



〈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・フード』などがある。



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。メニュー名の由来は、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。



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 🕒 月曜

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。ローストポッ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!「一人で食べきる人もいるわよ」と言うのは、オーナーのミシェル・ブリクシーさん。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物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ブ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 🕒 なし
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.serious-eats.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穫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 🕒 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/

Lobster Roll … \$15 w. drink, chips & a pickle … \$18 (ビールの場合 +\$3)

ハッピーアワー中(月～金曜の16:00～19:00)は、ビール付きが\$18

キャリーさんのおすすめ

トーストしたパンに、レモンバターソースと「企業秘密の調味料」がかかったロブスターがたっぷり。新鮮な食材を楽しめるように、味はいたってシンプルです。柔らかい良質の肉身しか使用しないため、一人分はロブスター5匹分の量ですって。



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

※いずれも「ハッピーアワー価格」
「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しく。



レストラン Luke's Lobster (ルークス・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店を展開する人気店。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営んでいるため。穫れたてをすぐ調理するので、肉身をプリプリで柔らかく保つことができるのだ。



このパークスローブ店は同社の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
🕒 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/