

今すぐ真似したい！がいつもある。61年目の「メンズクラブ」

MR'S CLUB

2015 March No.649
<http://www.mensclub.jp/>

03

COVER
永瀬正敏

リラックスなのに上品
カーディガンは
「襟付き」
じゃないと！

2015年は風水で幸せに！
開運お仕事
スタイル

あなたの
「キヨミズ買い」
を見せてください

2015年の必須カラーが決定しました

今年いちばん
お洒落な色

カモン ネイビー！

- 定番ネイビーが最旬になる色合わせ講座
- インディゴネイビーに首ったけ！
- お洒落な人が注目するミリタリーネイビー
- 紺スーツをモダンに着る方法

オストレア
恵比寿店

東京・恵比寿
☎03-5793-4160

安心して牡蠣の食べ比べができるオイスターバー

イタリア料理を中心にした手法で、牡蠣をあの手この手で美味しく提供してくれるオイスターバー。もちろん、おすすめは生牡蠣。日本をはじめ世界各国から美味しく安全なものばかりが集められているのです。生産者から直接仕入れ、独自のこだわりの輸送技術を駆使し、一年中美味しい牡蠣が揃います。それもそのはず、旬の時期

や種類を非常に細かく分析、そして一定期間提供できるよう生産者を直接訪問し、交渉のうえ厳選した牡蠣だから。牡蠣好きでも初めて聞くエリアの牡蠣もあります。

店の内装も洒落ていて、デートに最適。性欲アップ食材ともいわれる牡蠣ですが、下ゴコロをさらすことなく、自然に女性を連れて行けるのもうれしいポイントです。

誰もが頼む逸品のひとつがこちら。エキストラヴァージンオリーブオイルの温度は150度近く、そこにフレッシュな牡蠣と香りづけにガーリックを加えます。あとはじっくり火入れを待つだけ。グツグツ状態でお目見えです。フォカッチャ(150円)を牡蠣のエキ스가たっぷり詰まったオイルに浸すことも忘れなく。800円。

女子にバレずに「ファイト一発!」

男に効く、ヒトサラ♥

仕事も遊びも全力投球の皆さま、新年早々スパートをかけてしまい「なんだか元気が出なくて…」なんて状態になっていませんか？男たるもの、それではいけません！ いついかなるときでも身も心も“戦闘態勢”でないと。そこで2015年最初にお届けするグルメネタは「精のつく料理」。滋養強壮に効果があり、男性機能にも効く料理を集めました。それも、下ゴコロは一切見えない店で、かつ美味しいものばかり。女性ウケもよくてパワーアップしてくれる、なんともうれしいヒトサラ、紹介します！

Photograph / Masashi Nagao, Ikuro Kubota Text / Satoko Fujisaki(P.168-170), Kei Yoshida(P.171), Makiko Inoue(P.172-173) Design / PARK.SUTHERLAND Inc. Edit / Natsuko Otsuki

男に効く！ 牡蠣のアヒージョ



男に効く！ 牡蠣のオープン焼き



「牡蠣のオープン焼き」。ほかに「ロックフェラー」といったグラタン焼きなど。使用する牡蠣は合わせるソースとの相性を考え種類を選んでいます。ソースもいろいろあるので相談してみてください。殻ごと焼き上げますので旨みも凝縮。1ピース460円〜。

効能

牡蠣のパワー



肝機能高め、疲労解消をサポート、筋肉や脳の動きを活発にするといわれる牡蠣。タウリンを多く含み、疲れの原因である乳酸の増加を防ぐのも牡蠣の効用。ミネラル分は貧血予防にも効きます。そして注目すべきは亜鉛、アルギニンなど、精力が増強する成分が豊富なこと。精力がつく食材として昔から重宝されているのです。

Information

オストレア エビスデン
①東京都渋谷区恵比寿1-8-4
COCO SPACE 恵比寿1階
☎03-5793-4160 ☎11:30~14:00L.O.
17:00~23:00L.O.(金~翌2:00L.O.)
日祝~22:00L.O.) 不定休

ナンバーワン、性欲食材、ともいわれるパワーフード！

男に効く！
生牡蠣



牡蠣という食材のおもしろさは、牡蠣が育った環境が大きく味わえること。どこの海で育ってきたかがリアルに感じられる食材なのです。そして旬も感じるができます。こちらではその「食べ比べ」が本当に人気です。日本各地だけでなく、世界各国の牡蠣がいただけます。1ピース390円〜。

牡蠣