

美人食

ちかげの



はなぐれ 神戸オーナー

居酒屋のアルバイト経験から経営に興味を持ったオーナーの神戸さん。大学生時代に仕込みや食材管理を頼まれるようになったことがきっかけで店長になり、いつか自分の店を開くことが目標になったそうです。その後、資金を作るためITの会社を立ち上げ、15年以上の月日を経て念願の和洋創作ダイニング「はなぐれ」をオープンしました。

青山千景 Chikage Ayumu



14才でCMデビューし、18才よりSTVラジオパーソナリティを経験。2007年度ミスさっぽろを経て、2014年から札幌観光大使コンシェルジュとして観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TVh「旅コジ」として観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TVh「旅コジ」三北海道、毎週金曜10:54~FMノースウェーブ「ノースグラフィックオートインフォメーション」、スポーツニッポン新聞(月2回連載)「青山千景がリーダー直撃 21世紀のフロンティア」、北海道フードマイスター、景がリーダー直撃 21世紀のフロンティア、青山千景(第8)とビジネス食育インストラクターとして講師を務める傍ら、青山千景(第8)とビジネススマナーやコミュニケーションマネージャー研修の講師としても活動中。

産地直送最高級メバチマグロのうまさ絶句!! 朝6時まで営業しているので様々なシーンで楽しめます!

店名である「はなぐれ」の由来は、オーナーの生まれ故郷神奈川県にある三崎漁港近くに、その昔「日が暮れたあとにも花を見て飽きない」という由来が残る土地の呼び名から来ています。商売の「商い」とお客様に「飽き」させないという言葉をかけて「はなぐれ」という店名に決めたそうです。その三崎漁港はメバチマグロが水揚げされることで有名な漁港。メバチマグロはスーパーでよく見かけることができる魚ですが、「はなぐれ」で提供しているメバチマグロは遠洋漁業で獲れた生きたままのメバチマグロが-60℃で瞬間冷凍され、そのまま輸送されるため、鮮度が良く味も落ちません。そういった身は「チヂミ質」といい味や食感にも雲泥の差があるようです。本マグロはトロが重宝されますが、メバチの良さは赤身の旨さを感じられるところにあります。



刺身3点盛り
「鉢天身(上赤身)」980円は今まで食べたことのないお刺身。赤身の最上級であるこの部位は食べた瞬間「うまっ…」と感じました。サクサクと噛み切れる身とマグロの鉄分臭さを感じさせない味わいは本当に美味しかった。「中トロ(上)」1580円はしっとりとしたお刺身で、しつこくない脂が良いですよ。あ〜日本酒が飲みたい(笑)。これもハマるー!



テールステーキ 780円
メバチマグロのしっぽの部分を豪快に焼いた人気メニュー。焦げないように弱火でじっくりと時間をかけて焼き、中まで火を通し、しっとりとした身をいただきます。テール部分には背中部分の赤身と腹部分のトロが同時に食べられるお得感もあります。骨髄の上にあるプルプルのコラーゲンを食べ忘れないように注意! 争奪戦になりそうです(笑)。カマ焼きやテールステーキは希少部位のため数に限りがありますので来店の際は確認のお電話を。



関西風お好み焼き 780円
「お好み焼き屋、開店しないの?」とお客さんからいわれるほど大人気のメニューで、これだけ食べて帰るお客さん多いのだとか。実は店長の中村さんは大阪出身。本場の味を知り尽くした店長が作る絶品お好み焼きは箸で持ち上げられないほどフワフワ。ネギもたっぷり食べ応え十分。まずは頼んでみて。



厚切WAGYUの一口ステーキ 1240円
オーストラリア産のWAGYU。決められた期間に特殊な穀物を与えられて育った牛は国産の黒毛和牛と変わらない旨さ。柔らかい肉質で臭いもない逆輸入のステーキをぜひ! 柚子こしょうでピリッいただきます。

こだわり野菜のバーニャカウダ 1280円
10種類以上の野菜は道産野菜が中心です。ラディッシュやチコリなど、店長の中村さんが厳選したオススメの野菜が登場します。ソースは手作りで、ウォーマーで温めても煮詰まりすぎないよう工夫されています。

モッツアレラの天ぷら 680円
お酒に合う一品料理です。付け合わせにトマトがあるのがカワイイ。さらにオススメに加えたいのはコリコリ食感が病み付きになる「サメ軟骨入り梅たききゅうり」400円や北海道では珍しいサザエやエイヒレのメニュー。函館から直送の毛ガニはリファインのクーポン利用なら1人1パイ500円で注文(1組最大5人迄、税抜)可能になりますよー。日本酒は岩手、京都、山形など道産酒だけでなく色々楽しめます。焼酎、ワイン、果実酒などの種類も豊富で、お得な飲み放題は120分1580円(クーポンで1280円)で用意しています。



ちかげの美味しい話

~マグロについて~
女性に嬉しい美容成分がたっぷりの赤身のマグロは、高タンパク、低脂肪、低カロリーの健康美容食です。血合いの部分にはタウリン、ビタミンE、鉄分が多く含まれていて、特にタウリンは交感神経の高ぶりを抑え、血圧、血中コレステロールを下げて動脈硬化を防ぐ効果もあるといわれています。代謝促進や肝臓強化にも良い成分です。マグロのタンパク質には必須微量元素のセレンも含まれ、脂肪の酸化を防ぐ一方、ビタミンEと共同で過酸化脂質を分解する働きがあります。動脈硬化を予防し、アンチエイジングもできちゃいますので女性は特に赤身を食べてほしいかも知れませんね。



File.38 和洋創作ダイニング はなぐれ

shop info 44P

中央区南6西4 野口ビル1F
TEL.011-206-8790
営業時間/18:00~翌6:00(LO 5:00)
定休日/不定休

