

UOMO

1

[ウオモ]

<http://www.webuomo.jp/>

january 2015

定価800円

今季の傾向からわかった、
最重要アイテムはこの6つ

旬を呼び込む、
魔法の買い足し
キーワード

12月に突入しても、
買い物気分はおさまりません。

好きな色で選ぶ
真冬のベスト・バイ!

年に一度の「贈る楽しみ」。

今年こそ、
プレゼントの達人になる!

2014年もお疲れ、オレ!

大人だから買いたい、 冬の名品図鑑

Part 1 おしゃれなあの人のウィッシュ・リスト

Part 2 祐真朋樹プレゼンツ☆冬の LOVE ベーシック

Part 3 人気ブランドの傑作小物を、狙い撃ち!!

COVER & CLOSE UP

木村拓哉的、
ON/OFF ハイブリッドの極意
ジーンズなら、全部うまくいく!

COROLLA HYBRID
JEANS STYLEBOOK

52
ページ!

●特別付録小冊子
うまい!...もう1杯!!

俺たちの「米」BOOK

ニッポン男子よ、
今こそ米を食え!



うまい!…… もう1杯!!

俺たちの「米」BOOK

//////////



(上)葉衣しゃぶしゃぶ
1人前¥2,400(2人前
〜)。江戸時代から伝わ
る調味料「煎り酒」を
使ったタレで。(左)刺
身盛り合わせ 時価

恵比寿 イワカムツカリ

しゃぶしゃぶの締めは、発芽玄米で作るおじゃ

大正時代の古民家を改造した一軒家は居心地のよい雰囲気。「心から安心できる料理」をモットーに、有機無農薬野菜や無薬飼育の鶏や豚を厳選して使う。看板料理のしゃぶしゃぶは、宗田鯉節とうるめいわし干し、鯖節からとっただしを日本酒と混ぜ、群馬県産えびらハーブ豚をくぐらせ、野菜で巻いて食べるスタイル。締めには自家発芽玄米を入れ、塩、兵庫県産「日本一こだわり卵」でおじゃや仕立てに。



Data 東京都渋谷区広尾1の4の10
☎03(6277)0248
営業17時〜22時30分(L.O.)
◎日曜
www.iwaka-mutsukari.jp



(上)大人の牛モツカレ
(大)¥990。ハーフサ
イズもある。(左)銀政
名物 北海道産きんぎ
¥2,990。備長炭で大胆
に炉ばた焼きにする。

六本木 炉ばたや 銀政 六本木店

とろけるモツが虜にさせる、大人のモツカレ

ワタミフードサービスの和食新業態の2号店。新鮮な食材が並ぶ炉端のカウンターを中心に、ゆったりとした配置の店内は活気に満ちている。素材を選んでもそのまますの炭火焼きにしたり、西京味噌に酒粕、塩麹やゴルゴンゾーラなどを混ぜた味噌床で発酵させた銀だらの西京焼きなどこだわりのメニューが多数。牛モツの甘味を引き立てるため一味唐辛子でピリ辛にしたカレールーはクセになる味。



Data 東京都港区六本木3の12の6
六本木プラザ4階
☎03(5770)5427
営業17時〜翌2時、全・土曜・祝日の前
日〜翌4時 無休
robataya-ginmasa.jp



(上)焼き立て! 牡蠣の
ビラフ¥1,380。専用の
南部鉄器の鍋を使用す
る。(左)本日のオイス
ター・ブラッター¥2,4
90(3種類×2個)。

新宿三丁目 オストリア 新宿三丁目店

香ばしさがたまらない牡蠣の具だくさんビラフ

大人気のオイスターバー&レストランの7店舗目が、新宿三丁目の古い一軒家のビルを改装してオープン。国内外の名産地から仕入れたさまざまな牡蠣を、細心の注意を払って提供している。手始めに、オーストラリアのコフィンベイ、北海道の仙鳳趾といった本日のおすすめの牡蠣のブラッターをオーダー。締めには広島産の牡蠣を特製スパイスで焼き上げた、香り高いビラフを頼みたい。



Data 東京都新宿区新宿3の3の5 1〜3階
☎03(5361)8181
営業17時〜24時(L.O.)、土曜12時〜23時
(L.O.)、日曜・祝日12時〜22時(L.O.)
不定休 プレッドチャージ¥300
ostrea.jp