

## 其の五 オール口コミ！ ここのご飯ものにノックアウト!!



ロコミ！  
シャンカール・ドン・野口さん(全国丼連盟員)  
「フォアグラ丼」

### 有楽町 ヴァンピックル 丸の内

#### 日本の丼とフランスの食文化がマッチング

丼文化を世界に発信するという野望を掲げる全国丼連盟の連盟員、ドン(丼)・野口さん。「日本食文化の丼が、フランスのご馳走・フォアグラを取り込んで調和させた、喜びの歯ごたえを感じます。炭火焼きしたフォアグラに煮詰めたバルサミコソース、たっぷりのアサツキ、半熟卵がのせてある。以前は曜日限定だったが、人気が高まってランチの定番メニューに昇格。サラダ付き ￥1,300(税込み)。



Data 東京都千代田区丸の内3の3の1  
新東京ビル地下1階 ☎03(6212)1011  
⑨11時30分～14時(L.O.)、17時30分～  
22時(L.O.)、土・日曜・祝日11時30分～  
21時30分(L.O.) 無休  
[auxamis.com/vinpicoeur\\_marunouchi](http://auxamis.com/vinpicoeur_marunouchi)



ロコミ！  
庄野智治さん(ラーメンクリエイター)  
「かきあげ天丼」

### 代々木 高瀬

#### 大ぶりな海鮮具材と野菜にまとった衣がサクサク

「ランチでよく利用するのですが、食べごたえがあり、男メシに最適。幸せな気分にれます」。小柱・小エビ、シイタケ、三つ葉の巨大なかきあげが、丼を隠すほどって現れる。この大きさゆえ、中まで均等に火を通すのに熟練の腕が必要なのだと。甘辛いタレは昔からの伝統のタレをつぎ足して使っている。小鉢2品、漬物、味噌汁、デザート付き。かきあげ天丼￥1,500、増量の上天丼￥2,100。



Data 東京都渋谷区代々木1の27の5  
市川ビル1階 ☎03(5371)8872  
⑨11時30分～14時、17時～22時(L.O.)  
⑩日曜・祝日  
[takase-yoyogi.com](http://takase-yoyogi.com)



ロコミ！  
ガンダーラ丼上さん(ライター)  
「カツ丼」

### 御成門 燕樂

#### カロリーを気にせずカツ&メシを頬ばる快樂!!

「とんかつ専門店として名高いこちらは、かつ丼もうまい！揚げたてのとんかつを特製の割り下と卵でじてメシにドオン！とのっけるわけですが、受けとめるメシもしっかり炊けてます」。山形県の平田牧場平牧三元豚を使い、高温のラード100%で揚げる。割り下を多め、少なめ、と好みにオーダーする常連客も多いとか。写真のロースのカツ丼 ￥1,050のほか、ヒレカツ丼￥1,530(各税込み)も。



Data 東京都港区新橋6の22の7  
☎03(3431)2122  
⑨11時～14時、17時～21時30分、  
土曜11時～14時  
⑩日曜・祝日