

## 〈NEW YORK CITY Food〉編集部が“ハイカジ”を

地元の食通が紹介するニューヨークの穴場レストランのこのメニュー!



[料理評論家] Arthur Schwartz (アーサー・シュワルツ) さん  
『デイリーニュース』紙の元グルメ担当編集者。  
著書に『ニューヨークシティーフード』などがある。

レストラン Geido 芸道

### ブルックリンに29年 ローカルに愛される“オサムのスシ”。

1985年のオープン以来、今も創業者の小山治(こやまおさむ)さんが寿司を握る店。「オサムのスシ」を求めて、開店と同時にすぐに満席になる(週末は30分待ちになることも)。63歳の小山さんは引退を考えしばらく店を離れていたが、「オサムはどうした?」と心配する客が続出。「常連に支えられていることを実感した」と2014年9月に復帰し、「死ぬまでここで寿司を握る」と宣言している。



創業10年、15年などの節目に、常連客が描き加えた壁画がユニーク。来年には「30年アニバーサリー」も待っている。

■ 331 Flatbush Ave., Brooklyn, NY 11217 USA ☎ 718-638-8866  
■ 17:30~OS23:00、金・土曜~OS23:15、日曜~OS22:30 団 月曜



Obama roll 8pcs  
… \$11

アーサーさんのおすすめ

ツナ、サーモン、ハマチが合体した最強のロールで同店人気ナンバー1。メニューの由来は、オバマ大統領が就任した年に作られたからだそうです。

Brooklyn roll 8pcs … \$10

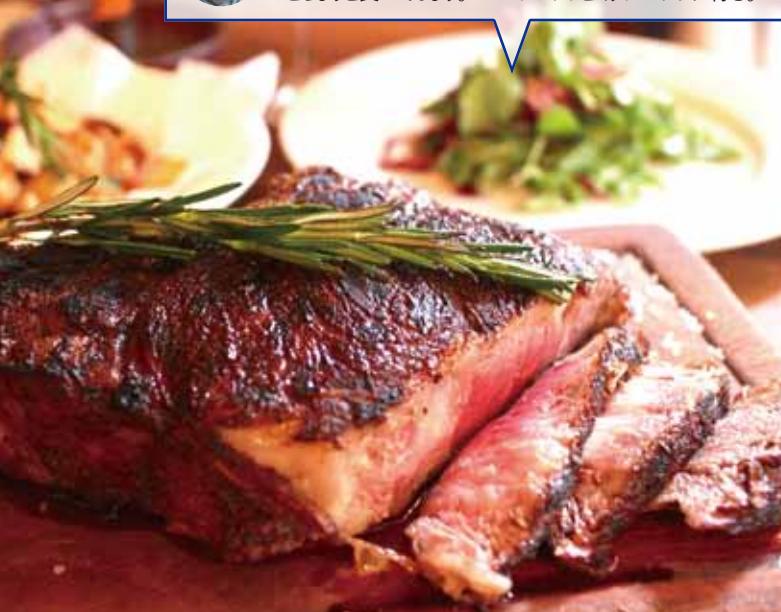
同店人気ナンバー2はこれ。スパイシーサーモン、アボカド、黒胡麻、小エビ、カニカマ入りで、地元のブルックリン子も大好き。



Chuleton de Buey a La Parilla con Patatas (for Two) … \$82

アーサーさんのおすすめ

どっしりとした、骨付きリブアイステーキ。霜降り肉の細かい脂とは違い、ジューシーな赤味と脂身の香ばしさが堪能できます。これで2人前だが、日本人なら5~6人でシェアするとちょうど良いでしょう。ローストポテトとミックスサラダ付き。



レストラン・バー Convivium Osteria (コンヴィヴィウム・オステリア)

### 噛むごとに「アメリカ」を感じる 1.3kg超え巨大リブアイ肉。

日本ではお目にかかれない巨大リブアイステーキが、この店の看板メニュー。そのサイズ、直径30センチ、重さ約1.3キロ超え! 「一人で食べれる人もいるわよ」と言うのは、オーナーのミシェル・ブリクションさん。オレゴン州のペインティッド・ヒルズ農場で育ったグラスフェッド(牧草飼育)牛で、米国産牛肉の常識である抗生素質やホルモン剤は不使用。ジューシーで柔らかく、食べ応えは200%!

イタリア、スペイン、ポルトガル料理の店。地下には、ワインセラーやシェフが目の前で調理してくれるプライベートテーブルも。



■ 68 5th Ave., Brooklyn, NY 11217 USA ☎ 718-857-1833  
■ 18:00~OS23:00、金・土曜17:30~OS23:30、日曜17:00~OS22:00 団 月曜  
http://convivium-osteria.com

## 切り口に注目メニューをセレクト!



[フードライター] Carey Jones (キャリー・ジョーンズ) さん  
食のウェブサイト『Serious Eats』  
(http://www.seriouseats.com)などで、  
おすすめのレストラン情報を執筆中。

レストラン・バー The John Dory (ザ・ジョン・ドーリー)

### 日替わりで提供 新鮮なオイスター＆クラムが楽しめる。

米東海岸及び西海岸から獲れた新鮮なオイスターと魚介メニューを、毎日日替わりで提供するオイスターバー。中でもお得なのが、平日は午後5時から7時まで、土・日曜は正午から午後3時まで提供している「オイスター・ハッピーアワー」。通常は各3ドルのオイスターが2ドルで食べられ、また同店オリジナルビールや白ワイン、オイスター・シューターなども割引となる。



2010年10月にオープンし5年目を迎えた同店。店内奥にオイスターカウンターがあり、職人が目の前でオイスターを割ってくれる。

■ 1196 Broadway, New York, NY 10001 USA ☎ 212-792-9000  
■ 12:00~OS24:00 団 なし(クリスマスなどのナショナルホリデーは休み)  
http://thejohndory.com/

## あなたのお店に「行きたくなる」ヒントが隠れている 繁盛良店 [ハイカジ] ニューヨーク編



Oyster Happy Hour (オイスター＆クラム共に各\$2)  
オリジナル・スタウトビール…\$4.50 スパークリング・リースリング…\$6  
シェリー・オン・タップ…\$5 オイスター・シューター…\$5

キャリーさんのおすすめ  
「ネーキド(裸)カウボーイ」など、ネーミングがユニークなオイスターです。日本では珍しい生のクラム「リトルネック」も要オーダー。「カクテルソース」など3種類の自家製ソースを少し付けて食べるとさらに美味です。

レストラン Luke's Lobster (ルーカス・ロブスター)

### 起業5年で今や全米に14店 大人気のロブスターロール。

ルーク・ホルデンさんが2009年に第1号店をオープンして以来、ロブスターロール・ブームも手伝い、今や東海岸を中心に14店を開ける人気店。高級レストランなら30ドル以上する上質のロブスターが、ここだとこのお値段。新鮮な食材を安価で確保できるのは、ルークさんの実家がメイン州でロブスターの加工工場を経営しているため。獲れたてをすぐ調理するので、肉身をブリッピリで柔らかく保つことができるのだ。



このパークスロープ店は同社の14店目のロケーションで、昨年9月にオープン。

■ 237 5th Ave., Brooklyn, NY 11215 USA ☎ 347-457-6855  
■ 11:00~OS22:00、金・土曜~OS23:00 团 なし(クリスマスなどのナショナルホリデーは休み)  
http://lukeslobster.com/