

「おうち時間」が充実すれば、人生は2倍楽しい

TOKYO CALENDAR

東京カレンダー

8

August 2020
No. 239
定価 515YEN

Cover
安達祐実

格でなければ
得られなかったこと。

SPECIAL INTERVIEW
清原翔
魅力にたいへん。

ゲッターズ飯田さん

2020年下半期の
「関連レストラン」を
大公開!

おうち時間の 大人の答え

特別な日は「高級店」を自宅で堪能 / 超絶に豪華な「お取り寄せ」だけ知りたい
リピート必至の「焼き鳥弁当」&「焼肉弁当」 / 無性に欲する「スイーツ」最新事情
「お酒」のちょっとした話、集めました / 人気シェフのワザが光る「極上レシビ」
あったら嬉しい「調理家電」は、今が買い / あの食通たちの「体型キープの秘密」

東京・スタジオ「今」が伝わる
東カレジャーナル

SPECIAL THANKS
株式会社フイイクープ 代表取締役社長
岡下直晃

OPEN
4/20



1.「TOKYO Xの特ロスセット」¥3,500。セットには御飯、赤出汁、漬物が付く。単品は¥3,300 2.きめ細やかでしっとりした肉質の「坂東ケンポローのヒレ」は、1枚¥600。セット¥1,600。1枚から注文可能だ 3.「トリュフ塩」¥200。おろしポン酢もあり

3



2

希少銘柄しか揚げない! 和食の職人による 一流のとんかつとは?

@とんかつ古今

「B級グルメのとんかつを立派な料理として昇華させたい」とは関西の和食店で腕を磨いてきた岡部一志料理長。そのために火入れや見せ方、食べさせ方に留意しているそうで、油の温度から揚げ時間、肉を休ませるタイミングに至るまで細やかな配慮を施している。豚は味にコクのあるTOKYO Xをベースに時々で変わる厳選銘柄豚の二本立て。淡い狐色をした衣を口に入れればサクッとした手応えも軽やか。うっすらピンクがかった肉肌も美しく揚げ加減も上々。トリュフ塩とすだち、オリーブ油と味の変化を楽しませる趣向もここならではの。

5



◎港区赤坂3-7-9
④03-6277-8686
②11:00~LO14:00、
(土~LO14:30)
17:00~LO19:30
⑤日祝 ④29席