

【東京】  
ひとりで行ける  
上質ごはん

フードジャーナリスト会議 編



ひとりでごはんを食べる人のためのガイドブック、決定版！  
**3000円で自分にご褒美！**

予算 3000 円程度で、「ひとりで気兼ねなく」食事ができ、「敷居の高さがなく」、かつ「美味しい」、「コストパフォーマンスが良い」、「ゆっくり過ごせる」といった、お店の数々を、食の達人たちが厳選。

東京書籍



洋食

2階へご案内。国籍不問のカジュアル洋食店

## レストラン紅花別館

れすとらんべにはなべっかん | tel.03-3271-0600 | map.p211

全席禁煙

女性1人



B11出口を出て左、すぐ左に折れると右手に看板が見える。







写真右は、シーフードココットカレーのドリアパエリア仕立て。奥に見えるハンバーグ、トマト、有機ポテト、ポーチドエッグのココットカレー煮込みと共に、2階洋食レストランの人気メニューだ。

「洋食屋さんのカレー」と聞くと、上品で食べやすい英国風を思い浮かべるかも知れないが、この店には心してかかってほしい。

陶器壺入り「ココットカレー」は、これを目当てに訪れる人も多い名物料理。「スパイシーメニュー」と、わざわざ別になったリストに並ぶカレー達は、スリランカ産30種類のスパイスがベースのチキンカレーをはじめ、いずれもかなりの辛さ。顔が火照り、じんわりと汗が噴き出してくる。腕に覚えのあるツワモノならば、挑戦されたし。

「二種ココットカレー」は、肉系と魚介系2種類のカレーを、ナンとライス両方で楽しめるお得な一皿。すでにルーが取り分けられているのが個人的に惜しく、これが壺2つ

で登場したら言うことなしだ。先にシーザーサラダが運ばれてくるが、うっかり食べ切ってしまうよう注意。後半戦、この箸休めのありと無しとでは、安心感が違う。

辛いのが苦手な方には、定番のオムライスやハンバーグはもちろん、メインに網焼きステーキか特製の牛タンシチューを選べるミケランジェロコース 2625円がお値打ちだ。

元々、日本に「鉄板焼」を広めた草分け的存在の店。1階は現在もシェフによる鉄板焼のパフォーマンスを披露。洋食レストランは、アンティーク調のアメリカ製小物がさりげに置かれた2階へご案内。国籍不問。様々な国の食文化を採り入れた、幅広い「西洋料理」がいただける。(平岩理緒)

㊤中央区日本橋1-2-15 ㊦東京メトロ日本橋駅から徒歩1分 ㊧昼11:30～15:00 夜17:00～22:00 ㊨年末年始休 ㊩なし ㊪席テーブル60席 ㊫可 ㊬ランチメニューあり。

#### おひとりごはん推奨メニュー

二種のココットカレー  
(チキン&シーフード)……2000円  
その他メニュー  
シーフードココットカレー……1600円  
海老のココットカレー  
グラタン仕立て……1600円  
紅花ハンバーグ……1600円  
ビアットウニコ……1700円

#### お店からおひとりのお客さまへ

日本橋という場所柄、ビジネスマンやOLのお客様が多いです。2Fの洋食はお値段もお手ごろですし、気軽にご利用いただけたと思いますよ。