

# 【今話題のお店】ヘルシーで、素材本来の味を楽しむ こだわりのせいろ蒸しが堪能できる店



梅肉豚の角煮せいろご飯  
1500円



1 野菜のせいろ蒸し（北海道のいか飯・お味噌汁・漬物付）十種類を超える野菜と北海道のいかめしをセットにしたヘルシーせいろ



2 ノドグロ焼きと野菜せいろ御膳（ご飯・お味噌汁・漬物付） 島根  
沖日本のノドグロ焼き 2000円  
3 梅肉豚のせいろ蒸し（ご飯・お味噌汁・漬物付）肉の甘みと豚バラの脂身の甘さに、もやしとごぼうの食感を。1800円



3

時間も空間も

贅沢に過ごせる店



東京都中央区銀座5-5-11  
塚本不動産ビル7F  
TEL 03-3573-7085

**チェック!**  
お店の食材すべて、  
食のソムリエが  
選び抜いた「厳選素材」

ぎんざぜいたくくらぶ  
**銀座贅沢倶楽部**

★銀座

銀座のビル7階にひっそりと佇むお店がある。一見店名にひるむが入ってみると、着物の明朗快活な女将が迎えしてくれる。ランチでのおすすめは、野菜せいろ、梅肉豚の角煮せいろ、梅肉豚のせいろ、ノドグロせいろのことだ。

「銀座という場所柄、高級なお店が立ち並びます。うちのお店は、料理はもちろん美味しいのですが、時間と空間を贅沢に楽しんでいって欲しいとの思いがあります。お客様に料理を、ゆったりとした時間を、落ち着いた空間で楽しんで欲しいとの思いでお店をやっております。」

（支配人・岡崎守隆さん）

そして、同店の一押し料理として出されたのが梅肉豚の角煮せいろご飯。せいろは四国産の檜（ひのき）を使い職人さんによるものだ。檜の香りが、食材をひきたてる。梅肉豚の角煮は、口の中に入れると肉がほろりととろける。口の中に広がるのは、豚の脂と秘伝のタレによる甘み。脂はまったくくどくない。ただひたすらに、旨い。ご飯は、魚沼産のコシヒカリ。お米の粘りと甘みは群を抜いている。

女将・ホールスタッフの心配りも行き届いており、ついつい長居してしまいそうになる。場所も空間も料理も贅沢にいただけるお店、銀座贅沢倶楽部。ぜひ足を運んでいただきたい。