



個性的な渾身の串焼きと 激レアの酒を堪能

個性的な一串入魂の串焼きを、山盛の新鮮なキャベツの上に並べ、だいたい果汁を使った秘伝のタレで食べる。おすすめ串が絶妙なタイミングで出され、満足したらストップするおまかせコースが人気だ。地酒には桃太郎伝説の鬼の名前をとった「温羅」や、翠王芋を使った「翠王」があり、東京でこの2種を飲めるのはココだけ。また、岡山の名物料理も充実している。岡山市出身のマスターと岡山話で盛り上がるのも面白い。

お薦めメニュー 厳選7本コース/スーパーホルモン
【お酒】温羅/牡丹鶴

【三軒茶屋】居酒屋・バー

くし頌

くししょう



Google map URL



岡山岡山岡山
応援食材料理
岡山岡山岡山
出身企業お酒

☎ 03-3410-0094

🏠 世田谷区太子堂 1-15-13 ソフィアビル 1F

🕒 17:00~24:00

(土、日のみ 15:00~24:00)

📅 月、第2・4火

📍 田園都市線ほか「三軒茶屋」駅南口より
徒歩4分



六古窯の器でいただく 極上の酒と新鮮海の幸

備前焼の里・備前市出身の店主こだわりの日本伝統の六古窯の器で、四季折々の料理が楽しめる。豊洲から仕入れる新鮮な海の幸で構成される「刺身盛合せ」があれば、「御前酒」「美作新米新酒」といった岡山の地酒もつつい進む。盛り付け皿、酒の徳利から灰皿まで、店主が集めたさまざまな陶磁器が、ギャラリーのように並ぶ。店内に飾られた絵やメニュー表などは、すべてイラストレーターでもある夫人の作という。

お薦めメニュー 刺身盛合せ／旬の魚の揚げ物
【お酒】御前酒／美作新米新酒／作州 他

【下北沢】居酒屋・バー

六古窯

ろっこよう



Google map URL



☎ 03-3467-6380

🏠 世田谷区北沢 2-28-6 みなとヤビル 1F

🕒 17:00~24:00

🔥 火、第3月

📍 井の頭線ほか「下北沢」駅西口1より徒歩2分



世界三大小籠包の名店で 修行したシェフのお店

シェフが自信を持って提供する小籠包をはじめ、本格的な台湾料理やオリジナル点心、創作中華をカジュアルに楽しめる。使用する器の殆どは、オーナー夫人の父であり伝統工芸士の猪俣政昭氏作の備前焼。料理が映える器の数々は、直売価格で購入することもできる。厳選した台湾茶やタピオカドリンク、台湾ビールや台湾紹興酒に加え、岡山県産の日本酒やシェフ厳選のワインまでドリンク類も多彩な顔ぶれ。

お薦めメニュー 小籠包4個／ルーロー飯／台湾風スパイシー唐揚げ
【お酒】備前幻

【雪が谷大塚】居酒屋・カフェ & バー

HarunAtsu cafe

はるなつ かふえ



Google map URL



☎ 03-6883-3758

🏠 大田区南雪谷 2-11-24

🕒 11:30~14:30 (L.O.14:00)

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

🛑 不定休 (インスタで更新)

📍 池上線「雪が谷大塚」駅南口より徒歩1分



真庭市の 想いがつまった台所

『しなちるママの野菜畑』は、真庭市の有機野菜や無農薬にこだわった食材を取り扱う直販所だ。安全面に配慮し、地元の農家から直接仕入れているのが特徴。真庭の野菜を一口食べたら、子供の好き嫌いがなくなったというほど、鮮度と味に絶対の自信を持っている。遠方から買いにくる人も多く、お店で手づくりのお惣菜は、夕飯までには売り切れてしまうほど。宅配発送注文も可能なので、是非新鮮で安全な真庭の野菜をご賞味あれ。

おすすめメニュー 真庭産農薬不使用白米2kg / 農薬不使用真庭産のはちみつ160mg

[立会川] 産直野菜

しなちるママの野菜畑

しなちるままのやさいばたけ



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

☎ 03-6423-0204

📍 品川区南大井 1-1-18 1F

🕒 10:00 ~ 18:00

🌿 日祝

📍 京急本線「立会川」駅より徒歩2分



焼き鳥一本で勝負 希少部位が食べられる串の名店

美咲町出身の店主が修行を経て独立、『鳥おき』を始めて14年になる。最大の魅力は、飼育期間が75～85日の三重県産伊勢赤どりを一羽丸ごと仕入れてお店でさばくため、希少部位が食べられること。「焼き鳥一本で勝負している」と語る店主が、新鮮な鶏を目の前で絶妙な加減で焼き上げる。串焼きのおまかせコースが人気で、タレには岡山のキミセ醤油を使用。本店の2軒隣では『鳥たけ』も営業中だ。

お薦めメニュー ちょうちん／そぼろ丼／皮ボン酢
【お酒】加茂五葉

【学芸大学】焼き鳥

鳥おき

とりおき



Google map URL



☎ 03-3714-5135

📍 目黒区鷹番 3-19-14

🕒 17:00～23:00、(L.O.22:00)

📅 休月

📍 東横線「学芸大学」駅西口より徒歩3分



かもがわ手延べうどんを 風味豊かなダシでいただく

岡山産の手延べうどんは、角がないつるっとソフトな口当たりとしっかりした弾力が特徴。茹でたてを待つ間、だし巻き玉子や、クレソンのサラダなど、個性的な一品料理とお酒も楽しめる。一番人気は「豊前房うどん」。麺の上には、おぼろ昆布や京揚げ、下関の練り物など全国から厳選した具材がのる。ダシは、佐伯イリコと日高昆布を使用。素材の旨味を生かし、繰り返し食べたくなるやさしい味わいが人気の秘密だ。

おすすめメニュー 豊前房うどん / だし巻き玉子 / おぼろおろしうどん / たまごとじうどん

[池尻大橋] うどん

うどん豊前房

うどんぶぜんぼう



Google map URL



岡山岡山
応援食材
岡山岡山
岡山岡山
岡山岡山
岡山岡山

☎ 03-3710-5425

🏠 目黒区東山 1-11-15 中目黒 ARK-II 1F

🕒 11:45 ~ 14:30

18:00 ~ 21:00 (売切次第終了)

📅 休日

📍 田園都市線「池尻大橋」駅東口より徒歩10分



丁寧な手仕事が生み出す極上鮭 旬の食材を中心につまみや腕物も

井原市出身の大将が営む『鮭 おかだ』。岡山産をはじめ全国から選りすぐりの様々な旬の食材を集め、丁寧な仕事でお客をもてなす。握りは、細身のシャリで見た目にも美しい極上鮭。鮭以外にも、岡山特産の甘く柔らかいシャキシャキ食感が特徴の、黄ニラを使った卵とじの赤出汁も大好評。大切な席はもちろん、一人でもゆっくりと寛げる雰囲気。目黒川沿いにあり、桜の季節は特に人気が出そうだ。

お薦めメニュー おまかせコース／黄ニラの卵とじの赤出汁 他

[中目黒] 寿司

鮭 おかだ

すし おかだ



Google map URL



☎ 03-3464-1344

🏠 目黒区青葉台 1-16-9 サクラガーデンウエスト1F

🕒 (ランチ) 11:30 ~ 14:00
(ディナー) 17:00 ~ 22:00

🚫 休水

📍 東急電鉄、東京メトロ「中目黒」駅より徒歩5分



きびだんごの味は母の味？ 岡山愛溢れる蒲田のお店

親しみやすい岡山弁と気さくな性格で、お客さんを魅了しているのは岡山出身の店主。自慢の岡山ご当地グルメの数々をふるまう。岡山の郷土料理は、まるで自分の実家に帰ったかのように。アットホームな雰囲気店内では、お客同士が自然と家族のように仲良くなるそう。岡山出身者が集まる会や地元チームのスポーツ観戦などもあり、一度入るとクセになりそうなそんなお店が東京にはある。

お薦めメニュー きびだんごセット(おばんざい3品・ドリンク1杯) / 瀬戸内おでん / 野菜中心おばんざい

[西蒲田] 居酒屋・バー

きびだんご



Google map URL



☎ 03-6785-9216

🏠 大田区西蒲田 7丁目 5-4 2 階

🕒 19:00 ~ 24:00 (日は 16:00 ~ 24:00)

📅 休月

📍 JR「蒲田」駅西口より徒歩2分



ファッションと伝統を織り交ぜた 新感覚料理店

モダンな雰囲気の店内にあるのは、古くから愛されている器の数々。店主の伊藤さんは、岡山県の伝統的工芸品である備前焼に魅了され、その魅力を最大限に引き出し、食とファッション、伝統を融合させたお店をオープン。今も、備前焼の街、岡山県備前市へ、料理を盛り付ける備前焼を求めて作家の元へ足を運ぶ。オープンするまでの苦労の中、伊藤さんを支えたソウルフードの津山ホルモンうどんは、岡山ホルモンうどんとしてアレンジされて、お店のメニューとなった。是非、伝統の器と一緒に堪能したい。

おすすめメニュー 真か鉄板焼きプレート/伊勢海老出汁リゾット/伊勢海老身入り/岡山県ホルモン焼きうどん

[上目黒] 居酒屋・バー

真か

しんか



Google map URL



☎ 03-6303-0862

🏠 目黒区上目黒 2-7-10 北上ビル階

🕒 17:00 ~ 23:00

🛋 不定休

📍 東急東横線、日比谷線「中目黒」駅より徒歩3分