

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

大人のためのとっておきのカジュアルダイニング

## RIGOLETTO WINE AND BAR

[ リゴレット ワインアンドバー ]



あがらピザ

熊野牛と小山安吉醸造元の味噌を使った  
あがら和風ポロネーゼピザ

S 1296円、L 1728円  
(11:00～L.O.)

自家製のピザ生地に、小山安吉醸造元の味噌と醤油で煮た熊野牛ミンチ、モッツアレラチーズをかけ、高温の窯で焼き上げた和風ピザ



熊野牛×味噌×  
チーズによる  
美味しい出会い



紀州いさきのグリル  
柑橘を使ったブルーブランソース

1728円  
(17:00～L.O.)

ふっくらとした、いさきのグリルにホワイトバルサミコとレモンの果肉のソースで仕上げた一品



うめどりと紀州梅  
セビーチェ

540円  
(17:00～L.O.)

うめどりはクールブイヨンでポイル。梅とハラペーニョが効いたドレッシングがピリ辛で、鶏肉・姬きゅうり・白髪葱の異なる食感もい



梅香る  
スプレーズケーキ

594円  
(17:00～L.O.)

梅酒・梅の実・梅ジャムを使用したフワフワのチーズケーキ。田辺市産のレモン果汁を加えているので、後味はさっぱりしている

龍神しいたけの  
レジェノス

810円  
(17:00～L.O.)

龍神しいたけの笠の裏に、玉ねぎ・生ハム・アンチョビなどの具材を詰めたオープン焼き。口の中いっぱい食材の旨みが広がる



# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

本格広東料理と洋食をカジュアルな空間で

## SO TIRED

[ソー・タイアード]



うめどりもも肉の梅酢油淋鶏

1080円  
(11:00～L.O.)

軟らかなうめどりのもも肉をパリッと揚げた梅酢入り油淋鶏仕立て。エシャロットや赤ピーマンなど具だくさんの野菜とともに



あから丼

田辺市の  
海・山の幸が  
てんこ盛り!

あから中華丼

1000円  
(11:00～L.O.)

うめどりの肉団子・龍神しいたけ・いさぎ・なまこなど、田辺市の食材を使い、アツアツの塩麹あんで仕上げた豪華な中華丼



昆布と梅と細切り野菜の鶏がらスープ

648円  
(17:00～L.O.)

梅と昆布と鶏ガラで出汁をとった梅昆布茶風味のスープに、細切り野菜がたっぷり。梅の香りがほのかに漂い、食欲を増進させる



田辺釜揚げしらすと梅肉の炒飯

972円  
(17:00～L.O.)

梅唐辛子が効いた釜揚げしらす、2種の梅、龍神しいたけの炒飯の中には大きなマコモダケ。カリカリのしらすをまぶして風味豊かに



桃姫

702円  
(11:00～L.O.27:30)

和歌山県産南高梅の完熟梅酒をベースに、和歌山県産白風桃果汁を30%ブレンド。甘くフルーティなのでお酒が苦手な人にも



邑人

702円  
(11:00～L.O.27:30)

ジンジャー・ローズマリー・ペパーミント・シナモン・セージの5種のハーブによる香り高い梅酒。どんな料理に合わせてもOK

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time  
2015.  
11.19 (THU)  
- 11.29 (SUN)

洗練されたインテリアと鮮やかな料理を堪能

## HENRY GOOD SEVEN

[ヘンリー グッド セブン]



あから丼

紀州うめどりのつくねてりやきあから丼 (山椒風味)  
定食セット(みそ汁、おぼんざい、サラダ付)

1200円  
(11:00～L.O.17:00)

生姜やネギが入ったうめどりのつくねを、山椒がアクセントとなった照り焼きソースとからめて。ソースの隠し味は、はちみつ梅



紀州うめどりの  
西京漬グリル

1296円  
(17:00～L.O.23:00)

明治13年創業の小山安吉醸造元の白味噌を用いたうめどりを西京焼きに。味噌に漬けることで、しっとりした肉の旨みが引き立つ

大きなサイズの  
ふくらつくねが  
ボリューム満点!

美プラス  
カシス梅酒

グラス540円  
(11:00～L.O.)

紀州産完熟梅酒に美容成分とカシス果汁をプラス。保湿効果が期待できるコラーゲン入り



美プラス  
マスカット梅酒

グラス540円  
(11:00～L.O.)

抗酸化作用があるといわれるコエンザイムQ10を配合した、マスカット果汁入り梅酒



美プラス  
ライチ梅酒

グラス540円  
(11:00～L.O.)

美容と健康のための梅酒。爽やかなライチ果汁と女性にうれしいヒアルロン酸を加えている



# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

多彩な料理と酒が揃うモダンな洋食レストラン

## 自由ヶ丘グリル

[ ジュウガオカグリル ]

あがらコース



田辺市の  
旬の味覚を  
フルコースで

### 田辺市あがら丼 ランチセット

2500円

平日(11:00～L.O.15:00)

土・日曜、祝日(11:00～L.O.16:30)

熊野牛のハッシュドビーフと、うめどりのそばろ丼、ひろめと葉野菜のサラダ、紀州梅酒と梅のゼリーのセット。田辺市の味覚が凝縮

### 紀州うめどりの カチャトーラ

1200円  
(17:00～L.O.)

自家製ソミュール液に漬けたうめどりをグリルし、野菜とともにトマトソースで煮込んだ。野菜エキスを吸ったうめどりが軟らかく絶品



### 紀州にぎり こんにやく2種の カルパッチョ

780円  
(17:00～L.O.)

歯ごたえのよい2種類のこんにやくにやくに梅肉ドレッシングをかけて。叩いたはちみつ梅や大葉ソースをつけるとまた違った味わい



### マルアジの 香草カツレツ 梅肉ソース

850円  
(17:00～L.O.)

田辺市の沖合で捕れた新鮮なマルアジを、ふっくらサクサクに焼き上げている。サラダと甘酸っぱい梅肉ソースをからめてさっぱりと



### 紀州ひろめと うめどりグリルの サラダ

980円  
(17:00～L.O.)

シャキシャキ食感のひろめと11種の野菜・4種の豆による栄養満点のサラダに、うめどりのグリルをオン。それぞれの食感が生きる



### 紀州梅酒と 梅のゼリー

580円  
(11:00～L.O.)

ブルブルの梅酒ゼリーの中には甘みの強い紀州梅が丸々1粒入っている。爽やかな酸味と甘みのバランスが絶妙な大人のデザート

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

欧風料理と自家製パンを種類豊富なワインとともに

## 欧風小皿料理 沢村

[ オウフウコザラリヨウリ サワムラ ]

龍神しいたけの  
あがらハンバーガー

1620円(一日限定15食)  
(17:00～L.O.)

肉厚の龍神しいたけを主役に、豆腐入りパティとマッシュポテトを、沢村特製のパンズでサンド。しいたけの旨みが口の中にあふれる



あがらハンバーガー

龍神しいたけが  
生み出す  
ハーモニー

熊野牛A5モモ肉の  
ステーキ 梅塩添え

3780円  
(17:00～L.O.)

丁寧に火入れしたA5ランクの熊野牛のモモ肉を、梅塩でシンプルにいただく。熊野牛は年間300頭しか市場に出ない幻の牛



田辺の梅を使った  
ピンチョス

1512円  
(17:00～L.O.)

梅酒のキャビアとブルーチーズ、馬肉のタルタル、鯖の梅酢めめ、うめどりのモツ揚げなど、すべてのピンチョスに梅を使用



うめどりのカツレツ  
～橙ソース添え～

1728円  
(17:00～L.O.)

橙と一緒に下味をつけたうめどりのカツレツ。噛むたびに感じる肉の旨み、清々しい香りと苦みを橙ソースが際立たせる



梅香るふんわりチーズケーキと  
梅アイス

864円  
(17:00～L.O.)

ふんわりと軽やかな口当たりの梅のチーズケーキ。サクッと焼いたパイと梅アイスと一緒に頬張ると幸福が広がっていく



龍神しいたけの  
あがらサンドウィッチ

1500円(ランチ限定15食)  
(11:00～L.O.16:00)

龍神しいたけの味と食感を生かすため、鶏肉と豆腐のハンバーグに田辺市の特産「梅びしお」を使用。大葉の風味と梅ソースが爽やか

うめどりのモツとチーズの  
パスタ レモン風味

ランチセット1500円(11:00～L.O.16:00)、  
1620円(17:00～L.O.)

田辺市産のグリーンレモンが、2種類のチーズとバターで仕上げたシンプルな生麺パスタを引き立てる。ハツと砂肝が絶妙にマッチ

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

音と酒を楽しめる“刺激的な大人の溜まり場”

## TIKI BAR TOKYO

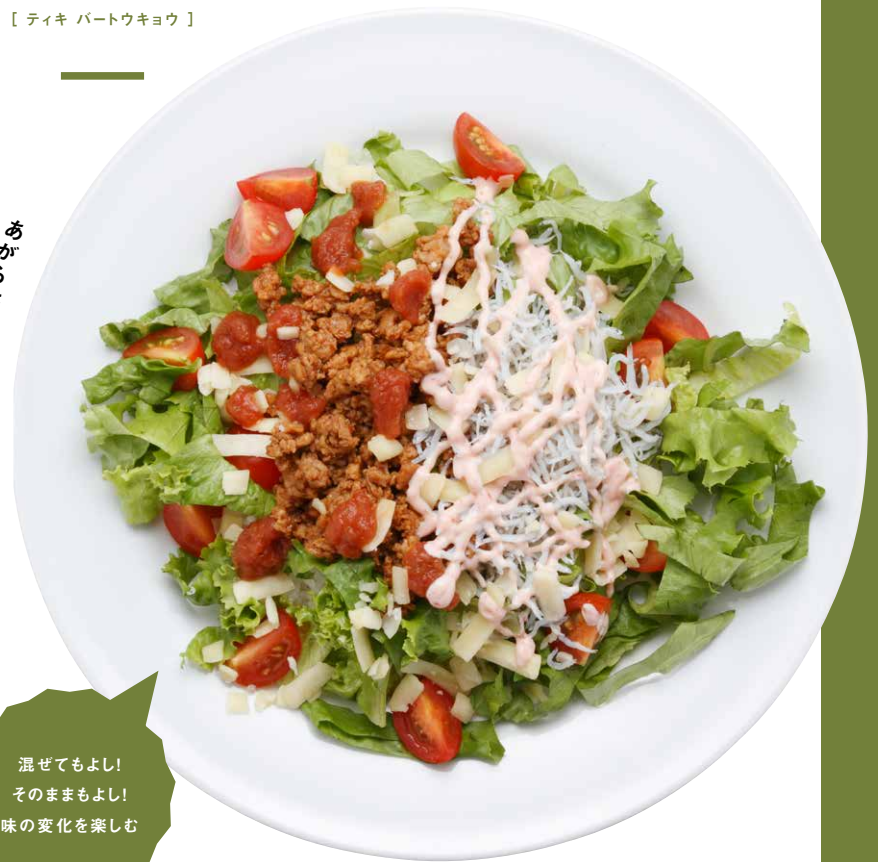
[ ティキ バートウキョウ ]

### あがらタコライス

1000円  
(11:00～L.O.14:00)

スパイシーな味付けのうめどりミンチとちりめんの組み合わせがユニークなタコライス。トマト梅・マヨ梅・チーズのトッピングが◎

あ  
が  
ら  
丼



### 梅酒の飲み比べ(4種)

1000円(4種) (17:00～L.O.)

「紀州南高梅完熟梅酒 樽」「HAMADA」「一梅千日 無糖梅酒」など、和歌山を代表する12種類の梅酒から4種選び、違いを楽しめる

混ぜてもよし!  
そのままよし!  
味の変化を楽しむ



### うめどりのひろめ巻き

800円  
(17:00～L.O.)

独特の歯ごたえが特徴のひろめを、塩麴に漬け込んだうめどりで巻き、ふっくら蒸した。梅肉と胡麻ドレッシングをつけていただく



### うめどりと、ちりめんのトルティーヤ巻き 梅マヨソース

700円  
(17:00～L.O.)

うめどりミンチとちりめんをトルティーヤで巻いた、ビールにぴったりの一品。具たくさんなので、小腹がすいたときにも

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

全国の生産者から届くこだわり食材を蒸し料理で

## MUS MUS

[ムスムス]



### 龍神しいたけの直火焼き

702円  
(17:00～L.O.)

香りと肉厚の食感がたまらない龍神しいたけそのものの美味しさを堪能するならコレ。小山安吉醸造元の醤油につけてご賞味あれ

肉好きが唸る  
ガッツリ丼を  
味わい尽くす!

### 熊野牛ローストと うめどりの梅酢焼の あから丼 龍神しいたけ添え

1500円  
(11:00～L.O.15:30)

熊野牛のローストビーフと梅酢に漬けたうめどりを、熊野米にのせて。小山安吉醸造元の味噌を使った味噌汁とセット



あから丼



### 田辺の茶粥

840円  
(17:00～L.O.)

茶粥は紀州で古くから親しまれてきた家庭の味。地元では冬は温めて、夏は冷たくして食すという。濱田農園の梅干しを添えて

### 野菜のレモンポトフ

1296円  
(17:00～L.O.)

具沢山の季節の野菜をレモン・塩胡椒・オリーブオイルでコトコト煮込んだ。香りと旨みのあるレモンは田辺市にある原農園のもの



### タナベバーグ

1944円  
(17:00～L.O.)

小山安吉醸造元の白味噌と龍神しいたけを練り込み、コクを増したハンバーグ。龍神しいたけのソースをつけていただく

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

通もうなる酒の肴と厳選された日本酒の数々

## ソバキチ

[ソバキチ]



うめどりの金山寺味噌焼き

842円  
(17:00～L.O.)

ネギと金山寺味噌の香ばしい風味、噛みしめるたびにほどばしるうめどりの肉々しさ。食べごたえがあるのでお腹も大満足



あがら麵



古城の煌めき

540円  
(17:00～L.O.)

「青いダイヤ」と呼ばれる貴重な古城梅のみを使用し、紀州の名水「富田の水」で仕込んだ梅酒。昔ながらの渋みと酸味が感じられる

じゃこ出汁が  
梅とろろを  
引き立てる

あがら梅とろろそば

939円  
(17:00～L.O.)

上品なじゃこ出汁のつゆが、南高梅とろろの風味と相まって爽やかな仕上がりが。酒が体に染みわたったら最後はこの蕎麦で締めたい



GEN

850円  
(17:00～L.O.)

梅酒としてはアルコール度数の高い25度。大正15年創業の梅屋が培ってきた技術で熟成させ、濃厚で芳醇な香りを実現させた



ごま鯖の竜田揚げ  
梅酢ソース掛け

712円  
(17:00～L.O.)

脂のった匂のごま鯖の竜田揚げは、衣はサクサク、中はじんわり豊かな風味があふれだす。梅肉ソースが味に変化を生んでくれる



# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣 in 丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

昭和の雰囲気漂うスナックで酔いしれる

## 来夢来人

【ライムライト】

あがらサンド



ランチは  
ヤミツキになる  
和風サンドを



紀州田辺マルサのうつぼ  
ぼりぼり揚げ

648円  
(17:00～L.O.)

淡白で味わい深いうつぼを歯ごたえよく仕合  
げた田辺市特産のおつまみ。一度口にしたら  
手がとまらない。どんな酒とも相性がよい

田辺あがらサンド

700円、ドリンク付900円  
(11:00～L.O.14:00)

トーストしたパンに、梅肉  
・玉ねぎ・ベーコンを米油  
で和えた調味料「梅あぶら」  
を塗り、龍神しいたけの甘  
辛煮としらすをサンド



タンゴラムカクテル

1080円  
(17:00～L.O.)

完熟南高梅酒に和歌山県産「きよみオレンジ」  
果汁を40%配合した「タンゴラム」ベース  
のカクテル。スパイシーな香りが漂う

完熟梅酒のモスコミュール

1080円  
(17:00～L.O.)

ウイスキーのオーク樽で長期熟成させた高級  
梅酒「樽」と田辺市産の甘酸っぱいレモンを  
使用した清涼感あるモスコミュール

