ニッポンの米、秋田米。 × 料理王国 CUISINE KINGDOM

寿司割烹いしい スシカッポウ イシイ

あきたこまち

メニュー うにイクラ丼 昼 夜 1200円（予約時に注文）

「スイッチひとつの文化釜で炊くため、水と火の加減で炊き分ける」と、店主の石井昇氏。「素直にうまい」と感じるあきたこまちに、甘味が共通するうにを混ぜ込みいくらの醤油漬けをたっぷりと。自然の恵みと滋味を感じさせる井だ。

東京都港区西麻布1-7-2
アデッソ西麻布1F
☎03-5785-1211
●11:30〜14:00、17:00〜23:00
●無休
●9450円、14750円、19950円

Le japon ル・ジャポン

ゆめおばこ

メニュー フォワグラのお寿司 昼 夜 ランチコース5250円 ディナーコース10500円（予約時に申し出を）

「冷めてもおいしく、粒もしっかり」のゆめおばこで中田耕一郎シェフが創出したのは握り。酒粕と梅干でフォワグラに甘酸のバランスを図った風味を付け、酢飯にはバルサミコ。独創的だが理に適ったおいしさで、各コースの前菜として登場。

東京都目黒区青葉台
2-10-11
西郷山スペース1F
☎03-5728-4880
●12:00〜13:00LO、18:00〜22:00LO
●不定休
●昼コース5250円〜、夜コース6825円〜

あうぐーり アウグーリ

ゆめおばこ

メニュー 比内地鶏の炊き込みごはん 夜 2300円（2人前）

「ハラハラとした炊き上がりのゆめおばこは加熱用に向いている」と、料理長の井上賀央さん。比内地鶏の骨でとっただしで炊き込んだごはんに白レバーの照り焼きを添えた。「フォワグラのような食感が楽しめます」

東京都港区西麻布1-12-4
西麻布紀伊国屋ビル B1F
☎03-3479-5666
●18:00〜22:00LO
●日休
●山形牛のカルパッチョ1575円

HAL YAMASHITA 東京 ハル ヤマシタ トウキョウ

ゆめおばこ

メニュー 南部鉄器 季節白米 夜 ディナー12800円、14800円（コースからのひと品）

「ゆめおばこは甘みがあり軽やか。繊細できめが細かく、やさしい口当たりが印象的」と、山下春幸シェフ。米本来のよさが際立つ方法として選んだのが、南部鉄器を用いて天然水だけで炊き上げる方法。生のまま米と一緒に炊いた松茸を添えている。

東京都港区赤坂9-7-4
D-0119　東京ミッドタウン
☎03-5413-0086
●11:00〜15:00、17:30〜24:00
●月休
●昼1880円〜、夜7800円〜

天ぷら 逢坂 テンプラ オウサカ

ゆめおばこ

メニュー コースの締めの天ばら 夜 7665円、9450円（コースからのひと品）

締めの食事の天ばらにゆめおばこを使用。エビ、貝柱、三つ葉のかき揚げとごはんを混ぜ合わせ、塩で味付けする。「いわば和風チャーハン。さっぱりとした塩味なので粒の大きな米本来の味をご堪能いただけます」（店主・大坂彰宏さん）

東京都港区西新橋
2-13-16 多田ビル1F
☎03-3504-1555
●11:15〜14:00LO、17:30〜21:00LO、土17:00〜21:00LO
●日・祝・第3土休
●昼1400円〜、コース7665円、9450円

京しずく キョウシズク

あきたこまち

メニュー 締めの白いごはん 昼 夜 昼3900円〜、夜10000円〜（コースからのひと品）

コース料理の締めを飾る白いごはんは、同店がこだわり抜く看板料理。有田焼の特製土鍋で炊き上げ、3段階の味を楽しませる。まず炊き上がる前のごはんで米の香りと甘みを、炊き上がりはもっちりとした食感を、おこげで香ばしさが堪能できる。

東京都目黒区三田
1-12-25
☎03-5721-8139
●11:30〜13:30LO、17:30〜21:00LO
●不定休
●昼3900円、5900円、8500円、夜10000円、15000円、20000円

万歴龍呼堂 バンレキリュウコドウ

あきたこまち

メニュー 秋刀魚ごはん、きのこごはん 昼 夜 昼6300円〜、夜8400円〜（コースからのひと品）

ミシュランガイド東京創刊時から星を獲得する同店のコースの中でも、絶大なる人気を誇る土鍋ごはんにあきたこまちを使用。秋刀魚、秋の香り漂うきのこといった旬の食材と、あきたこまちを日光の水を使用し、土鍋で炊き込む。

東京都港区東麻布2-33-5
☎03-3505-5686
●11:30〜13:30（最終入店）、18:00〜21:00（最終入店）、21:00〜翌2:00（サロンタイム）
●日・祝休
●昼6300円〜、夜8400円〜

銀座 藤田 ギンザ フジタ

あきたこまち

メニュー 10分で炊く締めのごはん 昼 夜 昼5250円〜、夜10500円〜（コースからのひと品）

「あきたこまちは米全体がふっくらとして、舌触りもよく、艶がいい」と、店主の藤田一休さん。その特性を理解し、水を含ませながら10分で炊き上げ、蒸らさずにアルデンテの状態で提供。新しいおいしさで締めを飾る。

東京都中央区銀座8-8-7
第3ソワレ・ド・ビル B1F
☎03-3572-5601
●12:00〜15:00LO（要予約）、17:00〜翌3:00LO（コース〜21:30LO）
●土休
●昼5250円〜、夜10500円〜

海鮮名菜 香宮 カイセンメイサイ シャングウ

あきたこまち

メニュー 海鮮泡飯 昼 夜 2310円

「粘りがあっておいしいけど」中華に合う味にするため、米を「蒸してから乾燥させる」下ごしらえを提案する川口海一料理長。注文のたびにそれを油で揚げ、魚のアラでとったスープと合わせる。具材にもたっぷりの魚介。「中華風のお茶漬けです」

東京都港区西麻布1-4-44
シグマ西麻布 II 1F
☎03-3478-6811
●11:30〜14:30 LO、17:30〜21:30 LO
●日曜休
●夜コース10500円〜

洋食 MIYASHITA 二子玉川店 ヨウショク ミヤシタ フタゴタマガワテン

あきたこまち

メニュー オムライス 1200円、フランス風チキンカレー 1800円 昼 夜

オムライスとフランス風チキンカレーに使っているバターライスの米を、あきたこまちでアレンジ。「甘みのあるあきたこまちをバターライスに使用することで、オムライスのコクや風味、カレーのスパイシーさが際立っておいしくなります」

東京都世田谷区玉川
3-17-1
玉川高島屋南館8F
☎03-6431-0674
●11:00〜22:00LO
●不定休
●コース昼2800円、夜3500円〜