

鉄板焼・大都会本館

東京・高田馬場／鉄板焼

削ぎ落としたシンプルな味 老舗が作る新しい味

奥／「今月の前菜いろいろ」(1500円)。手前／「特選神戸牛サーロインステーキ」(9000円)はボリビアの塩、安曇野の山葵、自家製ポン酢で、野菜には自家製唐辛子味噌が添えられている。コースで注文した方がお得。



見事な霜降り神戸牛。老舗でしか入手できない絶品もの。しかもデイナー・コースが8500円からと、他店よりかなり安い。



タマネギの甘みのあるスープにふんだんの魚貝。子供から年配者まで、誰もがおいしく感じる「フイヤーベース」は単品4500円、コースで8500円。

創業1950年、日本で先駆けとなった鉄板焼と洋食が味わえるモダンな個室のある店として名を馳せ、著名人も多く訪れた「大都会本館」。

一昨年に半個室とカウンターのシックな鉄板焼レストランに一新した。磨き抜かれた鉄板の上、熟練の技で焼かれるのは、産地にこだわるよりも品質にこだわった黒毛和牛。

「削ぎ落としたシンプルな料理はごまかしがきかないため、食材の質が味を決めます」と言う坂和樹シェフ。絶妙な焼き加減のステーキを口に運べば、香ばしい香りとともに肉の旨みがほとばしる。やっぱりと和牛は旨い、と実感させられる。

ステーキとともに名物料理となっているのがフイヤーベースだ。実は、鉄板焼の店にリニューアルした時、一度はメニューから姿を消したのだが、常連客の要望によって復活。しかも、鉄板の上で具材を焼き、ソースも鉄板の上で作るスタイルにバージョンアップした。

歴史あるレストランにも関わらず、常に新しいことにチャレンジするのは老舗だからこそ。

ヨーロッパ滞在の長かったマネージャー佐々木麻純さんが直接、ワイン生産者から買い付けるワインも今後見逃さない。

街場のレストランならではの、心のこもった気持ちの良いサービスに、リピーターが多いのもうなずける。



右／建物の最奥にある創業時のステンドグラスを天窓に設けた半個室は落ち着いた雰囲気。上／磨き抜かれた鉄板のカウンターの奥には水槽が。



だいとかいほんかん
東京都新宿区高田馬場4-11-8
TEL: 03-3363-5671
営業時間: 11:30~15:00 (LO14:00)、
17:00~22:00 (LO21:00)
定休日: 無(年末年始を除く) 席数: 56席
アクセス: JR「高田馬場」より徒歩3分
<http://www.daitokai.net>
このページを持参の方には、食前酒をサービス