

スパイスワークスが提案する 2017 年の鍋

これで決まり！！！！



今年、スパイスワークスが提案する鍋は

3つのテーマに分けられます！

お得鍋！！何通りも楽しめる！ハイブリット鍋！

*ハイブリット鍋

脱フォトジェニック！？

あまりの旨さに写真を撮るのも忘れる

*実力派・本格鍋

×が待ち遠しい！

*×が主演級鍋

*ハイブリット鍋



■ 展開店舗 ■
炉端美酒食堂 炉とマタギ

三軒茶屋店
東京都世田谷区三軒茶屋 2-14-21

西梅田店
大阪府北区堂島 3-4-1

義経鍋 1,580 円

(税抜き 1人前 / 2人前から注文可)

義経鍋は、水炊きと焼き肉を一緒に楽しめるジビエハイブリット鍋です。義経が平泉に落ちのびる途中、弁慶が鴨を捕らえ、かぶとを鍋の変わりにし、肉を食べて新に頑張ろうと仲間を労った時に使ったのが発祥とされます。中央部は鍋になっており、お肉はしゃぶしゃぶ、山菜・豆腐などは水炊きにし、ポン酢で食します。そしてそれを囲う鉄板の部分は、花卉のように広がっており、そちらでは肉を焼いて玉ねぎダレつけて食べます。

猪や豚などの脂の多い素材は端の受け口に丁度焼いたときの脂が流れ落ちヘルシーにお召し上がりいただけますし、馬肉などは、敢えて馬肉の脂（今回は、鹿肉なので太白胡麻油を使用）を熱で液体状にして、赤身の肉をその脂にくぐらせて旨味を増殖させてます。素材によって様々な使い方が可能です。

水炊きと焼き肉の2通り楽しめて様々な食材が頂けるので、栄養も豊富に摂取できる優秀な鍋です。

主に源義経にゆかりの地、青森・岩手、奈良県で食べられています。

今回、炉とマタギでは和歌山で育ったスーパージビエの本州ジカのモモ、ロースをご用意します。(天然の為、その日により配分は変化します)

*ハイブリット鍋



■ 展開店舗 ■ 東京都 杉並区西荻南 3-9-5
西荻焼肉 常盤屋 常盤ビル

くぐらせチーズタッカルビ

焼肉ミックス	100g	699 円
	250g	1,499 円
和牛焼肉ミックス	100g	999 円
	250g	1,999 円
くぐらせチーズ		299 円
くぐらせ卵	1 個	99 円

焼き肉屋なれど、単なる焼肉屋ではない！出てくる焼台はジンギスカン鍋。淵には野菜をサッと敷いて肉汁を余すことなく食べることができる。なぜなら、秘伝のもみダレは焦げてこそ美味しさを発揮するメイラード効果もびっくりな魔法のタレだから。

それを更に、チーズで食べるから堪らない！！その堪らないチーズはなんとチェダーが入っているのでコクも満点！卵ですき焼きのように食べるもよし、1オーダーで、色々味わいの変化する、コスパも気持ちも満足な焼肉鍋です。

*脱フォトジェニック！実力派鍋



ヌーベルブイヤベース

1人前 1,780円 (2人前より)

鮫鱈、鮫肝、白子、ズワイガニ、赤海老、あさり、ムール貝、ハマグリを雲丹ベースの本格派フユメ・ド・ポワソンとトマトでしっかり火を入れてます。あれやこれやと旬の魚介をモリモリと詰め込んだら・・・野菜の入るスペースがなくなりました！贅沢魚介の旨味たっぷりの、濃縮な美味しい鍋をご用意しました！まさに新しい (Nouvelle) ブイヤベースを体験できます！今年の冬は本格派な実力鍋に舌鼓。味変のマスタード薫るアイヨリソースもまた違った魚介の奥ゆかしいコクを引き出します。



■ 展開店舗 ■

貝殻荘 神楽坂本店

東京都新宿区神楽坂 3-2 2F

*脱フォトジェニック！実力派鍋



■ 展開店舗 ■

貝殻荘 飯田橋サクラテラス

東京都千代田区富士見 2-10-2 飯田橋グランドルームサクラテラス 2F

バーニャフレイダ エチューベ（蒸し）鍋

1人前 1,780円（2人前より）

冷たい3種のソースに蒸しあがった熱々のズワイガニや河豚・牡蠣ときのこと三浦野菜。それぞれのもつ水分で蒸され、旨味がギュッと凝縮した素材の味が引き立つ鍋。個性的な3種のフルーツソースで食べるとカニや牡蠣の新しい旨味と味わいの変化が新体験できます。

*ヴァニエット・ロツ

干しブドウと赤ワインのピリ辛ソース。甘くてピリ辛でなんともバランスの良い味です。牡蠣にも、河豚にも…。小悪魔的なキュートな味。

*レモンチーズクリーム

レモンとチーズクリームにすこしのアンチョビを加えて、チーズの濃厚さもありながらさっぱりとコクを添える、そんなソースは蟹に最高！

*和シャリアピン

オニオンとブイヨンのベースに、香はカルヴァトス、甘味とコクをリンゴのすりおろしで。そこに醤油を気持ちばかり。

* ㄨが主役級鍋



名物炊き餃子 590 円
ㄨにストレート細麵の追麵 (190 円)



■ 展開店舗 ■

炊き餃子と鶏すき大衆酒場 仕事鶏 A(エース)

東京都千代田区三崎町 2-17-4

博多名物炊き餃子を食べてㄨにラーメンで締める鍋だがこのㄨのラーメンの存在が主役級！という鍋、それが11月9日に新店オープンする鶏専門大衆ラーメン居酒屋『仕事鶏エース』の名物『炊き餃子』。

まず、餃子の餡は超粗挽きと普通粗挽き肉の2種で肉々しさを、皮はタピオカ粉入りのぷるっぷるの厚めのもので、煮炊きしても破れないもの。のど越しも水餃子とはまったく違う食べごたえ抜群で5個付きます。

その旨味がじっくりと引き出された、コラーゲン沢山の豚骨スープを余すことなく楽しめる、待ちましたのㄨが浅草開華楼が特別に作ってくれた追い麵。どちらを食べる為に注文したのかもはやわからない程の完成度の高さ！

スープは他に“柚子塩の青”、“唐辛子味噌の赤”、“焦しニンニクの黒”とスタンダード以外にも楽しめます。