDING

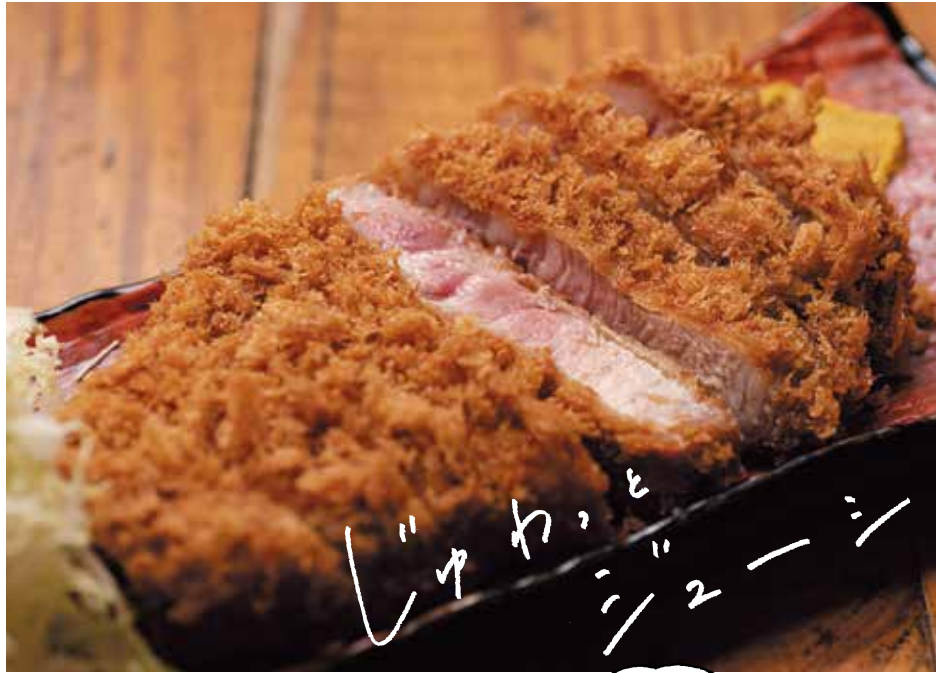
new open!

Shop news

トンカツ ツキウマ

新田町ビル1階にオープンしたトンカツ専門店「ツキウマ」は、ランチも終業後もビジネスパーソン向けの強い味方!

Tamayuraをお持ちのお客様に
ミニメンチカツor ミニヒレカツ
1個プレゼント
※2021年6月末まで ※他クーポンとの併用不可
※店内飲食で1人1,000円(税込)以上ご注文の方限定



テイクアウトもボリューム満点!

「林SPFポーク」ならではの味わいを存分に楽しむなら、脂の甘味を引き立てる“塩”で味わうべし!

この肉厚! 至福の満足感

トンカツ ツキウマ

☎ 03-5419-8899
東京都港区芝 5-34-6 新田町ビル1F
月~金 11:00~20:00 / 定休日: 土日祝日

今年2月3日にオープンを迎えた「ツキウマ」。店名を漢字にすると「脂」になる通り、トンカツの醍醐味たる脂のおいしさを堪能できる。使用するのは千葉県産の一流ブランド豚「林SPFポーク」。油脂を一切使わず育てることから胃もたれしづらく、豚本来の香りと脂の甘味に箸が進む。ライス、みそ汁、漬け物付きの定食スタイルで提供し、「特上りブロースカツ」は2,300円、ランチ限定の「ロースカツ」は手頃な1,200円。



多忙日には「ロースカツ弁当」1,000円を。「カツサンド」600円は女性にも、小腹が空いたときにもちょうどいいボリューム



ちょっと1杯のお供も充実!

定食価格から200円引きでトンカツの単品注文も可能。帰宅前の1杯とともに味わうのに最適かつ、トンカツとビールは言うまでもなく最高の相性



店名の由来は「ずばり“脂”!」

「気分が落ちがちなコロナ禍。うちでご馳走気分を味わってください!」



Tamayura タマユラ 田町のずっと楽しい、きっと見つかる

No.17 SPRING 2021

2021年 春発行

“タマユラとは...” たまゆら(玉響)とは、勾玉(まがたま)同士が触れあってたてる微かな音のこと。転じて「ほんのしばらくの間」を意味する古語。ほんの少しの間仕事の手を休め、一息つく時間にこの冊子を読んでもらいたい、という想いを込めています。

制作: 株式会社田町ビル



〒108-0014 東京都港区芝五丁目34番7号 TEL 03-3451-1132 (営業部) URL <http://tmc-bldg.co.jp>

Editor-in-chief: Mariko Yamamoto Designer: Aya Sato Writer: Kyoko Oya Photographer: Tomoko Hirayanagi