



あんしんLife

中小企業のビジネス・生活情報誌

apr 4 2004

vol.382

いいモノ見つけた
あんしん財団 会員券!!
メッセ&フェア

特集

ここまで来た! 『産学連携』

あんしん財団 情報最・前・線!!

4月1日~30日
春のご紹介キャンペーン実施中!

お店
拝見



TREND EYE

バイオメトリクス最前線

LIFEマネジメント

ボウリングの楽しみ方



江上栄子のシンプルクッキング

仔羊肉のロースト



手づくり家具



巻頭インタビュー/Turning Point

●歌手●長山 洋子

財団法人 中小企業災害補償共済福祉財団 (通称 / あんしん財団)

グルメ見~つけた!

神戸シャトーブリアンステーキ、ほか

和牛炭火焼ステーキ専門店 神戸ステーキハウス ☎042(552)2941

横田基地第5ゲート前に店を構えて今年で33年目。ご主人の若菜貞雄さん自らが吟味し厳選した和牛を、丹念に下ごしらえをし熟成させてからお店に出す。ヒレ肉の中心部分を使用した「神戸シャトーブリアンステーキ」は、なんと厚さ5センチ強! 自家製特製ソースを塗り、備長炭で焼いて仕上げた肉は風味豊かでとても柔らかい状態。それをお客さん自ら鉄皿の上で切り、好みの焼加減を加えていただくのが当店流だ。しょう油ベースの自家製特製ソースと豊富な肉の旨味があいまって、口の中で広がっていく。数種類のブレンドしたチーズが香ばしいピザやサラダのドレッシングもすべて自家製。都知事賞2回受賞の味をぜひご堪能あれ。



- 営業時間 / 12:00~14:30 / 17:00~22:30
- 定休日 木曜日(変更有り・お問い合わせください)
- 席数 38席
- 創業 / 昭和47年
- 東京都福生市熊川1115
- URL <http://www.kobesh.com/> (サービスクーポン券有り)



左からご主人若菜貞雄さん、息子の智さんとご家族の皆さん

- おすすめメニュー
- 神戸シャトーブリアンステーキ (写真手前)7,800円~
- 神戸霜降りサーロインステーキ (写真中央)6,800円~
- ベーコン巻きヒレステーキ3,000円
- ロースステーキ定食3,000円
- ミックスピザ(S, M, Lサイズ有り)1,100円~
- ランチステーキ1,500円~
- ※ステーキにはスープ、サラダ、ライスまたはパン付き

メニューの金額は平成16年3月31日現在のものとなります。

鯨めし竹皮包み、ほか

海庵 勇魚本店 ☎03(3265)9080

東京・九段上で割烹料理店の料理長をつとめたご主人の向後勇さんが、鯨の味をもっと広めたいと始めた店。「鮮度が一番!」と生で仕入れる鯨の刺身とにぎりは、さっぱりとした味わいで深みのある紅色が一層食欲をかきたてる。佃煮にした鯨とご飯を竹の皮に包んだ「鯨めし竹皮包み」は、食べる直前にさっと蒸していただく逸品。甘辛の鯨をご飯に絡めて口に運べば、思わず舌鼓を打つ上品な味だ。鯨以外のメニューも、ご主人の出身地、千葉・銚子から毎日直送される新鮮な魚介や旬の野菜をふんだんに取り入れたもの。土佐の酔鯨をはじめ地酒も豊富に取り揃えてあり、花見帰りにふらりと立ち寄りた店だ。



- 営業時間 / 11:00~14:00 / 17:00~22:30
- 定休日 日・祝
- 席数 22席
- 創業 / 昭和58年
- 東京都千代田区平河町1-6-5



「魚の顔を見てその日の料理を決める」というご主人の向後勇さん

- おすすめメニュー
- 鯨の刺身(写真左上)1,300円
- 鯨のにぎり(2貫・写真右下)800円
- 鯨めし竹皮包み(写真左下)600円
- 鯨のみぞれ煮680円
- 鯨汁650円
- 皮鯨のヨーグルト480円
- 勇魚コース5,000円

ランチメニュー750円~