



# 料理ブロガーが注目の陶板料理！あのテレビやラジオで人気の陶板料理専門店「下北沢18」が新メニューを発表



日本初の陶板料理専門店と話題を呼んでいる「下北沢18」。

「陶板」とは熱い鉄板としてだけでなく、冷やして冷製メニューの器としても使用することもできる万能食器。

近年のカキ氷ブームやメディアで人気のニクンロールを生み出してきたチームが、「陶板」をイチ早く目を付け、再び注目を浴びている！

## 1.「18のチキンサグカレー」

サグカレーとは、一般的に「ほうれん草カレー」

数種類のスパイスと玉ねぎを炒め、トマトを加えてじっくり煮込んで一晩寝かせて作り上げました。

チキンもスパイスでマリネしたものを香ばしく焼き上げています

もちろん陶板の遠赤外線であつからジューシーなチキンとカレーの相性は抜群

カレーの街、下北沢ならではのこだわりの1品、この機会に一度お召し上がりください。

## 2.「陶板アヒージョ！～ぐつぐつオイル煮～」

当店でも人気の陶板アヒージョが今回、バリエーションを5種類に増やしました！

その日の気分によって、ボリュームたっぷりの丸々1匹いわしとブロッコリーや、

和のテイストを盛り込んだシラスと大根と温泉玉子等、陶板で熱々に煮込んでお出し致します。

是非、バケツと一緒に召し上がりください

## 3.「東京で屈指の味と言わしめた逸品 ハイナンチキンライス」

ハイナンチキンライスは、蒸した鶏と、チキンスープで炊いたライスに、ダークソース(甘辛い醤油味のソース)、

チリソース、ジンジャーソースが添えられた料理。シンガポールでは「シンガポールチキンライス」とも呼ばれ、

タイ料理店では「カオマンガイ」という名で呼ばれています。

当店では、都内屈指のハイナンチキンライスの人気店で修業を積んだシェフが自信を持ってご提供いたします。

## 4.「商標登録を取得！その名もハイストライク」

「ハイボールがあるならハイストライクがあってもいいんじゃないか！」とオリジナルハイボール【名称:ハイストライク】を商標取得。

鹿児島産のマルスウィスキーをベースに唐辛子を3日間漬け込んだ極上の辛口ハイボール！

のど越し良く、後を引く辛さは野球の剛速球のように力強く、炭酸の爽快感で喉を通る、

まさにストライクな味！気が付けば2杯3杯飲んでるリピーターが続出！

名称:陶板料理専門店 下北沢18

住所:東京都世田谷区北沢2-9-22 電話番号:03-4285-7018 営業時間:18:00~27:00

営業日:年中無休 客席数:18席

株式会社クロスオーバージャパン 代表取締役社長:松田誠





冷製と常熱のあいだ  
陶板料理専門店 下北沢18

下北沢に  
新登場。

— 冷製と常熱のあいだ —  
陶板料理専門店 下北沢18

HAPPY HOUR  
18:00 - 20:00

生ビール ハイボール  
サワー ソフトドリンク

ALL 300yen

日本初!!  
陶板料理専門店

陶板から出る遠赤外線により炭火同様  
ふっくらジューシーに仕上がります。  
その『熱』を『冷』とも伝え、  
日本古来の伝統を旨みとして  
下北沢から発祥!

陶板アヒージョ! ~海老と山羊~ ¥750

陶板でつくる!出来たてふわふわ卵蒸し ¥650

激辛!! 麻婆豆腐パクチーのせ ¥980

もちもち米粉の鶏から揚げ

~からしと酢醤油付き~ ¥850

カレーの18番 ごろごろ野菜の

レーズン入りドライカレー ¥980

世田谷みやげ認定『ふっくり~む』使用!

フレンチふっくり~む ¥650



季節に応じ、  
旨肉、海鮮、旬彩  
を使用した陶板鍋も  
ご用意しております。

営業時間18:00~27:00  
下北沢駅徒歩2分



— 冷製と常熱のあいだ —  
陶板料理専門店 下北沢18

〒155-0031  
東京都世田谷区北沢2-9-22-1F  
TEL & FAX 03-4285-7018  
<http://shimokitazawa18.jp>