

Daiki
TSUNETA

寵児、常田大希

F
a
s
h
i
o
n

Hacks

特集 ファッション・ハックス2021

GOURMET TO GO

食通が選ぶ!

「むしろ」テイクアウトしたくなるあの店のあの一品。

テイクアウト百花繚乱の今、
味ってみるべき名品はどれなのか?
食のスペシャリストの最新リコメンドはこちら!

Photos 橋本真美 Mami Hashimoto@SPOKE
Words 小石原はるか Haruka Koishihara

昨 年来の新型コロナウイルス感染症拡大で、われわれのライフスタイルは大きく変化した。とりわけ食生活に関して、それまで毎夜のようにレストランを訪れていた人たちも、自宅で食事をすることが増えたのではないだろうか。

それに伴い、多くの飲食店が「自慢の味を持ち帰って楽しんでほしい」と、テイクアウトメニューを積極的にリリースしている。冷めても美味しい、温め直せる、日持ちするなど、通常店内で提供するメニューにはない魅力をプラスした品々は、レストランを訪れられない空白の“穴埋め”要員ではなく、テイクアウトだからこそ味わえる、積極的な価値ある逸品だ。

1. ristorante mondo 自由が丘

数多のテイクアウトを食べた牧元さんをして「愛すべき”変態シェフ”宮木康彦さんの料理は一筋縄ではない」と唸らせたのが『ristorante mondo』の2品。ことにホロホロ鳥は「深い酸味と甘味が食べるごとに膨らんで、後戻りができなくなる魅惑の味。さらに食べ終わった後のソースにご飯をぶち込むとたまらない! これぞ、テイクアウトならではの楽しみ」と大絶賛。

東京都目黒区自由が丘3-13-11 ☎03-3725-6292 休水曜、第1・3木曜 電話受付時間9:00~19:00/受け渡し時間12:00~15:00/17:00~20:00 ※代金は受け取り時に現金決済

2. 蕎 YORONIKU 恵比寿

「焼肉店が手掛けるテイクアウトは数あれど、これにはすっかり魅せられた!」と高橋さんが熱烈に推すのが、これ。肉割烹というスタイルで焼肉界に革命を起こした『よろしく』の系列店「蕎 YORONIKU」による「実山椒の和牛ちらし」だ。「なめらかなコンビーフのような時雨煮にご飯と漬物、このシンプルにして完璧な食材と味の組み合わせ、ほかにあるだろうか」。

東京都渋谷区恵比寿1-11-5 GEMS恵比寿 8F ☎03-3440-4629 無休「OMAKASE」(https://omakase.in/ja/r/ah624108)で予約受付。受け渡し時間16:30~18:00 ※代金は受け取り時に現金決済

3. 神楽坂 石かわ+虎白 神楽坂

神楽坂の人気日本料理店の主がコラボレーションした天ぷらセットの登場は、次々に飛び込んでくるテイクアウト情報の中でも圧倒的なインパクトがあった。一流店が厳選した素材と、細やかな心配りが感じられるセット内容は圧巻。美味しい揚げ方指南のパンフレットも懇切丁寧。事実、失敗知らずの仕上がりが大いに楽しんだ。おもてなしにも喜ばれること間違いなし。

「いったつみとらどろ」(https://ittatsumitorado.jp)で販売。受け取りは「神楽坂 石かわ」(東京都新宿区神楽坂5-37 高村ビル)隣の建物にて。☎050-3138-5225(総合受付) 受け渡し時間11:00、11:30、12:00/15:30、16:00、16:30、17:00 ※配達(本州・四国のみ)も可能



1

紹介者

マッキー牧元
タベアルキストホロホロ鳥と自家製発酵白菜の
鮎の熟れ酢クリーム煮
¥2,400(2名分)

フランス・ランド産ホロホロ鳥のもも肉を、自家製の発酵白菜と「鮎の熟れ酢」のお米で作ったクリームで煮込みに。白菜と熟れ酢という発酵物が醸し出すまろやかな酸味と深い旨味が融合した一品。

トリッパと白インゲン豆クラウティの白ワイン煮
¥1,000(1~2名分)

その厚みが質の良さを物語る牛の第2胃袋を、白インゲン豆とクラウティ(ザワークラウト)と一緒に白ワインで煮込んだ温菜。「パスタやひやむぎを絡めれば、優しい甘さに笑いがこぼれる」とは牧元さん評。



2

紹介者

高橋綾子
フードパブリシスト実山椒の和牛ちらし
¥2,700

ご飯を覆い尽くすのは、A5ブランド和牛の時雨煮と錦糸卵、そして爽やかな香りを放つ山椒。主役の和牛を引き立てる副菜は、煮卵のトリュフ掛けとごぼうの酢漬けのみと、簡にして要を得た構成だ。竹皮の容器も実に風流。

3

紹介者

小石原はるか
フードライター天ぷらを嗜む、あじわう。旬の厳選天ぷら一式
¥25,380(税込・2名分)

2軒の名店がタッグを組んで考案。「あとは揚げるだけ」の状態に整えた旬のネタと、衣用の卵水・天ぷら粉・特製ブレンドの揚げ油に天つゆ、塩、大根おろしまでついて、家庭で専門店に迫る揚げたての天ぷらを楽しめる。

