

◆店舗紹介「^{アタ}Ata」(ピストロ)

代官山に店を構える10年連続ミシュラン掲載の本格派ピストロ。旬の魚介類とフレンチの技術を掛け合わせた料理を求めて足繁く通う常連客でいつも大賑わいの人気店です。

「真鯛のブイヤベース」

真鯛の骨と身だけを丁寧にローストして抽出したクリアな味わいのブイヤベースです。味変にチーズやマヨネーズを加えてみるのもよし、お米やパスタを足していただいても美味しく召し上がれます。



◆店舗紹介「^{ギョウ ヤキセンモンテン ツカサ}牛タン焼専門店 司」(和食)

仙台とロサンゼルスを拠点とする、牛タン焼専門店。仕込みには、一切妥協せず、一枚一枚、昔ながらの手切りと味付け手法の専門店ならではのこだわり牛タンのお店です。

「ほろほろ牛タン」

厚切り牛タンを数種類のスパイスで長時間かけて煮込んだ牛タンです。箸でもほぐれる柔らかさと、特製スープのうま味が絶品です。



◆店舗紹介「^{コウラクエンハンテン}後樂園飯店」(中華)

1962年開業。磨き抜かれた伝統の技に現代的なエッセンスを加えた本格的な中国料理をご提供し、各界のスポーツ選手や関係者をはじめ、多くのお客様に親しまれている名店。美味名菜を寛ぎながら楽しめる個室も充実。

「五目あんかけ焼きそば」

海老、烏賊、豚肉、鶏肉、チンゲン菜、にんじん、白菜、たけのこ、きくらげの9つの具材入りで、コシのあるほぐしやすい麺を香ばしく両面焼きにしました。後樂園飯店伝統の味をそのままに本格的な一品です。



◆店舗紹介「ざくろ」(和食)

創業昭和30年。東京で初めてしゃぶしゃぶを紹介した日本料理店。厳選された黒毛和牛のしゃぶしゃぶ・すき焼と旬の食材を使った日本料理をお楽しみ下さい。

「ざくろのすき焼き」

国産牛のリブローズと色とりどりの野菜を、特製の割下でお召し上がりください。急速凍結を行うことで、お肉、お野菜は解凍後も鮮度をそのまま、素材の味を楽しんでいただけます。



◆店舗紹介「^{サヌキ}讃岐うどん ^{ビャクアン}白庵」(和食)

大阪市神崎川に本店を構える本格讃岐うどんの名店。ミシュランビブグルマン 5 年連続獲得。白玉を思わせる太麺でモチモチ感と喉越しの良さが人気のお店です。

「鴨だしうどん」

鴨肉の旨味が存分にしみ出たつけ汁で食べる鴨だしうどん。鴨肉は低カロリーで高タンパク、また良質な脂肪酸、ビタミン・鉄分も豊富でヘルシーかつ栄養満点。喉越しの良い腰の強い麺との相性は抜群です。

讃岐うどん **白庵**



◆店舗紹介「^{ジャスミン}JASMINE ^{タイ}THAI」(タイ料理)

港区六本木に本店を構えるタイ料理レストラン。本場さながらのテイスト溢れるお洒落で落ち着いた雰囲気の内。多くのスタッフがタイ国出身というもあり、まるでタイに来たかのような気分を感じていただけます。

「ガパオライス(鶏肉のバジル炒めライス)」

タイ料理の人気定番メニュー。香り豊かな生のホーリーバジルを使用し、JASMINE THAI 特製ソースで炒めました。プリとした鶏肉、シャキシャキとした野菜のアクセントに、スパイシーな味付けがくせになる一品です。



◆店舗紹介「^{シリーズ}Series」(中華)

2020 年にオープン後、僅か 8 ヶ月でミシュラン 1 つ星を獲得し、以後 3 年連続で獲得している。「美味しいものを少しずつ沢山の種類が味わえる中華料理」がコンセプト。

「海老のサンバルチリソース」

シンガポールやインドネシア等で使われる、干し海老や香味野菜をベースとした調味料“サンバル”をエビチリのチリソースにアレンジした一品。



◆店舗紹介「^{スシ}鮨 ^{チハル}千陽」(和食)

高技能調理教育機関「飲食人大学」の卒業生と在校生だけで運営し、5 年連続ミシュランビブグルマンに掲載される人気店。江戸前鮨の技術と伝統を伝えていきたいとの思いで、開店当初より江戸前鮨に特化し、挑戦し続けています。

「冷凍寿司“心技体”」

食品添加物を使用せずに、職人が一つ一つ心を込めて握った逸品です。江戸前寿司伝統の赤酢を使用した特製シャリに-60℃で急速冷凍した新鮮なネタを乗せて、まるで「握りたて」のような寿司をお楽しみいただけます。



◆店舗紹介「タイガーカレー」(カレー)

2006年創業の、札幌市北区に本店を構えるスープカレーの人気店です。スパイシーでコクのあるスープが老若男女に愛される理由。厳選された具材と香りをお楽しみください。

「海老風味チキン札幌スープカレー」

北海道のソウルフード、スープカレー！数あるスープの中から旨味たっぷり海老スープをチョイスしました。mitaseruでしか食べられないオリジナルメニューです。



◆店舗紹介「THAI DELI」(タイ料理)

惜しまれつつ閉店したサイアム・フード・インターナショナルのデリバリー専門店「THAI DELI」が mitaseru に登場、大人気のお粥をご紹介します。霞が関ビルディング霞ダイニング内「Sukhumvit Soi 39」、大手町ビルディング内「Bangkok DINER」でもお召し上がりいただけます。

「鶏団子と黒キクラゲのカオトン※」

1つ1つ丁寧に手作りの鶏ひき肉団子と黒木耳をトッピングに加えた人気メニューです。具材のそれぞれの歯応えが咀嚼によって満腹感を増長させます。

※タイでは米粒が残っている状態のお粥を「カオトン」と言います。



◆店舗紹介「Da GOTO」(イタリアン)

日本橋室町に2020年にオープンしたイタリアンレストラン。店名の「Da GOTO」はイタリア語で「後藤の家」という意味であり、お客様を我が家に招くようにもてなします。料理だけではなく、ワインやインテリアなどお店の雰囲気を楽しんでください。

「Da GOTO クラシックティラミス」

上質なマスカルポーネチーズ、卵黄、マルサラ酒のみで作るクリームとエスプレッソを染み込ませたサヴォイアルディで組み立てる伝統的なスタイル。



◆店舗紹介「TRATTORIA Jugemu」(イタリアン)

1997年オープンの下町神田のトラットリア。イタリア産を中心に「飲んで後悔しないワイン」をコンセプトにセレクトしたワインを常時200種ご用意しています。気持ちの良い音楽と美味しいワインが楽しめるリラックス空間です。

「サンマのコンフィ」

日本の秋を代表する食材サンマを低温のオリーブオイルで7~8時間じっくり煮込みました。頭も骨も全て美味しく召し上がりいただけます。



◆店舗紹介「^{ニホンバシ}日本橋 ^{イセジウ}伊勢重」(和食)

創業明治2年。東京で最も歴史の長いすき焼き専門店です。ご接待からご家族のハレの日まで、個室で口福な一時をお過ごください。

「すき焼き屋さんがつくったビーフシチュー」

A5 等級の黒毛和牛をベースとしたじっくりとうまみを抽出したブイヨンに、すき焼き屋さんならではの隠し味を加えたビーフシチュー。国産野菜の甘味や、和牛のコクの織り成すハーモニーが素敵な一品です。



◆店舗紹介「^{ニホンバシ}日本橋 ^{タマイ}玉み」(和食)

昭和28年に建てられた酒屋を改装し、平成17年に「あなご専門店」として生まれ変わりました。2015～2018年ミシュランにてビブグルマンを獲得。

「煮あなご」

あなごを細胞が生きているうちに素早く処理し煮上げ、ふっくら柔らかく仕上げました。脂の乗った大量のあなごを煮出した煮汁を、弱火で3日間掛けて旨みと香りを濃縮したタレを使用。鮮度にこだわった商品なので、素材の味と食感を楽しんでいただけます。



◆店舗紹介「^{ニホンバシ}日本橋ゆかり」(和食)

「日本橋ゆかり」は親子三代に渡り宮内庁への出入りを許された老舗名門店です。伝統を守りながらも、新しい日本料理を発信し続けています。

「具たくさんの豚汁」

豚バラ肉、野菜や根菜が6種類も入った食べ応えのある具たくさんの豚汁！途中で粉チーズや黒胡椒を適量加えていただくと、驚くほど美味しく味変します。

日本橋 **ゆかり**



◆店舗紹介「^{ヨシセン}ファイヤーホール4000」(中華)

栄養薬膳師菰田欣也が提案する新しいスタイルの火鍋の人気店。菰田がこだわりに拘った、麻辣豆板醤スープと生葉をブレンドした肉骨茶スープで頂く「四川火鍋」の専門店です。

「激辛!! 火鍋肉団子」

五反田ファイヤーホール 4000 のランチ限定販売メニューです。辛い物好きの方は病みつきになること間違いなし。くわいの食感が効いた肉団子と激辛火鍋スープをお楽しみ頂けます。



◆店舗紹介「ぶたはげ」(和食)

豚丼発祥の地・帯広で、昭和 9 年創業の帯広はげ天の味を受け継ぐ豚丼専門店。豚丼誕生時からかわらず守り続けた、本場の味を楽しめる名店です。

「帯広名物 豚丼」

店頭で提供しているこだわりの豚ロース肉を、秘伝のたれで焼き上げた逸品です。炭火で香ばしく焼き上げた肉の旨味とともに、たれの香りも楽しんでいただけます。

豚丼のぶたはげ



◆店舗紹介「薬膳和鍋 Lotus Pot」(和食)

大阪にある、隠れ家薬膳鍋専門店。国際中医薬膳管理師の店主が生薬を厳選し、季節ごとの効能の薬膳鍋を提供する予約困難店。

「薬膳和鍋 Lotus Pot の特製薬膳鍋セット」

厳選された生薬と鶏ガラで出汁をとった滋味溢れるスープと、たっぷりの野菜とキノコで一日分の野菜を摂取できる養生食です。奈良県の契約農家による無農薬栽培の生薬と季節の野菜、麴に漬け込んだ鶏肉を使用しています。

薬膳和鍋 Lotus Pot



◆店舗紹介「La Paix」(フレンチ)

人とひととの温かなつながりを大切に調和のとれた料理と空間を大切にする名店。全国の生産者から届く本物の素材を使い、現代料理の軽やかさと古典料理の歴史をあわせ持つ日本らしい、季節感に満ちたフランス料理をご提供しています。2023 年ミシュラン一つ星を獲得した名店です。

「ビーフストロガノフ」

普段お店では登場しない、LaPaix(ラペ)の裏メニューです。贅沢にふんだんに牛肉を使用し、フンドヴォーとマデラ酒、サワークリームを使った特製ソースを使い、濃厚でありながら軽やかでリッチな味わいに仕上げました。

La Paix



◆店舗紹介「レストラン桂」(洋食)

レストラン桂は 1963 年(昭和 38 年)創業の知る人ぞ知る人気店。どこか懐かしい雰囲気を感じられ、創業当時から変わらぬ正統派の洋食が気軽に楽しめるお店です。

「チキンレバーライス」

メイン食材である鶏レバーとハツを炒め、甘味・酸味をバランスよく仕上げたこだわりの自家製デミグラスソースとともに煮込んでいます。コクのあるバターライスと、後味の良いソースの絶妙なバランスをお楽しみいただける一品です。

日本橋 洋食
レストラン桂



◆店舗紹介 ^{ワケ}^{ヤマ}「分とく山」(和食)

港区南麻布に本店を構える日本料理店。旬の食材を一番美味しい食べ方で召し上がっていただくよう、店舗ではお任せコースのみで提供しています。手間を惜しまぬ繊細な日本料理の数々で、2023年ミシュラン一つ星を獲得した名店です。

「分とく山 厳選3種セット」

しっとりした肉が味わえるように調理工程にこだわった牛ロース煮と、うまみがギュッと詰まった玉ねぎと貝柱のスープ。烏賊の刺身は、烏賊を鳴門造りなど一工夫施し、肝ソースで贅沢に味わう一品です。肝ソースの他に生姜など様々な味で楽しんでいただけます。

