

おふいす

OFFICE
to

2013 秋号

TAKE FREE

〈今号の特典〉

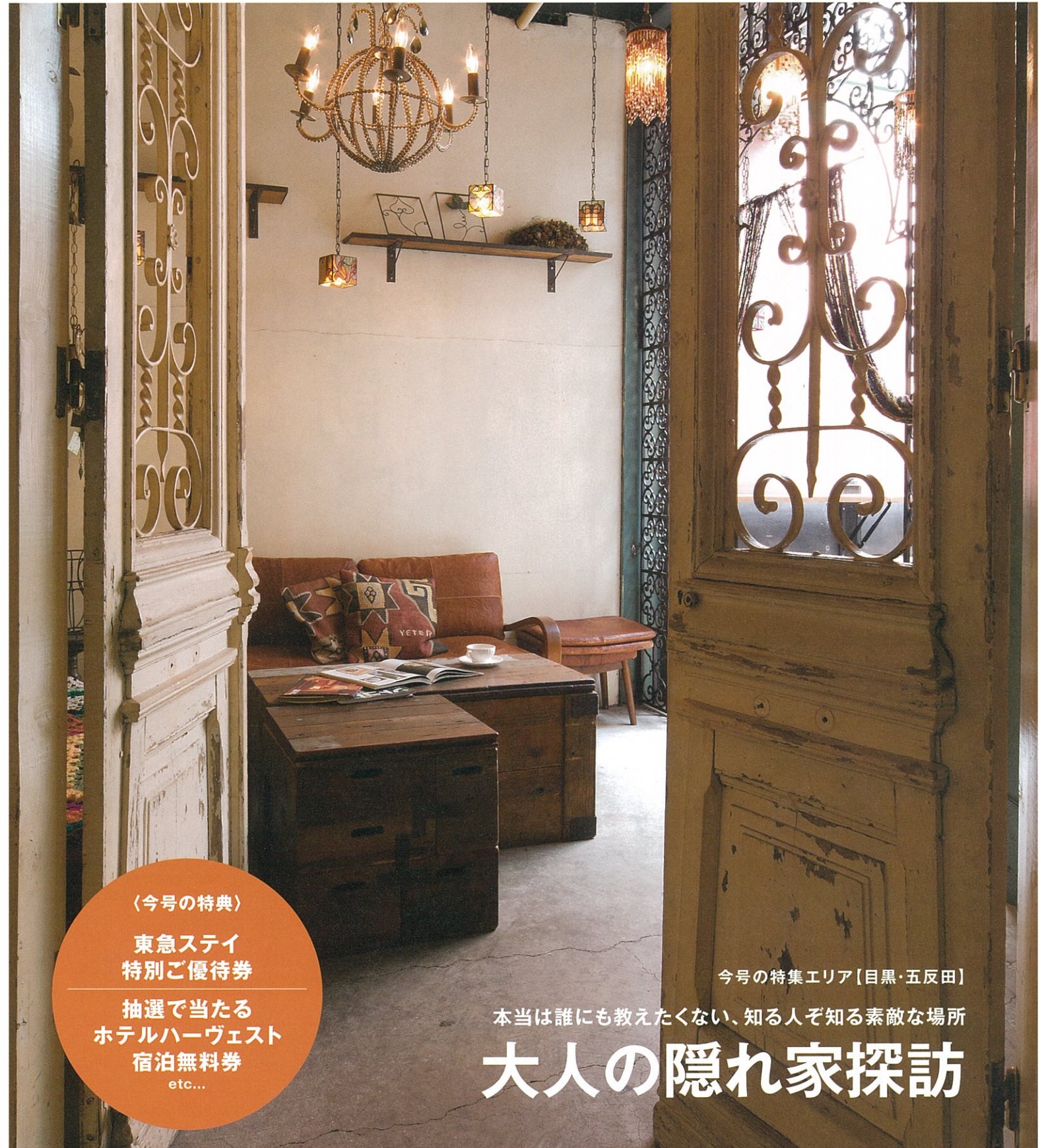
東急ステイ
特別ご優待券

抽選で当たる
ホテルハーヴェスト
宿泊無料券
etc...

今号の特集エリア【目黒・五反田】

本当は誰にも教えたくない、知る人ぞ知る素敵な場所

大人の隠れ家探訪



Best Lunch

日本橋・目黒・恵比寿

秋の旬魚特集!

秋の旬味は実に多彩。この時期ならではの旬の魚介満載ランチをご紹介します



【日本橋】ご当地酒場 北海道八雲町 三越前店
生鮭いくら丼 980円 〔限定10食〕

アキアジ(秋味)の季節到来!秋味といえば、北海道では産卵のため川をのぼってくる鮭のこと。この時期の鮭は身が大きく脂が乗り、独特の甘みがあるのが特徴です。北海道南部・八雲町のアンテナショップであるこのお店では、シーズン限定で地元から届いた獲りたての生鮭&いくらを贅沢に盛った丼定食を提供。まるで宝宝箱のような旬の味をぜひ!

電話/03-3242-1833
住所/東京都中央区日本橋室町1-5-2 東洋ビルB1F
営業時間/
平日11:30~14:00(L.O.13:30)、17:00~23:30(L.O.23:00)
土曜・日曜・祝日17:00~23:00(L.O.22:30)
定休日/不定休
<http://r.gnavi.co.jp/b6344003>



左/「醤油も地元八雲町産を使用。旬の味を楽しんで下さい」とスタッフの皆さん
右/日本海と太平洋、ふたつの海から水揚げされる、新鮮な魚介類が自慢の店

特典 「おふいす」と持参で、4,000円以上ご利用の方1,000円オフ!
(ディナー時に限る)【2013年11月末日まで】

【恵比寿】オストリア 恵比寿店
牡蠣オムライス 1,000円



ライスの中にも牡蠣を巻き込んだ、牡蠣好きにはたまらない一品。

この4月にオープンしたオイスターバー&レストランで、全国の生産者から直送で届く牡蠣は、口にした瞬間に独特の旨味が広がります。ランチの一番人気「牡蠣のオムライス」はじっくり煮込んだ濃厚なソースの下に大粒の牡蠣がごろり。またランチタイムに限りプラス200円で「本日の生牡蠣」を頼めるサービスも。都内に6店舗展開し、新橋店の牡蠣のパエリアランチも人気。

電話/03-5793-4160
住所/
東京都渋谷区恵比寿1-8-4 COCO SPACE恵比寿1F
営業時間/
【ランチ】月~金曜11:30~14:30(L.O.14:00)
【ディナー】
月~木・土曜17:00~24:00(L.O.23:00)、
金曜17:00~3:00(L.O.2:00)、
日曜・祝日17:00~23:00(L.O.22:00)
定休日/無休
<http://www.ostrea.jp>



左/「牡蠣に合うランチワインもぜひ!」とソムリエールの高橋知子さん。
右/ランチはビュッフェスタイルで、スープ・サラダ・ドリンク付き。



特典 「おふいす」と持参で旬の生牡蠣1ピースと、牡蠣に合うグラススパークリングワイン1杯サービス。新橋店でも有効。
(ディナー時に限り1組8名様まで有効)【2013年11月末日まで】



【目黒】魚々彩菜 たけ美
さんま塩焼き定食 1,100円

「さんま祭り」でも有名な目黒に店を構える和食料理店。同店のオススメは、ニューヨークの寿司店で修行したご主人が丁寧に焼いてくれる「さんまの塩焼き」。その他、天然の魚介や有機野菜、減農薬など「口に入れた時にストレスのない素材」にとことんこだわった和のお料理が楽しめます。

電話/03-3495-4748
住所/東京都目黒区下目黒1-3-4 グリーンベル目黒104
営業時間/
平日11:30~14:30(L.O.14:00・ランチの予約不可)、18:00~24:00(L.O.23:00)
土曜・祝日18:00~23:00(L.O.22:00)
定休日/日曜、祝日の月曜

左/ NYからの帰国後、都内で寿司店を営んでいた店主。現在の場所へ移転して9年経つ。
右/ 落ち着いた雰囲気の内店で和食を堪能。



特典 「おふいす」と持参でお通しサービス!(ディナー時に限り有効)
【2013年11月末日まで】