



報道関係各位

NAKAMEGURO GALERIA

2018年10月吉日

名店 Ristorante Canobiano で修業したシェフの
こだわり自家製生パスタと京野菜のカジュアルイタリアン
NAKAMEGURO GALERIA
オーナーシェフ岸晃弘、人気雑誌「and GIRL」の
「キラ★メン総選挙」2018 で第 1 位に選出！

2018年6月に中目黒にオープンし、こだわり自家製生パスタと京野菜のカジュアルイタリアンを提供する「NAKAMEGURO GALERIA (ナカメグロ ガレリア)」(東京都目黒区上目黒4-9-2)のオーナーシェフの岸晃弘が、雑誌「and GIRL」が実施する「キラ★メン総選挙」2018において、見事第1位に選ばれました。



■ ■ 60名のキラ★メンの中から強豪を押さえ、2,642票を獲得し1位に！

エムオン・エンタテインメントが発行する女性ファッション誌「and GIRL」にて開催されていた大人気企画「キラ★メン総選挙」2018では、様々な分野で輝く60名の男性がエントリー。大反響の末、投票を締め切った結果「NAKAMEGURO GALERIA」のオーナーシェフ岸晃弘が2,642票を獲得し、初代バチエラー・ジャパンや人気レーシングドライバーらを押さえ、見事第1位に選ばれました。特設ページ

(<https://www.andgirl.jp/kiramen>)では、「愛され・いじられキャラが天然スマイルで王者の座に！」と評された岸シェフが、照ながら感想を語っていますので、是非ご覧ください。

<本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先>

NAKAMEGURO GALERIA 広報担当：横山

TEL : 03-5734-1425 080-4453-7088 Mail : primetime.ky@gmail.com



■ ■ 中目黒初のパスタマシンを使用した自家製生パスタや、三ツ星レストランからも愛される熟成エゾシカ肉がリーズナブルに堪能できる「NAKAMEGURO GALERIA」



中目黒徒歩8分の好立地に位置する「NAKAMEGURO GALERIA」では、中目黒初のパスタマシンを使用し、北海道産の小麦で作るモチモチした食感の自家製生パスタが人気です。なかでも、伊勢海老より美味しいとも言われているウチワエビを丸ごと使用した「ウチワエビのアラビアータ（2,000円）」は、高級で他にはない食材をこの価格で食べられることもあり、大変好評をいただいております。そのほか、ミシュラン三ツ星レストランからも愛される熟成エゾシカ肉は、北海道北見産を使用しており、お客様から「臭みがなく、柔らかい、まるで牛フィレ肉のような味わい」と評判です。栄養価も高くヘルシーなことから、美肉とも呼ばれ女性にも大人気の一品です。さらに直送の京野菜を使用したおばんざいも好評で、ソムリエが揃えたコスパ良く種類豊富なワインと、天然木材を使用した落ち着いたおしゃれな空間は女子会にもピッタリです。

本場イタリアの超有名店「Ristorante Canobiano」で修業したオーナーシェフ岸晃弘による、こだわりのカジュアルイタリアンを是非ご堪能ください。

【岸晃弘／オーナーシェフ・ソムリエ】

イタリアンの名店「Ristorante Canobiano」で修行後、東川口・恵比寿・南青山など複数の店舗で経験をつみ、ワインソムリエの資格も取得。ガス会社主催の料理教室を開講した際には2倍率を争うほどの人気に。料理王国、ELLE a table、東京カレンダー、saita、TV TOKYO 7スタ、and GIRL などメディアにも多数出演している。

【NAKAMEGURO GALERIA】

- 所在地：東京都目黒区上目黒 4-9-2
- 会場へのアクセス：東急東横線「中目黒駅」より徒歩 8 分
- <https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131701/13222947/>
- <https://www.ozmall.co.jp/restaurant/5417/>
- <https://restaurant.ikyuu.com/110151/>



<本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先>

NAKAMEGURO GALERIA 広報担当：横山

TEL : 03-5734-1425 080-4453-7088 Mail : primetime.ky@gmail.com