



シュランの常連 芸術の域に達した料理に触れる

料理の世界に足を踏み入れて以来名だたる名店で料理長を務めた岡本英嗣氏が、匠の技で織りなす懐石料理を提供。店主自ら市場や生産地へと足を運び、信頼を築いた生産者からのみ最高の食材を仕入れている。夜より品数を減らしたお昼のコースは、量を食べられない人にもおすすめ。カウンターを作業台と同じ高さに揃えたのは、「料理を作る過程も一つの味付けとして楽しんで欲しい」との思いから。そんな岡本さんとの会話も楽しい。

お薦めメニュー (昼)うなぎ酢飯丼/コースメニュー

※価格は季節により変動、サービス料10%別

【お酒】大典白菊大吟醸

【神谷町】日本料理

おかもと



Google map URL



岡山 岡山 岡山
応援 食材
岡山 岡山 岡山
出身 企業 お酒

☎ 03-6432-0414

🏠 港区虎ノ門 5-2-8 B1

🕒 (火~土) 12:00 ~ ランチ営業完全予約制
18:00 ~ 23:00 (L.O.21:00)

🛑 不定休

📍 日比谷線「神谷町」駅2番出口すぐ



毎日行きたいお気に入り 高輪にある坂の上の食堂

こだわりのコーヒーと、ボリュームたっぷりの食事を楽しめる『高輪キャロル』。1971年の開業以来、親子三代にわたり通う常連客もいるという地元で愛される食堂だ。近くにある明治学院大学の学生が流行らせた「高輪名物・焼きカレー」がおすすめ。ドライカレーにカレールー、根菜、さらにはチーズを惜しみなくのせて焼く。クセになる美味しさだ。おかやま観光特使の武内店長とのトークも楽しい。

お薦めメニュー 焼カレー／カレーシチュー／たまごサンドプレート

[高輪台] カフェ

高輪キャロル

たかなわきやろる



Google map URL



岡山
応援
岡山
出身

☎ 03-3449-4303

🏠 港区高輪 2-6-20

🕒 8:00 ~ 19:00

📅 休日

📍 浅草線「高輪台」駅A1出口より徒歩8分



創業192年！世代を超えて 愛される老舗あんこう鍋専門店

1830年に創業し、7代目当主と岡山県出身の6代目女将が温かく迎えてくれる老舗『いせ源』。北海道・青森などからもっとも美味しいとされる8～15kgのあんこうを仕入れ、仕込みから調理まですべてお店でやる。醤油仕立ての一子相伝の秘伝タレでつくられるあんこう鍋は、あんこう特有の臭みが一切気にならない。丁寧な仕込みと専門店ならではのわさが随所に感じられる。どこか懐かしい雰囲気と味を感じられる名店に足を運んでみては。

お薦めメニュー あんこう鍋(一人前)／肝刺し(一人前)
【お酒】大典白菊 純米吟醸／岡山朝日米五五

[神田] 日本料理

名代あんこう鍋 いせ源

なだいあんこうなべいせげん



Google map URL



☎ 03-3251-1229

🏠 千代田区神田須田町 1-11-1

🕒 11:30～14:00 (L.O. 13:30)

17:00～22:00 (L.O. 21:00)

🛑 休月 (4～9月は日、月、祝休み)

📍 JRほか「神田」駅北口より徒歩5分



裏路地の地下に佇む 自由に気軽な本格派イタリアン

2000年に開店し、神楽坂や九段、飯田橋の地域に根ざした本格派レストラン『スクニッツォ!』。選りすぐりの食材には、能登半島のとれたて野菜や各地漁港よりの神経メ鮮魚、赤身が美味しい岩手県山形村の短角牛などがある。産地直送の食材と旬を活かした料理が自慢だ。一日限定10食の看板メニュー『ジェノベーゼ』にも注目。大理石でできたすり鉢、モルタイオを使って伝統的な製法で作る一品だ。

お薦めメニュー 日本一のジェノベーゼ自家製トレネットor自家製じゃが芋ニョッキ／神経メ鮮魚や各地漁港より本日の鮮魚のカルパッチョ

飯田橋 イタリアン

italiano restaurant SCUGNIZZO! ☎ 03-3263-7567

いたりあーのれすとらん すくにつつお!

📍 千代田区富士見 2-3-1 信幸ビル B1

🕒 11:30 ~ 13:30 (L.O.)

17:30 ~ 22:00 (L.O.)

📅 日祝

📍 JRほか「飯田橋」駅西口より徒歩3分



Google map URL



岡山
応援
岡山
出身



肉を熟知した料理長が選ぶ 厳選された黒毛和牛に舌鼓

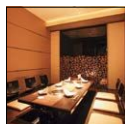
岡山出身の料理長はこの道35年以上という食肉のプロ。岡山産の黒毛和牛や岡山から直送される新鮮なホルモンなど、厳選された和牛を提供。やわらかくきめ細かい黒毛和牛の美味しさを引き立てるのは、備前味噌や岡山産のカドのない味が特徴の白龍しょうゆを使った秘伝タレ。焼肉のほかにもたんしゃぶや自家製の割り下で食べるすき焼きも一度は食べておきたい。掘ごたつの個室もあり、プライベートな空間で極上の焼肉を楽しめる。

お薦めメニュー 焼肉ゴールドコース全8品／タンしゃぶ／牛のたたき

[赤坂] 焼肉

焼肉 しゃぶしゃぶ シャンボール ☎ **03-3585-2911**

やきにく しゃぶしゃぶ しゃんぼーる



Google map URL



岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材 料理 企業 志業
岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
出身 企業 志業

📍 港区赤坂 3-15-12 フォーラム赤坂ビル B1F

🕒 16:00 ~ 25:00 (L.O.24:00)

📅 日

📍 東京メトロほか「赤坂見附」駅11番口より徒歩5分



地元岡山の思いを込めて 握る寿司

食べて楽しむ、見て楽しむ。こだわりの岡山県産の食材も使用し、一つ一つ丁寧に提供される料理には岡山出身の「地元岡山を世界に広めていきたい」という店主の思いが込められている。

使用する器は、約千年の歴史を持つ備前焼。店主が産地の備前市に足を運んで選んだ器たちだ。ぜひ岡山を存分に感じては。

お薦めメニュー 白縁(料理5品握り7貫) / 紫(料理7品握り10貫)

[赤坂] 寿司

すし顕

すしあきら



Google map URL



☎ 080-5622-7189

📍 港区赤坂 2-8-11 赤坂山王プラザ 1階

🕒 19:00 ~ 23:00

📅 休日

📍 東京メトロ「溜池山王」駅11番出口より徒歩1分



天然物でしか出せない本物の味 とら河ふぐ すっぽんの専門店

大阪と東京の名店で修業を積んだ店主が提供するの天然のふぐ、すっぽんを使った料理の数々。天然のふぐは5キロ以上に育ったもののみを使用。吟味された素材を使い、旨味を最大限に引き出す丁寧な仕事と心づくしのサービスにはファンも多い。身のしっかりとした大ぶりのふぐが堪能できるコースや、すっぽんならではの滋養たっぷりのスープは感動の味。お酒が苦手な人も飲みやすいと評判の「ひれ酒」もぜひ試したい。

お薦めメニュー 天然とらふぐコース(梅)／天然すっぽんコース
【お酒】ひるぜんワイナリーのワイン(赤・白)

[東日本橋] 和食

東日本橋 ふるとり

ひがしにほんばし ふるとり



Google map URL



☎ 03-3527-3425

📍 中央区東日本橋 3-9-16 パレ・ソレイユ 1F

🕒 12:00 ~ 13:00 / 18:00 ~ 23:00

〈完全予約制〉

📅 不定休

📍 都営浅草線「東日本橋」駅A4出口より徒歩1分



旨味溢れるスープに、コリコリの食感 「かしわ」の魅力が堪能あれ

岡山のご当地ラーメン「笠岡ラーメン」は鶏ガラだしの醤油スープに煮鶏のチャーシューなど「鶏」をベースにしているのが特徴。こちらのお店では魚介とのダブルスープでさらに深みを出し、低温でじっくり仕上げた胸肉、親鳥の煮鶏の2種類のチャーシューをトッピングするなどオリジナルにアレンジ。コクのあるスープと中細のストレート麺の相性はバツグン。サイドメニューの肉汁餃子も、もちもちジューシーでおすすめ。

おすすめメニュー 醤油ラーメン(中盛) / 塩ラーメン(中盛)

【築地】 ラーメン

笠岡らーめん TAKETONBO ☎ 03-6264-0735

かさおからーめん たけとんぼ



Google map URL



岡山岡山岡山
応援食材料理
岡山岡山岡山
岡山岡山岡山
岡山岡山岡山

📍 中央区築地 2-14-3 天羽ビル1F

🕒 11:00 ~ 15:30 (L.O.15:00)

17:00 ~ 22:00 (L.O.21:30)

🚫 休なし

📍 日比谷線「築地」駅1番出口より徒歩3分



旬の食材を使った20皿の饗宴 フレンチベースの少量多品目コース

岡山の企業が運営する『白土』は、日本の旬をできるだけ沢山味わって頂きたいと、岡山を始めとする全国津々浦々の厳選した食材を取りそろえ、より美味しく食べることにこだわった「イノベーティブ（革新的）・フュージョン（融合）」のお店。最大の特徴は、白土シェフがオリジナルで創作する、いま最も美味しさを追求した少量多品目の皿でもてなすスタイル。シェフとの会話を楽しみながら、本当に旨い旬を堪能できる。

お薦めメニュー おまかせランチコース(土日限定)／おまかせコース(20皿) 他
【お酒】アルコールベアリング(ワイン&日本酒)

[六本木] フレンチ

白土

しらと



Google map URL



岡山 岡山 岡山 岡山 岡山
応援 食材 応援 応援 応援
企業 企業 企業 企業 企業

☎ 03-6804-1278

📍 港区六本木 4 丁目 4-8 エトワール六本木 2F

🕒 (ランチ) 11:30 ~ 15:00 (L.O.13:00)
(ディナー) 18:00 ~ 23:00

📅 休月

📍 都営地下鉄「六本木」駅より徒歩1分、東京メトロ「六本木」駅より徒歩5分



異界への入口をくり抜け 岡山発・餃子専門店へ迷い込む

岡場で2店舗を展開する、倉敷市出身のオーナーの東京進出店『餃子世界東京』。店舗前の小さい扉を開けて入ると、そこはまるで隠れ家。メニューを見るとまさしく餃子専門店。餃子は冷凍せず毎日仕込み、注文を受けてから包んで焼くこだわりのスタイルが特長。人気の北京式水餃子は、モチモチの厚皮。こだわりの「世界タレ」はオリジナルの企業秘密だとか。ここはまさに、餃子と音楽とアートを掛け合わせた、大人の社交場だ。

お薦めメニュー 北京式水餃子／日式餃子／日替わり餃子 他

「水道橋」餃子

餃子世界東京

ぎょうさせいかとうきょう



Google map URL



岡山
応援
岡山
出身
岡山
会
社
料理
岡山
企業
岡山
お酒

☎ 090-3774-8050

🏠 千代田区神田三崎町 2-2-13 三崎信愛ビル 101

🕒 17:00 ~ 24:00

📅 休日

📍 JRほか「水道橋」駅より徒歩4分



ミシュラン1つ星、菊乃井出身 程よくカジュアルな人気和食店

ミシュランガイド東京2020で1つ星を獲得、名門『菊乃井』の出身とくれば、期待が高まるもの。師でもある村田吉弘氏の薫陶を受けたオーナーが、「みんなの和食」をコンセプトに日本料理を提供。味は本格派でも、程よくカジュアルな雰囲気。岡山をはじめ様々な産地から届く季節の食材と真摯に向き合い、普遍的な日本料理とは何か、日本料理の本質とは何かを問いかけながら、日々研鑽している。

おすすめメニュー おまかせ／ドリンクペアリング

【青山一丁目】日本料理

てのしま



Google map URL



岡山 岡山 岡山
応援 食材 料理
岡山 岡山 岡山
出身 企業 志業

☎ **03-6316-2150**

🏠 港区南青山1-3-211-55ビル2階

🕒 17:00～20:00 (L.O.)

🌿 日祝（不定休）

📍 東京メトロ、都営地下鉄「青山一丁目」駅より徒歩3分



古書店街に溶け込む 唯一無二の笠岡ラーメン店

地域で一番元気なお店でありたいという思いを込め名付けられた「笠岡ラーメン一元堂」は2024年、津山から東京・神保町へ2号店をオープン。明るく洗練された店内で、鳥の旨味が凝縮された珠玉の笠岡ラーメンを味わえる。イタリアンシェフであった大賀社長こだわりの出汁ベースのスープに親鳥チャーシューのコリコリした食感がマッチする。神保町店限定「鴨葱ごはん」や期間限定メニューも要チェック。

おすすめメニュー 笠岡ラーメン(醤油) / 笠岡ラーメン(塩) / 鴨葱ごはん

[神保町] ラーメン

笠岡ラーメン一元堂 神保町店 ☎ 03-3951-4560

かさおからーめんいちげんどう じんぼうちょうてん

📍 東京都千代田区神田神保町1-1 林ビル

🕒 10:00 ~ 23:15 (L.O.23:00)

🛑 なし

🚶 東京メトロ「神保町」駅A5、A6出口より徒歩3分



Google map URL



岡山岡山岡山
応援食材料理
岡山岡山岡山
出身企業志酒



大切に育てあげられた 新見フレッシュキャビアを味わう

歴史を感じさせるレンガ造の高架下に今風の洒落た店が並ぶ。その中に岡山県産キャビアを味わえる「蝶鮫屋 東京店」はある。岡山県北西部・新見市の澄んだ水で育まれたチョウザメから採れる新見フレッシュキャビア。本来の味を楽しんでもらうため、塩味控えめに仕上げられている。岡山の地酒との相性も抜群で、魚卵本来の旨味が口いっぱいになり、舌の上でとろりと消える。刹那の豊かな味わいと香り、その余韻に浸れる。

おすすめメニュー 蝶鮫プレート5種盛り合わせ／キャビアフラッペ

[内幸町] キャビア

国産キャビア専門 蝶鮫屋 東京店 ☎080-5178-3218

こくさんきゃびあせんもん ちょうさめや とうきょうてん

📍 東京都千代田区内幸町1-7-1 日比谷
OKUROJI G15

🕒 14:00 ~ 22:00 (L.O.21:00)

🛑 不定休

📍 JR「有楽町」駅、「新橋」駅日比谷口より徒歩6分、東京メトロ「銀座」駅、「日比谷」駅より徒歩6分、都営地下鉄「内幸町」駅より徒歩5分



Google map URL



岡山 岡山 岡山
応援 食材
岡山 岡山 岡山
出身 企業 お酒