

その日の気分でセレクト

ALL
人気店!

駅直結の大人の“街”

茶屋町あるこ

梅田・茶屋町に関西・東京の選りすぐりの7軒が揃うグルメ街が登場！ イタリアンにスパニッシュ、ステーキにカフェまで、大人が使いたくなる店ばかり。気分に合わせてあれこれ迷うのも、また楽し。

p1



トレーロ タケウチ
TORERO TAKEUCHI



マスビ
maspi

p2

p3



マリー
茶屋町 Marry

p4



シビレ ノードルズ ろうそくや
SHIBIRE-NOODLES 蠟燭屋



茶屋町あるこ
chayamachi arco

p5



カルネジーオ ウエスト
CarneSio west

p6



串揚げキッチン だん

p7



ザ シティ ベーカリー
THE CITY BAKERY



茶屋町あるこ
阪急大阪梅田駅茶屋町口すぐ
●大阪市北区芝田1-6-2
arco.hankyu.co.jp

Supported by **あまから手帖**

・価格は特に表記のない場合は税抜きです。
・雑誌「あまから手帖」2019年12月号より特別編集。

なにわ黒牛と季節のパスタで乾杯

イタリア料理 **TORERO TAKEUCHI**

福島で肉バルやワインバーなどを展開するイタリアン『TAKEUCHI』初の梅田店。ひと月にたった5頭しか出荷されない希少な「なにわ黒牛」をメインに、タスマニア産仔羊やハンガリー産鴨肉など、塊肉のグリルを看板料理に掲げる。

塊のまま焼いては休ませ、じっくり火入れしたなにわ黒牛のグリルは、頬張れば閉じ込められていた肉汁が口中で爆発し、脳内では至福の旨みが炸裂。ほかにも、ローストビーフや粗挽きミンチのハンバーグ、麻婆豆腐など、さまざまな部位が多彩に味わえる。ソムリエが選ぶワインを合わせて食したい。さらに鮮魚のカルパッチョや目の前で仕上げる鴨の瞬間スモークなど、ワインを呼ぶアテや季節の素材のパスタも見逃せない。冬ならトラフグと菊菜のスパゲッティなど伊と和が融合したパスタに出合えることも。



手前は、なにわ黒牛厳選グリル200g 3900円。この日の部位は赤身の旨み濃厚なクリ。奥は、トラフグでっさと菊菜ペーストのアーリオ オーリオスパゲッティ1900円。フグのアラでとっただしと菊菜のペーストで味付けしたパスタの上にてっさをのせ、イタリア産のカラスミと柚子を振って仕上げた一皿。



ここにも注目!

ワインは、泡、赤、白、ロゼ、オレンジまで豊富に揃い、グラスでも、なんと30種以上が楽しめる。30分間5種類のワインが飲み放題で980円のお得なサービスも(ランチタイム、17:30~18:30)。

◎11:30~14:00④、17:30~22:00④ (※不定休)
④ベター(昼は不可) ⑤ほぼすべて可 ⑥カウンター12席、テーブル27席 ※禁煙 ④昼/ランチ1200円、夜/コース4500円〜、ピッツァ700円〜。Gワイン500円〜、Bワイン3000円〜。





料理はすべて夜の6000円のコース(全6品)から。上右/シェフのマテウさん。上中/秋のデザートは、フランス産栗のモンブランやスペイン産ブルーチーズのアイスなど。左/主菜のイベリコ豚のセレクト(首肉)の鉄板焼き。下左/突出しはパンコントマテとイベリコ生ハム、ソブラサーダとマンチェゴチーズのコロッケなど。

ここにも
マテウ

スペイン産ビール「INEDIT(イネディット)」の生が飲めるのは現在のところ日本でここだけ。サーバーに、「世界一予約が取れない」と言われた『エル・ブジ』のシェフ、フェラン氏のサインが入る。

カタルーニャのワインと料理を満喫

スペイン料理 ^{マスピ} maspí



スペイン・バスク料理の人気店『エチョラ』の姉妹店。こちらは洗練された料理で知られる美食の街・カタルーニャ料理専門を謳う。「ピレネー山脈にも地中海にも面しているから、多彩な食材に恵まれ、調理法も豊富なんだ」とフレンドリーな笑顔で語るのは、カタルーニャ出身のシェフ、マテウさん。

例えばコースの突出しは、オマールエビの風味濃厚な魚介のスープやマジョルカ島原産の生チョリソー・ソブラサーダのコロッケなど。メインは低温調理のイベリコ豚。下には焼きナスのピュレを潜ませ、上からは甘酸っぱいサクランボのソースをかけた見た目にも麗しき一皿だ。20種以上揃うワインも、すべてカタルーニャ産というこだわりぶり。ディナーは前菜や米料理などに、メインとデザートが付いたコースが主軸だが、アラカルトもあり、2軒目使いもOK。

◎11:30~14:00④、17:30~22:00④ ㊟不定休 ㊦ベター ㊧ほぼすべて可 ㊨カウンター7席、テーブル14席、テラス3席 ※禁煙 ㊩昼/コース3000円～、夜/イベリコ豚の生ハム1500円、塩ダラのスクランブルエッグ1200円。Gワイン800円～、Bワイン4500円～。アラカルトの場合は突出し500円。



スタンディングもある店内は、昼前から罪悪感なく飲める明るく陽気なムード。京都や滋賀などの蔵元10社とのコラボによるオリジナル限定酒「唯一無二」シリーズをはじめ、旬のものや、爛上がりする酒も。店主の“マリーさん”こと三宅真理さんセレクトの日本酒が約100種類。粕漬けへしこ炙りやエゾ鹿ロースト、マリーさんの出身地・徳島名物のフィッシュカツなど、酒呑みのツボを突くアテがずらり。母体が京都の人気店『馳走いなせや』と聞けばそれも納得。日本酒が60ml(300円〜)の少量から飲めるのも嬉しい。昭和な歌からポップスまで、流れる曲もしみじみ酒を旨くする。

大阪では希少な千葉県『マザー牧場』のソフトクリームに、京都『木下酒造』の「玉川」を混ぜ込んだアルコール度数1.5%の大人の日本酒ソフトもお試しあれ！

ここにも
酒蔵

16:00までのハッピーアワーは、おつまみ2種付き日本酒3種飲み比べセットが1000円！16:00〜20:00は、ドリンクとおつまみが1時間1500円で飲み・食べ放題！と、時間ごとのサービスもユニーク。

昼から100種の酒に合える気軽な酒場

マリー
日本酒バル 茶屋町Marry



手前は、おまかせ3種盛600円。この日は、たたみいわし炙り、クリームチーズ味噌漬、粕漬けへしこ炙り。奥は、限定8食のマグロ中落ち650円と粕漬け鶏もも肉焼き400円。左下/日本酒ソフト400円は、優しい日本酒の風味で、後味はさっぱり。レーズンなどのトッピングも。ブレンドされているのと同じ「玉川」の熟成古酒「タイムマシーン」60ml 800円をかけるツウな食べ方もお薦め。下中/冷蔵庫には『唯一無二』のボトルが並ぶ。



◎11:00〜13:30㊤、16:00〜22:00㊤、土・日曜、祝日は11:00〜22:00㊤(平日のみランチあり11:30〜13:30㊤) ㊤不定休 ㊤可 ㊤ほぼすべて可 ㊤カウンター10席、テーブル12席、スタンディング約14名 ※禁煙 ㊤厚揚げネギまみれ250円、フィッシュカツ350円、エゾ鹿ロースト550円。生ビールG400円、ハイボール350円〜。



オーストラリア産特選フィレステーキ100g
2000円(注文は200g〜、写真は200g)。お
好みのサイズでオーダーできる。熱々の器
でサーブされ、仕上げの調味とカットは目
の前で。ディナータイムのみのメニュー。

恵比寿をはじめ東京都内に8軒を持つ人気グループの関西
進出1号店。メニューの双璧は、鉄板で焼くオーストラリア
産フィレステーキとA5ランクの黒毛和牛。店長イチオシは、
200g以上の塊で焼き上げるフィレステーキ。鉄板で旨みを
封じ込めた後、軽くオープンで温める。肉汁を抱いてふっ
くり膨らんだ塊肉が、芳しい香りを振りまきながらやってくる。
仕上げは熱々の皿の中で。ジューッという食欲を掻き立てる
音と、肉汁に加えるバター、ニンニク、醤油が合わさるソース
の香りに陶然となる。眼の前で切り分けられた赤身肉は、約
50種以上が揃うワインと共に召し上がれ。

締めにはライスの注文をお忘れなく。皿に残るソースで、
ガーリックライス風の焼き飯に仕立ててくれる。メニューに
はないこの一品で、一層高い満足感に浸れる。

エンタメ系ステーキが五感を刺激

カルネジオー ウエスト
ステーキ・ワイン **CarneSio west**

こしじも
注目!

サイロステーキで提供するA5ランクの
黒毛和牛は、その日によって産地が変わり、山形、岩手、宮城など東北産が中心。
また、生の状態で登場する「和牛のタル
タル」は、ぜひ試したい。

◎11:30~14:30⑤、17:30~22:30⑤、土・日曜、
祝日11:30~22:30⑤(ランチ~16:00⑤) ㊦不
定休 ㊧可 ㊨ほぼすべて可 ㊩カウンター24席、テ
ーブル10席 ㊪1室(2~6名)※禁煙 ㊫昼/ランチ
980円〜、夜/真ガキのカルピスバター焼き700
円、和牛のタルタル1800円、ライス300円。Gワイ
ン600円〜、Bワイン2800円〜。





串揚げは、夜のおまかせコース(目安)10本3500円〜から。上左から右へ、極上黒毛和牛へレ肉、マグロの漬けをオンした寿司揚げ、バルマ産生ハムとバジルチーズ(11本以上注文の場合に含まれる)。中左から右へ、フォアグラ、子持ち昆布生ウニとキャビアのせ、エビ、鯛、チーズをホタテのすり身で寄せて、大葉と湯葉を巻いて揚げた魚介のスペシャル。下左/軽い食後は「油切りがポイント」と店長の森 修一さん。下中/味噌汁と香の物付きの炊き込みご飯セット350円。この日は穴子。

豪華な創意の串に気分もアがる!

串揚げ 串揚げキッチン だん

北新地や銀座、パリでも店舗を展開する『串かつ 凡』のセカンドラインとなるこちら。キメ細かなパン粉を纏わせたサクッと軽い串揚げが、ストップをかけるまで登場する「おまかせコース」の一番バッテリーは、まさかの寿司揚げ。衣を付けて揚げた赤酢のシャリに、東京・豊洲市場のマグロ専門店から届くマグロのづけを合わせたインパクト大の串揚げだ。そのほか、揚げた米ナスの上に分厚いフォアグラのソテーがのっていたり、生ウニとキャビアを贅沢に盛った子持ち昆布など、愉快的工夫を凝らした串が次々とやってくる。

旬の素材を使った月替わりの串もあり、訪れるたびに品書きが変わるので「次は一体どんな串が?」と楽しみは尽きない。ついストップをかけ忘れそう!という人には、串15本に炊き込みご飯、デザートが付く「だんセット」もお薦めだ。

ここにも
有田焼!

器にもこだわり、串揚げの皿や4種のタレが入るソース皿、透かし彫りの入ったピアグラスなど、すべてオリジナルの有田焼で統一されている。

☎11:00~14:00④、17:00~22:00④ ⑥不定休
⑦ベター ⑧ほぼすべて可 ⑨カウンター17席、テーブル3席 ⑩2室(3~12名)※禁煙 ⑪昼/コース1600円〜、夜/おまかせコース(目安)20本5500円〜、だんセット4700円、単品1本140円〜。生ビール中550円、Gワイン600円。※サ5%別。





焼きたてパンと充実したカフェ時間を

ザ シティ ベーカリー
 ベーカリー・カフェ THE CITY BAKERY

上/棚にはプレッツェルクロワッサン330円をはじめパンが美しく陳列されている。マフィンやクッキーなど手軽な焼き菓子もいろいろ。中右上/茶屋町あるこ限定の食パン「茶屋町ソフトブレッド」は、1/2斤460円。中左/4種のデリプレート900円に目玉焼き200円をトッピングすればバランスのよい朝食に。下左/オリジナルグッズやコーヒー豆の販売も。

1990年、ニューヨークのユニオンスクエアでオープンしたベーカリー&カフェ。朝は出勤前の近隣ワーカーが目覚めの一杯やモーニングを求めて訪れ、ランチにカフェ、ディナーまで。様々な人が思い思いのスタイルで楽しむ様子は、まるでニューヨークの街角にあるカフェさながら。

棚には茶屋町あるこ限定の食パンをはじめ季節のピッツァなど約40種。中でも不動の人気No.1は、やはり「プレッツェルクロワッサン」。ゴマの風味と層のしっかり詰まったバター濃厚な味わいは、コーヒーとの相性も抜群。ブレンドやエスプレッソなど、コーヒーの種類によって豆を使い分けるこだわりも自慢の一つだ。サラダや日替りのデリなど、サイドメニューも充実している。13時頃はもっともパンが出揃う時間なので、パン好きにはランチタイムがおすすめだ。



ここにも
 2席あり!

生ビールをはじめ、ハイボールやワインなどアルコール類も豊富に揃う。フィッシュ&チップスやチリポテトなど酒に合うアテも各種。食事の前のアペリティフや待合せにも便利。

◎7:30~22:30④(ブレックファーストメニューは~11:00) ⑥不定休 ⑦カフェは不可。パンの取り置きは可 ⑧ほぼすべて可 ⑨カウンター14席、テーブル36席、テラス6席 ※禁煙 ⑩デリ3種盛合せ500円、フィッシュ&チップス600円、チリポテト500円。ブレンドコーヒー420円、生ビール500円。

