Magazine for Tokyo Women

ビールと餃子、ポテサラに唐揚げ。
今すぐ始める、夏美容。

ENTERTAINMENT
中村勘九郎
中村七之助

hanako

№1090
2015 | 7.9
［ハナコ］特別定価570円

連載
嵐さんと一緒。
嵐→嵐

夏ビール&ウイスキー入門!

やっぱり合うのは

餃子とポテサラ 唐揚げの3定番。



ウイス
カクテル
ヨーグル
フルー
ハー

唐揚げ
KARAAGE

郷土の味

所変われば味変わる。日本の北と南から、
東京で食べられる郷土の味をお届け。


骨なしモモ270円(税込)

冷めても旨い唐揚げが、聖地・宇佐から到着。

大分唐揚げ専門店 とりあん〈幡ヶ谷〉
とりあん

☎03・5351・1755

唐揚げ発祥の地ともいわれる九州・大分で、中津と並ぶ唐揚げの街から進出した専門店。本店から送られてくる秘伝の漬けダレには九州ならではの甘口醤油を使用。ニンニク、ショウガ、玉ネギ、リンゴなどを合わせた風味豊かなタレに6時間以上漬け込んだ鶏肉を、少量の片栗粉をつけたのちカラリと揚げる。熱々を生ピーマンにのせてかぶりつくのもおすすめだ。

[SHOP DATA]

㊟渋谷区幡ヶ谷2-8-9 ㊡11:30～14:00、16:30～24:00、日祝11:00～21:00 ㊡第1、3水／ピーマンは100円。胸、手羽先、砂ずり、軟骨などもあり。テイクアウトもOK。







↑全10席の小箱だがおつまみメニューが充実。夏は鶏肉キーマカレーも人気。平日16:30～19:30のハッピーアワーは生ビールほかが300円。(各税込)


ちきん南蛮1000円(税込)

飛び交う言葉も現地風!? 宮崎料理の専門店。

魚山亭 渋谷店〈渋谷〉
ぎょっさんてい しぶやてん

☎03・5489・6350

九州・宮崎で唐揚げといえば、チキン南蛮が大定番。タルタルソースをかけるか否かの2派に分かれるが、こちらは前者。唐揚げは、天然飼料で育てた地養鳥のモモ肉に、塩コショウ、小麦粉と卵を使ったしっかり衣が特徴。揚げたてを鷹の爪がピリリと効いた自家製南蛮酢にくぐらせ、タルタルソースをかけて提供する。お昼の定食でも一番人気の名物メニューだ。

[SHOP DATA]

㊟渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル2F ㊡11:30～13:15、17:30～24:00（土～23:30） ㊡日祝、月土昼／宮崎産「ひでじビール」の太陽のラガー800円(税込)。







↑東急百貨店渋谷本店の向かいに立つ。週に数回、現地から空輸される魚や野菜、焼酎など、宮崎の地物のおいしさを堪能できる一軒だ。



ザンギ(若鶏のから揚)
骨あり720円(税込)

55年物のタレで食べる、正統派のザンギ。

釧路食堂〈武蔵小山〉
くしろしょくどう

☎03・3784・8839

北海道名物ザンギを生んだ「鳥松」に幼少期から通っていた山本ごんたさんが、東京にその味を伝えるべく店を開けたのが13年前。独立の際、55年継ぎ足している豚ラードの揚げ油と秘伝の漬けダレを譲り受けた。ショウガを効かせたザンギは、鶏をまるごと店で捌くため各部位がそろうが、「骨ありがやっぱり旨い。特製ダレをつけて手づかみで食べてみて」とは店主の弁。

[SHOP DATA]

㊟品川区小山4-8-20 ㊡18:00～深夜 無休／写真は2人前1440円。ウスターソースに10種の香辛料を入れたタレと共に。軟骨や手羽先も。サッポロラガー(中)580円。(各税込)







↑カウンター奥に貼られた手書きメニューも味わい深い。2階はお座敷席。←駅近の商店街に立つ。この春、幡ヶ谷に「釧路ザンギ ゴン太」も開店。