

「ひとり食べ」するならココ!

昼のサクッ丼 &



とろサーモンと
いくら丼
1280円



十勝清水町の牛トロ丼
1380円

1/ 厚切トロサーモンはひたすらクリーミーにトロけ、そのトロける味わいとプチッとしたイクラの食感が絶妙
2/ 口に入れた刹那、舌の上で溶ける生の牛トロ。残るのは凝縮された牛肉の旨み。丼含め多種あるランチは小鉢・味噌汁付きでご飯大盛り無料!

ご飯は
ゆめびりか
ですよ!



店長 半田好延さん

丼の中は北海道!
食せ、その大自然

北海道はでっかい道 オホーツクの恵み 網走市 西新橋店

夜はサロマ湖の牡蠣、函館直送の寒ブリ、オホーツクのカニやジンギスカンといった北海道の食満載の料理店。だが昼の丼もまさしくザ・北海道!“お客さんは北海道民が多い”という事実からして、その実力のほどは証明済みである。

東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア2階 ☎03-6273-3998 ⑤11時半~14時半、17時~23時(フード22時25分、ドリンク22時半LO) ⑥土・日・祝 ⑦カウンターあり、全109席/全席禁煙(同フロアに喫煙室あり)/予約可/カード可/サなし、夜はお通し代350円別 ⑧都営三田線内幸町駅直結、JR山手線ほか新橋駅日比谷口から徒歩5分



3

“豚丼”+“しびれ”
味覚中枢にハマります

串揚げ じゅらく 新橋店

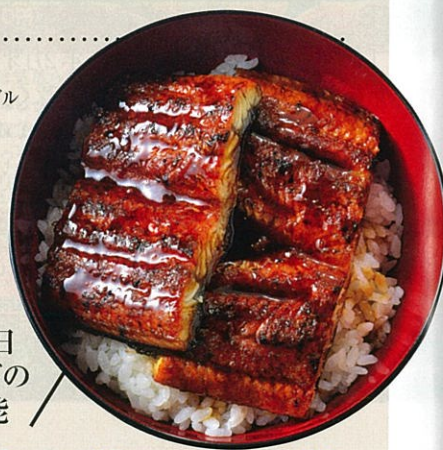
ボリューム溢れる丼として人気の豚丼。そこにコショウでなく花椒を利かせることで、コッテリとした味わいを残しつつも、サッパリと完食できるニュースタイル! 老若男女を虜にする串揚げ店のランチメニューだ。

東京都港区新橋2-10-3 プラザビル 地下1階 ☎03-3591-8021 ⑤11時半~15時(14時半LO)、17時~23時半(22時半LO、土・日・祝は~23時<22時LO>) ⑥正月3が日 ⑦JR山手線ほか新橋駅日比谷口から徒歩3分

→ノーマルでも充分なボリュームだが、もっとガッツリいきたい向きには豚肉2倍・ゴハン1.6倍の「メガしびれ豚丼」(980円)。サッパリ感を追求したいならレモンと温玉子が乗る「しびれレモン豚丼」(750円)など全方位の嗜好に対応



うなぎダブル
1000円



1年365日
毎日ウナギの
贅沢可能

宇奈とと 新橋店

毎年のようにテレビで流れる“ウナギが超高騰!”のニュースはどこ吹く風。なんとワンコインからうなぎが食べられる、新橋ビジネス感涙の店。17時以降のウナギが使われたおつまみなどもまた信じられぬ破格値。

東京都港区新橋3-16-19 ☎03-3433-6969 ⑤11時~22時半 ⑥土・日・祝 ⑦JR山手線ほか新橋駅烏森口から徒歩3分

夜のシメ麺

新橋のおひとりさまライフは飲みだけにあらず。ランチに食べたい丼や、夜の帰宅時や飲みシメに食べたい麺も調査。味はもちろん、雰囲気や価格などを吟味してセレクトした各3軒がコレだ!

“ぶらっと”もいいが
ぜひともじっくり!!

博多蕎麦酒場 蕎麦屋にぶらっと 新橋本店

落ち着いた店内、充実した酒肴、ミシュランガイド福岡でビッグルマンに輝く『赤間茶屋あ三五』監修の蕎麦。タイトルで“シメ麺”とありますが、シメだけにとどまらず、しっかりと食事と飲み物を楽しみ、そのままこの店でシメればその夜は大団円確定!



東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル325 ☎03-6273-3996 ⑤17時~24時(23時LO) ⑥不定休 ⑦カウンターあり、全58席/カウンター席禁煙/予約可/カード可/サなし、お通し代300円別 ⑧JR山手線ほか新橋駅烏森口から徒歩1分



山椒うま辛
味噌ラーメン
700円

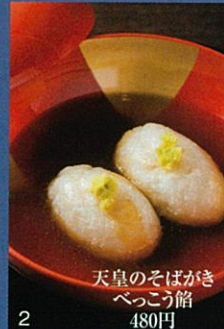
総毛立つ刺激!
シビれて
シメろ!!

北海道山椒うま辛味噌ラーメン 辛幻

卓上には、ラーメン店に不可欠といってもいいコショウがなく、そこにある調味料は山椒のみ!! 既存のラーメンにとらわれず、“山椒うま辛”という新しい味わいへの自信と意欲がヒシヒシと伝わる一軒。

東京都港区新橋2-8-16 石田ビル1階 ⑤11時~翌1時半 ⑥日 ⑦JR山手線ほか新橋駅北口から徒歩3分

1/ 更級か十割から選べ、選ぶツユによって料金が変わる冷たい蕎麦。ツユは写真上から、トロッと文字通り濃厚な「濃厚胡麻豆腐」(900円)。好みでラー油の味変を。蕎麦をプロバンスで食べるが如し「スープドポワソン」(1400円)。粉チーズもお好みで。辛味大根が利く「おろし」(850円) ※価格は蕎麦も込み 2/ サクッとしたゴマ油で揚げた表面を噛めば、中から蕎麦香が炸裂



天皇のそばがき
べっこう餡
480円



今後は
FC化も
計画中です!

店長 知歳憲哉さん

冷たい蕎麦
(更科)
800円(もり)~

スープ・麺・焼豚に納豆
渾然一体がっぷり四つ

らめん しんじゅくほりうち 新橋店

アッサリしているながらもクッキリとした味わいが味蕾を、鶏の香りが鼻腔を刺激する醤油味スープ。もっちりしつツルツル感半端ない中太の麺。深夜営業もしてるのでまさにシメに最適な店。全麺類、大盛りも同価格!

東京都港区新橋3-19-4 桜井ビル1階 ☎03-6435-8970 ⑤7時~翌3時、金~翌4時半、土11時~翌3時、日・祝~23時 ⑥無休 ⑦JR山手線ほか新橋駅烏森口から徒歩3分

納豆らめん
790円

