

[あいぼりー]
7月16日発行
TAKE FREE

ivory

Keio Line Life Magazine

No.
150

2025
July



特集

150号に乾杯!

ナイト・グルメ・アドベンチャー!

神泉



焼肉
YAKINIKU TODOROKI
とびきり

今夜はとびきりの一杯で！

なつかしの創刊号！



1996年9月発行の創刊号。
冊子名は当時の京王線車両
のカラーが由来。



『Vory』の節目に乾杯！



お店のはじめもいかも。
神泉のおいしい一杯で、



ワインにビール……。料理
も凝ったものがたくさんあ
りそう！



「裏渋谷」とも呼ばれるエリ
アだね。松濤もいお店が
あるよ。



神泉は渋谷から近いけど、
大人な雰囲気があるよね。



それなら、神泉はどうか
おしゃれなお店が多くて夜
でもにぎわっていいそう！



『Vory』は今回が150
号ーおしいグルメとお
酒でお祝いたいね！



編集H

神泉でどう過ごす？

“裏渋谷”には
ツウなお店が
たくさんあるね



飲みたいお酒で
お店を選んでも
いいかも！



編集T



特集

150号に乾杯!

ナイト・グルメ・アドベンチャー!

神泉

渋谷からほど近い立地ながら、落ち着いた大人な雰囲気^{しんせん}の街・神泉。
一歩足を踏み入れればディープなお店がたくさんあるこのエリアは、
おいしいお酒とグルメの宝庫。
心躍るひとときを求め、いざ夜の冒険へ!



Wine&fish





1. 赤海老にはレモンをたっぷり絞っていただくのがおすすめ。2. 粒感のあるマスタードソースがかかった「牛サガリのステーキ」1,800円は、柔らかい赤身が絶品。3. 「季節のさつまいもチップス」600円は、カリカリのさつまいもと餡の食感がやみつきに。



立ち飲みフレンチで

気軽にナチュラルワインを

No. 01 SEN
セン

旬の魚介を中心とした料理とナチュラルワインが楽しめる、立ち飲みスタイルのフレンチバル。赤海老の濃厚な甘みをピンクグレープフルーツの酸味がさっぱりと引き締める「赤海老とフルーツマリネ」1,380円は、軽い飲み口のオレンジワインとぜひ。ワイン選びに迷ったら、気軽にスタッフに相談できます。ディナーは17:00～翌朝5:00の営業で、仕事帰りの一杯はもちろん、2軒目にも最適!



☉ 神泉駅下車徒歩2分
※表紙、扉撮影店

大衆酒場 楽椿

たいしゅうさかば らくちん

No. 02

レトロな内装も心地いい大衆居酒屋。屋台風のカウンターやハイチェアがメインの開放的な雰囲気、スタッフの明るい掛け声も店を盛り上げます。名物「ひな鶏半身揚」1,078円は、パリッと香ばしい皮とジューシーな身に、胡椒の効いた塩だれが合わないわけがなく、ビールがグイグイ進んでしまうこと間違いなしです! おいしいお酒と楽しい会話に、お腹も心も満たされます。



☉ 神泉駅下車徒歩2分

みんなでワイワイ楽しめる
活気あふれる大衆居酒屋



1. 「ひな鶏半身揚」は、「うま塩」と「うまさ辛」の2種類の味から選べます。2. 「お刺身4点盛」2人前2,156円(注文は2人前〜)は厚切りでプリプリ。おまかせで頼むとおまけがつくことも……? 3. 低温調理でとろとろに仕上げた「白レバー刺」748円。うま味の濃いレバーに特製ねぎだれがアクセント。

“ 思わずハマる!? 専門店の本気グルメ ”

No. 03 メルカティーノ神泉 メルカティーノ神泉

都内でイタリアンレストランを複数運営する会社を手掛ける、テイクアウト専門のイタリア惣菜店。店内でシェフが毎日手作りする惣菜は、見た目も味も本格的で、連日完売するほどの人気。惣菜のほかワインや独自ルートで仕入れる野菜、乾物など、食卓を彩る食材も多数取りそろえ、そのリーズナブルな価格も魅力です。駅直結のアクセスの良さで、思わず毎日通いたくなってしまはず!



📍神泉駅下車
徒歩1分

お家でカジュアルに

レストランの味を

Larus (750ml) 990円

フレッシュで爽やかな飲み口の辛口スパマンテ。しっかりした味わいの料理を引き立てます。



馬肉のロースト 1,150円

クセがなくしっとりとした馬肉は、嚼むほどに甘みがあふれます。玉ねぎおろしソースがたっぷり。

ラザニア(大盛り) 850円

牛豚の合いびき肉のミートソース、ホワイトソース、チーズを重ねて香ばしく焼いた人気商品。



クセになりそう!

No. 04 ガーリック ガーリック 渋谷店 ガーリックガーリック しふやてん



SNSでも話題のにんにく料理専門店。使用するにんにくは、マイルドな風味の青森県田子町産のみ。さらに料理のみならず、にんにくを使ったドリンクも提供する徹底ぶりです。すりおろしにんにくが入った「ガーリックハイボール」690円(右上)は、豊かな香りで後味すっきり。夏季限定(6~9月)のスタミナたっぷり「超ガーリックステーキ」と一緒にどうぞ!

多彩なメニューで

にんにくの海に溺れる

TAKKO GARLIC × Garlic Jam 1,080円

田子町ガーリックセンターとコラボして生まれた上品な甘さのジャム。肉料理やトースト、アイスにも。テイクアウトや土産に。



超ガーリックステーキ 3,580円

トップにはソテーしたにんにくのみじん切りとガーリックチップ。ミディアムレアの牛肉の下には、ガーリックマッシュポテトが!



ガーリック×ガーリックトースト 540円

ソテーしたにんにくのみじん切りはガーリックトーストにも。カリカリなトーストの上にごぼれるほど山盛り!



📍神泉駅下車
徒歩3分



“ 名店で堪能する上質な大人時間 ”

由緒ある建物を改装したバーで

大人な味わいに舌鼓

No. 05

BARすがはら 渋谷本館

バーすがはら しぶやほんかん

小路に入った先にある、隠れ家のような趣のあるバー。戦後、芸妓の置屋として使われていた建物は、まるで京都の料亭のような雰囲気。吹き抜けになっている2階には、バーには珍しく8名までの大人数でも座れる席があるそう。窓から見える庭、随所に残る繊細な細工も目を引きます。好みを聞いておすすめを作ってもらえるので、お酒の種類に詳しくなくても安心です。



📍 神泉駅下車 徒歩3分



1. チョコミントアイスのような風味の「グラスホッパー」1,430円。2. フレッシュないちごをシャンパーニュで割った「レオナルド」2,200円。フルーツは季節によって変更。3. しょうがの辛味が効いた「自家製ジンジャーウオッカのモスコミュール」1,540円。



1



2



3

No. 06

manu'a beerclub

マヌアビアクラブ

店主が厳選した、国内外の生8種、缶やボトル40種ほどのクラフトビールが楽しめるレコードバー。秘境や孤島をイメージしたという大人がくつろげる空間です。店内に並ぶ約4,000枚にも及ぶレコードは、店主が高校生のころから集めているコレクションだそう。店主のその日の気分やお客さんからのリクエストで選んだレコードがかかる空間で、ビールと音楽にゆったりと浸れます。

「カブの出汁酢ピクルス」500円、「ジャーマンポテト」600円など、ビールに合うおつまみも。



📍神泉駅下車
徒歩2分

クラフトビール片手に

レコードの音に身を委ねて

お店の4周年記念ビール「Manu'a × Barbaric Works/Hideaway」1,280円は、ホップのフルーティーな風味が特徴。



※ビール、おつまみともに撮影時(5月)のメニュー

No. 07

hiyori LIQUOR STORE AND BAR

ヒヨリリカーストアアンドバー

ふらっと立ち寄って、コーヒーやワインを1杯……。そんなイタリアの“バー”がコンセプト。クリーミーなマッシュポテトにイタリアのツナマヨソース“トンナートソース”がコクをプラスする「ポテトサラダ」800円は、ほどよく酸味のあるナチュラルワインの白と。全日同じメニューを頼むことが可能で、スイーツとワイン、おつまみとコーヒーなど意外な組み合わせも楽しめます。

洋酒の効いた「ティラミス」800円は、コーヒーはもちろんお酒のお供にしても。



泡がたっぷりの「カプチーノ」500円は、昼だけでなく夜も人気なのだとか。



📍神泉駅下車
徒歩1分

行きつけにしたい
気取らないバー



“ デイタイムは文化に親しむ ”

開催中の展示 /

黙然たる反骨 安藤照
一没後・戦後80年 忠犬ハチ
公像をつくった彫刻家―



安藤照《忠犬ハチ公》制作年不詳
鹿児島市立美術館蔵

「忠犬ハチ公像」(初代)を制作した安藤照の没後80年に合わせ、彼の彫刻家としての活動を紹介する展覧会を初開催。

日 ~8/17(日)
料 一般1,000円ほか

渋谷区立松濤美術館

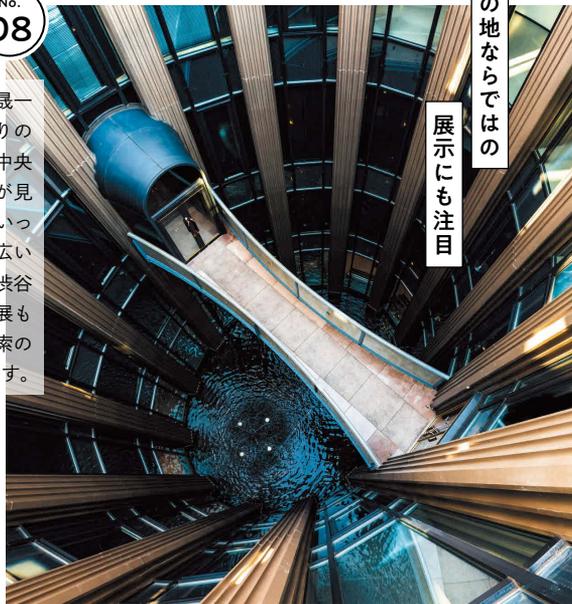
しぶやくりつしょうとうびじゅつかん

No. 08

「哲学の建築家」とも称された白井晟一設計による美術館。印象的な石造りの外壁に、壁やらせん階段の曲線美、中央の吹き抜けからは噴水やブリッジが見えるなど、建物自体にも見どころがいっぱいです。絵画、彫刻、工芸など幅広いジャンルの企画展のほか、公募展や渋谷区ゆかりの作家を紹介するサロン展も開催。閑静な住宅街にたたずむ「思索の場」で、ゆっくりと作品を鑑賞できます。



● 神泉駅下車徒歩5分



松濤の地ならではの

展示にも注目

撮影:上野則宏

No. 09

松涛カフェ 本店

しょうとうカフェほんてん

長年愛されてきたスイーツは

味もボリュームも満点



Bunkamuraを目の前に臨むカフェ。21年前の創業時からの看板メニュー「松涛ケーキバタートースト ホイップ付き」750円は、シフォンケーキに溶かしバターをたっぷり塗って焼き上げたユニークな一品。カリッふわっの食感、バターの塩味と生地の甘みのバランスが絶妙です。4カ国の豆をブレンドし、自家焙煎した「松涛自家焙煎コーヒー」580円は、苦味が効いた深い味わい。



● 神泉駅下車徒歩6分



しっとりした生地で北海道の純正生クリームを巻いた「松涛ロール(Sサイズ)」700円は直径10cmで厚みがある驚きのサイズ。軽い食感&甘さ控えめでベロリと食べられます。

神泉でこれ見つけた！

おしゃれなデザインと使いやすさを両立した、手になじむ器から老舗酒店がセレクトする日本・海外のクラフトビールまで。ディープな街には心をくすぐる手土産がありました！

※掲載の商品は売り切れの場合があります

おりべゆう

織部釉の深い緑が料理を引き立てる小鉢と、花のような形がかわいらしい豆鉢。いずれも薄く、扱いやすいため、普段使いにも重宝します。織部つつん小鉢(黒木泰等)(左)/3,630円、炭入り六弁豆鉢(高田志保)(右)/2,200円



No. 10

いつもの料理も

ワンランクアップ！



No. 03

ザクザク食感がクセになる
イタリア伝統のお菓子

アーモンドなどのナッツを入れてかために焼き上げたクッキー。しっかりとした歯応えと、自然な甘みでコーヒーやワインと合わせて食べるのもおすすめ。ビスコッティ/260円(1袋70g入)



No. 06

店名をもじった遊び心が楽しい
サウナ用タオル

店主のサウナ好きが高じて作ったというサウナタオル。お店オリジナルイラストの歌う人の刺繍がキュート。色は白、緑、オレンジの3色から選べます。サウナピアクラブ今治タオル/各色2,000円



ビギナーにもおすすめ！

フレッシュなクラフトビール

No. 11



梅の風味をダイレクトに感じられるサワービールと、トロピカルな風味を詰め込んだカナダのIPA。ともに、クラフトビール初心者でも飲みやすい1本です。箕面ビール × ミッケラー ウメチュー(左)/765円、ストラスコナ ビッグセクシーファンク Hazy IPA(右)/1,256円

※いずれも撮影時(5月)のラインナップ

No. 10

器まるかく
うつまるかく



☒ 神泉駅下車
徒歩5分

No. 03

メルカティーノ神泉
メルカティーノしんせん



☒ 神泉駅下車
徒歩1分
※ P.5で紹介

No. 06

manu'a beerclub
マヌアビアクラブ



☒ 神泉駅下車
徒歩2分
※ P.7で紹介

No. 11

平野屋酒店
ひらのやさけてん



☒ 神泉駅下車
徒歩4分



Real report!

週末、ココ行ってみたい!

「ivory編集部」が実際に足を運び、週末のお出かけにおすすめのスポットをご紹介します企画。今回はivory150号を記念して、「京王プラザホテル(新宿)」のプレミアムな日帰りステイをレポートします!



晴れた日は
東京スカイツリーも
くっきり!

2



3



4



5

※写真は撮影時(5月)のメニュー。内容は月替わりで、7月は「ハニーレモン」がテーマ。

一流ホテルでプチ贅沢な女子会を敢行!

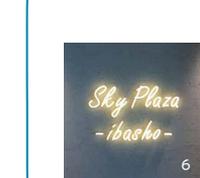
宿泊なしで日中のみの滞在でも、満足度の高いサービスありと聞き、上半期にがんばったご褒美も兼ねて友人とやって来たのは、新宿の「京王プラザホテル」。

まずは、本館45階にあるスカイラウンジ(オーロラ)へ。高層階の窓から都心を一望できる店内で、アフタヌーンティーをいただきます。宝石のような美しいスイーツやサクサクのスコーン、香り高い

紅茶……。すべてがスペシャルな3時間で大満足! お腹も心も満たされた後は、ちょっと休憩。本館47階「SKY PLAZA IBASHO」に向かいます。実はここ、ワークスペースやラウンジ、キッズスペースが融合したくつろぎ空間で、ドロップインでも利用可能。なかでも都庁ビュートのカラオケルームは圧巻で、こんな場所で歌えるなんて贅沢すぎる!

都心に気軽に非日常を味わえ、心身ともにリセットされるのを実感。スタッフの方々の丁寧な心配りにも癒やされました。

コーヒー飲みながら
話をうよ!



6



7



8

1.2.3.4.「アフタヌーンティー(乾杯スパークリングワイン付き)」6,900円。3時間制で、紅茶などのドリンクはおかわり自由。5.6.8. 入口のネオン看板が印象的な「SKY PLAZA IBASHO」は、ハンギングチェアやソファなどで一息つける憩いの場。追加料金なしでスターバックスのコーヒーも楽しめます! 7.IBASHOのカラオケルーム(1人1時間あたり2,000円)は要予約。

SKY PLAZA IBASHO

スカイプラザイバシヨ

利用はデイトタイム(8:00~16:30)と
ナイトタイム(17:00~22:00)の2部制。

*デイトタイム(平日) 2,000円
*デイトタイム(土日祝) 2,500円
*ナイトタイム(全日) 5,000円

◆京王プラザホテル(新宿)



1971年のオープン以来、人が集う「広場」として洗練された空間と上質なサービスで親しまれてきたホテル。ラグジュアリーな滞在を堪能できる「プレミアアグラン」をはじめ、和洋中の贅沢な味が楽しめるレストラン&バーラウンジなど、特別な時間を過ごせる施設も充実しています。



※新宿駅下車徒歩5分

TOPICS 1

本館3階(カクテル&ティーラウンジ)

1日20食限定! 贅沢なマンゴーかき氷が登場



バーテンダーが考案した大人のかき氷(単品2,900円)。マンゴーとふわふわエスプーマに、ほんのりラム酒が香るシロップとのマリナーージュが魅惑的な味わいです。

📅 ~9/30(火)

🎁「アフタヌーンティー招待券(乾杯スパークリングワイン付き)」ほか、合計6名様にプレゼント。P.14へ 京王ポイントサービス対象店で。



フランスでは食前酒として親しまれている「スズニック」880円など、お店には山口さんがセレクトしたこだわりの洋酒がずらり。

挫折の先に見つけた、心から続けたいと思う日々

「幡ヶ谷六号坂通り商店街」の一角にたまたまカフェ＆ワインバー「Cyôdo（チヨウド）」。パリのブティックのような洗練された外観が目を引く同店の店主が、山口萌菜さんです。弱冠24歳で店を構え、現在メディアからも注目を集める存在ですが、実は自身のキャリアにはずっと悩んできたのだそう。

「3歳からピアノ一筋で、ピアノリストを目指していました。でも、19歳の頃に『自分には才能がないな』と悟り、地元においても将来が見えないし、思い切って上京しました。東京では、モデルや飲食店のキッチンスタッフに挑戦したものの、どちらも忙しさや収入に波があり、生活リズムを整えるのが大変で。20代前半は模索の日々でしたね」

安定を求め、一度は飲食業から離れ

あの人に聞く

暮らしのハナシ

Vol.2 幡ヶ谷

Cyôdo 山口 萌菜さん

京王沿線で自分らしく輝く人の、気になる“等身大の暮らし”。第2回は、幡ヶ谷にあるカフェ＆ワインバー「Cyôdo」の店主、山口萌菜さんです。

たことも。

「料理だけは好きで、趣味として休日にポップアップを開催していたんです。それに目を留めてく、くださった方から『自分の物件で店を開かない？』とお声がけいただいた。好きなことを自分らしく仕事にできるチャンスだと思い、勢いでお店を開いたって感じです」

その物件も1年余りで建て壊しに。次の場所として選んだのが幡ヶ谷でした。「商店街の雰囲気为本当に温かくて。近くの飲食店がお弁当にちよつとだけおまけを足してくれたり、店先で近所の方と話したり、そんな自然な交流が心地よくて気に入っています。今はお客様はもちろん、地域の方やスタッフも“ちよつといい”と思えるお店を長く続けていきたいと思っています」

好きなことを続けていけば、
思わぬチャンスが舞い込んでくる



Profile

山口 萌菜 / やまぐち もな。1996年生まれ、三重県出身。幼少期にヨーロッパに滞在。モデルや飲食店勤務などを経て、2020年にカフェ＆ワインバー「Cyôdo」を開く。



山口さんのお店
Cyôdo

どの時間に来てでも食べたくなるメニューがある「ちよつといいお店」が店名の由来。朝～昼は軽食やスイーツを、夜は本格的なお料理をナチュラルワインなどとともに楽しめます。

◎幡ヶ谷駅下車徒歩8分

黄身のトロツと感が絶妙な「クロック
マダム」1,650円。お酒との相性も抜群！



京王線・井の頭線途中下車して

GOOD TASTE

食欲をそそる！
うま辛
エスニック
ヌードル

暑さで食欲が減退しがちな夏におすすめなのが、
独特なうま味や酸味、辛味が魅力のエスニックヌードル。
スパイスやハーブの刺激にブーストされて、箸が進むこと間違いなしです！

神泉駅
徒歩10分



おいしい味わいのフォー
ワインを楽しんだシメにも！



1.「牛肉のフォー」1,760円は、
柔らかく仕上げた牛肉のうま
味が堪能できる一品。麺の下
のめやしの食感もアクセントです。
パクチーは別添え。2.清潔感
のある白色基調の店内。窓から
は閑静な松見坂をのぞめます。



Sugahara Pho

スガハラフォー

ナチュラルワインとベトナム料理のマリアージュを提案するお店。鶏肉、牛肉の2種類から選べるフォーは、なめらかな喉ごしの米粉のフォーと滋味深いスープが、汗をかいた夏の体に優しく沁みます。野菜やハーブたっぷりの、オリジナリティあふれるメニューとワインを楽しんだ後のシメにもぴったりです。



仙川駅
徒歩2分

具だくさんで満足感◎
麺入りコクうまチゲは

KOREAN KITCHEN 韓風房

コリアンキッチンカンフウボウ

韓国出身のオモニが作る本場の家庭料理が味わえる店。ファンが多いという「ブデチゲ」(2人前) 2,760円は、席のカセットコンロで煮込むスタイルのため食べ終わるまで熱々！自家製の牛骨だしをベースにした、辛くてコクのあるチゲスープを吸った麺や野菜は、後を引くおいしさ。食欲がない日にこそオーダーしたい一品です。

天井から吊るされた韓国提灯も相まって、韓国の大衆食堂のような店内。



新代田駅
徒歩1分

唯一無二の
エスニックラーメン

BASSANOVA

バサノバ

著名人も通う、新代田界隈を代表するラーメン店。その人気的一端を担うのは、オリジナルの「グリーンカレーソバ」1,280円。濃厚な豚骨と和だしを効かせたベースに、0から作るグリーンカレーペーストを混ぜたピリ辛なスープは、完成までに丸2日以上かかるのだそう。食べ応えのある中太麺と鶏チャーシュー、水菜との相性も抜群です。

一見するとラーメン店とわからないオレンジ色の外観にワクワクします。



LABO

ラボ

「エスニック×イタリアン」の組み合わせを楽しめる、隠れ家風の創作料理バル。看板メニューの「LABO麺」1,150円は、ラーブ(タイのサラダ)と生パスタを合わせた混ぜそば。もちもちのパスタや具材の味を、オイルやチーズの塩味、卵黄のまろやかさがまわっています。30種類以上のトッピングで、自分好みにカスタマイズできるのも魅力！

間接照明に照らされたムーディーな店内。お一人様でもゆっくり過ごせます。



麺飯坊 無双

メンハンボウ ムソウ

広東・北京・四川料理から創作中華まで、奥深い中華料理の世界が楽しめる国領の人気店。シグネチャーの「酸辣湯麺」1,200円は、たっぷり入った豆腐の存在感が際立つ一品。醤油ベースで黒酢の甘酸っぱさとしいたけの香りが食欲を刺激するスープは、隠し味に金華ハムも使用。とろみのあるスープが太目の麺によく絡みます。

黄色の看板に赤い提灯が目印。外に掲示されたメニュー写真に心躍ります。



吉祥寺駅
徒歩4分



自分だけの一皿を
作れる創作ヌードル

国領駅
徒歩3分



素材のうま味と酸味が
たまらない酸辣湯麺

愛読者プレゼント

Web応募限定となります

■ 当選人数 合計 **11** 名様

ゴッホ家のファミリー・コレクションを焦点に、ゴッホの30点以上の作品と日本初公開の手紙4通を展示。

1. ゴッホ展 家族がつないだ画家の夢

無料
観覧券

5組
10名



フィンセント・ファン・ゴッホ 《画家としての自画像》1887年
12月-1888年2月 油彩、カンヴァス、ファン・ゴッホ美術館、アムステルダム(フィンセント・ファン・ゴッホ財団)
Van Gogh Museum, Amsterdam (Vincent van Gogh Foundation)

● 東京都美術館
● 9/12(金)~12/21(日)
● 2,300円(当日・一般)ほか



3段スタンドに並ぶ月替わりのスイーツや軽食と約30種から選べるドリンクで、午後の優雅なひとときを。

2. 京王プラザホテル(新宿) 45階 スカイラウンジ(オーロラ) アフタヌーンティー招待券 (乾杯スパークリングワイン付き)

No. 150

3名



※施設はP.10でご紹介
※写真はイメージです

● 6,900円
● ☎03-5322-8151



旬の食材を使った彩り豊かな料理が並ぶランチbuffe。臨場感あふれるライブキッチンも魅力。

3. 京王プラザホテル(新宿) 2階 スーパーbuffe(ガラスコート) ランチbuffe招待券

No. 150

3名



※写真はイメージです

● 7,000円
● ☎03-5322-8151



応募方法



応募はこちら

◀ 京王ホームページのプレゼント応募フォームにアクセスし、必要事項をご入力ください。

応募期間 7/16(水)~31(木) 17:00までに受け付けたもののみ有効

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます ※ご提供いただいた個人情報は、賞品の発送および今後の誌面制作のための個人を特定しない範囲でのデータ分析のみに使用し、他の目的に利用することはありません。なお、当社では、賞品発送等を業務委託する場合がありますが個人情報の取り扱いについて厳重に委託先を管理・指導します

お店の方からひと言

普段のおやつなど、和菓子を気軽に食べていただきたく、お手頃価格の商品も多数ご用意。ご来店をお待ちしております。

桑の葉ロール
1本 734円



地元産の桑の葉を生地とあんに練り込み、滋味深い風味に。しつとりと焼き上げられた生地は、珈琲とも好相性。織物の技を伝えたという武田信玄の娘「松姫」にちなんだ銘菓「松姫もなか」と共に、手土産にもおすすめです。

和菓子で伝える 八王子の歴史と味を

かつて養蚕と織物で栄え、「桑都」と呼ばれた八王子。その文化財は、文化庁の日本遺産にも認定されています。そんな八王子の風土を和菓子で表現したのが「八王子松姫」の「桑の葉ロール」です。

和菓子が
ある暮らし

和菓子ライフプロデューサー 梅田なお実の

Vol.8

京王八王子駅

八王子 松姫

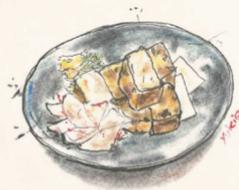
● 京王八王子駅下車徒歩7分



梅田なお実 ● 和菓子ライフプロデューサー、コミュニケーションデザイナー。全国を巡り、和菓子とローカルの魅力を伝え、人とつなげるイベントのプロデュースなどの活動を行う。
「毎日が和菓子日和」 <https://wagashibiyori.com/>

気軽さが魅力の「ちよい飲み」が楽しめるお店を京王沿線の食やお酒に精通したイラストレーター・佐藤礼恵さんが紹介します。

一口で伝わる丁寧な仕事。 おしどり夫婦が営む焼き鳥店



「焼き鳥店」と一言で呼ぶにはその域を超えている……。そんな店が分倍河原にはある。場所は駅から徒歩約5分。住宅が立ち並ぶ旧甲州街道沿いにたたずんでいる。店内には4名席が2卓、3名席が1卓、カウンターが9席。私は一番奥のカウンター席に着き、初夏の清々しい日だったので、まずはレモンサワーで喉を潤そうと決めた。

料理メニューに目を落としながら一口飲むと、今までに飲んだことがない味わいに衝撃が走る。このサワーは、ラム酒を使用し、三温糖で漬けたというレモンが添えられている。丁寧に皮が剥かれているため、レモンもおいしくいただけるのだ。あまりのおいしさに、料理を決めるまでにグラスが空いてしまった。大将が厳選した日本酒メニューを見ると、季節限定の「おくのかみ屋守」があり、私はおすすめの冷をお願いした。

料理はどれも大将の情熱が感じられるものばかり。例えば、「揚げたて厚あげ」に添えられているのは鯉節ではなく、上品で

優しい香りの鶏節。その鶏節を使用した「季節のおひたし」も絶品だ。メインである焼き鳥は、鶏肉特有の臭みが抑えられた信玄鶏を使用し、塩でいただくとうま味が舌に心地よく残る。さらに、私が心を掴まれたのが「うずら玉子」。半熟に仕上げられてあり、外は熱々、中の黄身は口の中で弾け、とろけるうまさなのだ。

そんなこだわりを持つ、こちらのお店はとて仲が良いご夫婦で営まれている。大将は驚くことに、20歳の頃はプロのミュージシャンを目指していたという。しかし、生活のために夢を断念。会社員を経て、焼き鳥修業の後、現在に至るが、ここまで来る道のりは計り知れない。自分のお店を持った後も「もっとお客様に喜んでもらうために」と、定休日を返上し日本料理店へ5年間勉強に行くなど、たゆまぬ努力があった。「支えてくれた奥さんのおかげ」と話す大将の笑顔が、私をほっこりとさせ、とっておきの時間となるのだ。

佐藤 礼恵 sato yukie

京王沿線で生まれ育つ。イラストレーター、ライターとして、旅や食、お酒にまつわるエッセイを書籍や雑誌などで発表。自身が発行人&編集長を務めるフリーマガジン「たまにわ」を年4回、多摩地域で配布中。 www.yukie.org/

「焼鳥とりふく」の情報はこちら



次号予告151号

特集「国領特集」

※内容は変更する場合があります

次号は9月16日発行予定です。

ivoryは京王線・井の頭線各駅や京王グループの店舗・施設等で配布しています。

※掲載している施設および店舗等の開/閉館・営業時間、定休日、料金、イベント内容等は予告なく変更される場合があります。各施設・店舗のQRコードからHP、SNSなどをご確認ください

※本文中で特に表記のない料金に関しては、すべて消費税込の料金です

※QRコードは、OS環境、お客様の設定やアプリケーションによっては、ご利用いただけない場合があります。QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です

「ivory」はWEBでもSNSでもお楽しみいただけます！



「Ivory」
デジタル
ブック



ivory

「Ivory」
Instagram





Profile



まろ

おひとりプロデューサー。自身が運営する「おひとりさま。」(@ohitorigram)や各メディアでひとり時間の魅力や過ごし方を提案。新刊『ひとりがいい旅』(ワニブックス刊)が発売中。

まろの

きょう、この街に住んでみます

～行き当たりばったり、一人散歩～



第2回 新代田編 “軽井沢”に迷い込んで

“おひとりプロデューサー”まろが、下調べ一切なしの一人散歩で、その街の暮らしを想像します。



1.大通りから路地奥へ進むと現れる羽根木エリア。軽井沢でのサイクリングを思い出す光景だ。 2.偶然入った「Bole COFFEE & ICE CREAM」は、なんとよく通っていた馬喰町のお店の姉妹店だった！運命を感じずにはいられない。 3.おしゃれなシャッターも、定休日だからこそ見られるもの。4.一人散歩のシメは、「BASSANOVA」のグリーンカレーソブ(P13でもご紹介)。

井

の頭線下北沢駅の隣に位置する、新代田駅。降り立つと、すぐ目の前は環状七号線の大通りで、生活に必要なものはそこにぎゅっとすべてそろっているようだった。コンビニエンスストアにクリーニング店、図書館に病院。そして、いい感じの喫茶店や飲食店、昔ながらの銭湯まで。ただ、私が訪れた日は月曜日。来る前から嫌な予感がしていたのだが、思った通り、お店の“定休日”にぶつかってしまおうというアクシデントが次々と発生した。

下調べをしないというルールを課しているのが仕方ないとはいえ、残念な気持ちで肩を落としてみると、路地の奥に緑が

見えた。公園かな？と歩みを進めてみると、そこには“森”が。美しい木々の中におしゃれな住宅やカフェ、ベーカリーなどが立ち並び、まるで“軽井沢”のようだった。



を購入した。やっぱり、ここは軽井沢だ！家の近所が軽井沢なんて、こんなにうらやましいことはない。もし今日が月曜日でなかったら、駅前ですべてが完結し、わざわざここまで来なかったらどう。まさか月曜日であることが功を奏するなんて。帰りは、歩いていて見つけた鰻屋さんで少し贅沢な夕飯をと思っていたが、気付くと私は“グリーンカレーソブ”をすすっていた。人生何が起こるか分からない。思わぬ出会いが連続する、アナログな一人散歩にすっかり魅せられている。次は、どんな出会いが待っているんだろう。

にぎやかな大通りからさほど距離が離れていないにもかかわらず、なんとという清涼感だろう。住人たちは、友達や家族と、あるいは一人で、そのオアシスで身を休めていた。私も同じように、カフェのテラス席に腰掛けてアイスを味わいながら読書をしてリフレッシュ。満足したらベーカリーに移動して、おいしいそうなパン

をすすっていた。人生何が起こるか分からない。思わぬ出会いが連続する、アナログな一人散歩にすっかり魅せられている。次は、どんな出会いが待っているんだろう。

新代田駅、リアルに住むならこんな感じ！

間取り:1LDK 家賃(1カ月):133,000円(別途管理費等7,000円)
駅からのアクセス:徒歩2分
物件のポイント:床暖房などの設備が充実したデザイナーズマンション。



井の頭線で渋谷まで約10分、新宿へも明大前経由で約20分とアクセス良好。チェーン店も個人店もそろい、感度の高い生活が楽しめます。

監修:京王不動産