

“げにまっこと旨き”かつを料理を食べ尽くす！
たゆたう大河・四万十川に生まれし土佐の美味が東京に揃う専門料理店

『わらやき屋 上野御徒町』オープン！

DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田泰一）は、かつをを始めとした土佐の地の食材とそれを用いた料理の数々を存分にお楽しみいただける専門店「わらやき屋 上野御徒町」を2018年9月20日(木)にオープン致します。

店舗概要

- 店名 「わらやき屋 上野御徒町」
(わらやきや うえのおかちまち)
- 住所 〒110-0005 東京都台東区上野 1-20-11 上野鈴乃屋本店ビル 4F
- アクセス J R 御徒町駅 北口 徒歩 3分
地下鉄銀座線 上野広小路駅 A4 番出口 徒歩 1分
- 電話 03-6854-8743
- 営業時間 17:00～22:00 (L.O.21:00)
- 定休日 日曜・祝日
- 席数 52席
- 坪数 28.40坪
- 客層 近隣勤務のビジネスマン・OL・高知出身者
- 平均予算 4,000円
- URL https://www.dd-holdings.jp/shops/warayakiya/ueno_okachimachi



厳選お料理

ひと口に“わら焼き”と言っても、その技法は実に奥深く厳格である。

土佐伝統の調理法である「わら焼き」。名物「かつをのたたき」は「わら焼き」で食するのが最も美味しいと言われていいます。特有の香ばしい薫りを纏う「わらやき屋」が誇る看板メニューをご堪能ください。

土佐名物「わら焼き」



◆豪快！土佐名物“かつを”の塩たたき 1～2人前 1,490円
※3～4人前は皿鉢(さわち)盛りにしてご提供：2,750円
世界に広がる太平洋に面し、古くから新鮮なかつをを水揚げしてきた土佐の地で、このかつをを最も美味しく食す技法として用いられてきたのが「わら焼き」です。わらを燻すことによって立ち上る煙。その煙は特有の香ばしさを持つがゆえ血合いの部分など、身に独特な匂いを持つかつをの身を、薫りの相乗効果で極上の美味に変化させてしまいます。余計な薬味を使わず、ひと口目はまずシンプルに高知の塩で…。

◆土佐はちきん地鶏 もも肉 にんにく醤油わら焼き

1,390円

“はちきん”とは土佐の女性を表す方言。気が強く、その上はち切れんばかりの色気を持つ土佐女性のように、たっぷりした旨みをその身に凝縮した地鶏こそ「土佐はちきん地鶏」。その旨みが最も集まるもも肉の部分、自然と食欲を誘ってしまうにんにくの香りと共にお楽しみください。



その他「わら焼き」メニュー

◆土佐鴨のわら焼き 2,680 円

高知産の合鴨を使用。皮の旨みと歯ごたえのある肉質がわらの香りと相性抜群です。

◆牛リブローズわら焼きステーキ (写真①) 2,800 円

わらで燻したハーフポンドサイズのリブローズ。

オリジナルのジンジャーガーリックソースがさらに肉の旨みを引き立てます。

◆厚切り牛タンのわら焼き 1,480 円

厚切りの牛タンを豪快に使用！定番のゴマ油と塩、ネギ、ゴマや、お好みで高知県産の柚子酢を合わせてお召し上がり下さい。

◆うつぼのわらたたき (写真②) 1,490 円

「目が悪くなったらうつぼを食べろ」と言われるくらい栄養価が高く、皮のゼラチン質は天然のコラーゲンです。カルシウムや鉄分も豊富で、「産後に良い」と言われています。

◆鯨のわら焼き (写真③) 1,800 円

低脂肪で鉄分が豊富な柔らかく臭みのない赤身を使用。

わらの香りとともにほのかな甘味と口の中でとろける食感をお楽しみ下さい。

◆カマンベールチーズ&ミレービスケット (写真④) 990 円

スモークした薫りとカマンベールチーズの相性はベストマッチ。

高知県の名物『まじめなおかし』ミレービスケットでディップしてお楽しみください。

※季節・仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



海の逸品

広く大海・太平洋を望む土佐の港には、まさに“海宝”と呼べる海の恵みが日々揚がっています。東京・都心で味わえる“宝”をご紹介します。

◆のれそれ (写真⑤) 490 円

地引網を引き上げる時に“のったり”“それたり”することから、高知でこう呼ばれる「あなごの稚魚」。つるつとしたのどごしと舌触りが魅力的です。

◆どろめ 490 円

高知の方言では「いわしの稚魚」を意味し、この土地を代表する海産珍味です。ほのかな苦みが、淡麗辛口な土佐の日本酒とよく合い杯を重ねてしまいます。

◆うつぼの唐揚げ (写真⑥) 790 円

コラーゲンの宝庫であるとろりとしたゼラチン質に覆われた柔らかな白身の食感は揚げ衣とも相性抜群。さっぱりとレモンを絞ってお楽しみいただけます。

◆鯨竜田揚げ 890 円

古くから日本人に馴染みがある食材にも関わらず、貴重になりつつある鯨肉をこちらでも日本人には懐かしさを感じる竜田揚げに仕上げました。

◆地魚のじゃこ天 530 円

高知県の西南端に位置する宿毛湾で獲れる新鮮なあじをベースに、いわしやさばなどと合わせて揚げ、さらに炙り焼きにして仕上げました。生姜醤油との相性が抜群です。



清流の逸品

四国山脈の山深い溪流を源に、多くの支流が集まり大河となり海原・太平洋へと注ぎ込む「四万十川」。あらゆる土佐の恵みの源とも言えるこの清流の美味をご堪能ください。

◆川海老の唐揚げ(写真⑦) 790円 ※禁漁期間は商品のご用意がございません。プリプリとした身とパリパリの頭や殻の食感の対比も楽しい唐揚げ。素材本来の味が楽しめるようシンプルに仕上げています。

◆青さのりの天ぷら(写真⑧) 690円
川の水と海の水が混じり合う河口で育つ青さのりは、艶やかな緑色が美しくやわらかいのが特徴です。磯の香りにも美味しさを感じる天ぷらです。

◆鰻の白焼き山葵と柚子酢 2,800円
ふんわりと柔らかな鰻の身を、わらでシンプルに白焼きにした逸品。まずは山葵と塩だけで身そのものの旨さを味わい、お好みで山椒と柚子酢でもお楽しみください。



土佐市場

高知には、江戸時代から300年以上続く「街路市」が各所にあり賑わいを見せています。地元で暮らす方から、この地を初めて訪れた観光のお客様まで、全てを受け入れる懐の深さがこの地にはあります。

◆芋けんぴ 390円
地元住民の生活に根差した“土佐のフードテーマパーク”「ひろめ市場」が発祥。さつまいもの風味が口いっぱいに広がり、意外にもお酒のおつまみにも合う郷土菓子です。

◆かつを揚げ 690円
わら焼きしたかつをを、食べ歩きができるようにと一口コロックサイズに仕立てた“THE 市場名物”サクサクの食感とわら焼きしたかつをの旨み、両方が楽しめます。

◆カラヤン味噌キュウリ(写真⑨) 490円
「カラヤン味噌」とは“かつをの辛焼き味噌”の意味。後からピリッとくる辛さがクセになる辛ウマで、野菜にもお酒にもよく合います。

◆芋天(写真⑩) 590円
「街路市」の中でも最大規模を誇る「日曜市」の名物。さつまいもに厚めの衣をつけて揚げた天ぷらは、衣はサクサク、中はホクホクの素朴な美味しさが堪りません。



土佐飯

実は密かに多くの方を知らず知らず“高知 LOVE”に導いているのがこちらのラインナップ。高知県はいつの間にかやら“B級グルメ”の宝庫…ぜひチェックしてみてください。

◆炙り鯖棒寿司(写真⑪) 890円
高知では定番の田舎寿司。肉厚で脂の乗った鯖は、表面をこんがり炙ることで皮の下の脂が溶け、口の中でとろけるような旨みへと変わります。

◆マヨネーズラーメン 680円
鶏ガラで作られたスープでありながら、マヨネーズのコクによって、まるでとんこつのような濃厚な味わいに。紅生姜との相性が抜群です。

◆YTKG(ゆず卵かけご飯)(写真⑫) 550円
爽やかな柚子の香りを纏う卵『ゆずたま』を使用した卵かけご飯です。まずは塩で、その後はお好みで、高知産『マルキョー醤油』とおかず生姜でお召し上がりください。



こだわりの調味料

「わらやき屋」では、調味料も高知県産のものを使用し、より本場・土佐の味をお届けできるようにしています。食材の良さを引き立てるこだわりの調味料にもぜひご注目ください。

◆室戸の塩

海洋深層水から、成分バランスを壊さないようじっくり低温加熱し水分を取り除いて仕上げた塩。かつをの身を何より引き立てる調味料です。

◆須崎マルキョー醤油

地元では、刺身に使う方が多く、使い始めるとこの醤油以外は考えられなくなるという方がいるほど。甘みのあるまろやかな風味は卵かけご飯との相性も抜群です。

◆ぼん酢しょうゆ

柚子の生産量日本一の高知県の中でも、一番の知名度と人気を誇るのが馬路村。この村のゆずを丸ごと絞ったゆず果汁を使用し、すっぱ過ぎず、辛過ぎず、絶妙なバランスに仕上がったぼん酢です。

お飲み物

土佐の地酒

山、海、川の幸を生かした旨い料理に合うよう、最高の酒も豊富に揃う高知県。日本酒の中でもっとも淡麗&辛口で旨みがあると言われる地酒を多数取り揃えております。

全 14 種 徳利 790 円～、グラス 530 円～

「淡麗辛口」の日本酒として有名な「土佐酒」は、色はが白く透明で、飲みすぎても酔いざめがスッキリしているのが特長。

土佐酒のそれぞれの蔵元では、古くから伝承された技法と特色を生かしながら南国的なスッキリした味の酒を造り続けています。

◆<西岡酒造×わらやき屋> オリジナル

辛口吟醸 げに辛 徳利 790 円、グラス 530 円

高知県最古の酒造「西岡酒造」が、230 年も受け継いできた伝統技術を生かした「かつをの塩たたき」にぴったり合う日本酒！わらやき屋でしか飲めない逸品です。



土佐の果実酒

日本一の生産量を誇る柚子や生姜を使ったサワーをはじめ、高知の特産物である文旦や直七など、南国の果物の爽やかさを存分に楽しめるハイボールやソフトドリンクなど、多彩なラインナップをご用意しています。

◆柚子：

柚子サワー 590 円、柚子ハイボール 690 円、柚子スカッシュ 490 円

◆文旦：

文旦サワー 590 円、文旦ハイボール 690 円、文旦ジュース 490 円

◆生姜：

生姜サワー 590 円、生姜ハイボール 690 円

◆直七：

直七サワー 590 円、直七ハイボール 690 円、直七スカッシュ 490 円

※価格はすべて税抜表記です。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>