

ぶち抜き大特集

金正恩

ふざけんな北朝鮮 本当の標的はニッポンだ

4・12「ミサイル発射」全情報



スクープカラー袋とし 今季3位! 現役美女フィギュアスケーター

モノクロ 写真で検証 オンボロ首都高速は震度7に耐えられるか

週刊現イセ

この連日の揺れが何を意味するのか、ご存知ですか

忍び寄る「震度7」その現実味

定価400円

Weekly Gendai
2012
April

4/7

あなたが知らない「宗教のタブー」

独占スクープ 吉本興業創業家当主・林正樹の手記
紳助、カウス、吉本と山口組 本当の関係

野田首相の
スポンサー
脱税社長「愛人4人」「隠し子11人」

佐野真一レポート

大王製紙・井川家三代の知られざる物語 ③



お楽しみカラー

ミニスカ祭り2012春

相次ぐトラブル!

80歳すぎてから相続すると、ひどい目にあう

「老老相続」

悲慘な結末

特別読み物 パナソニックシャープソニー日立東芝

失敗の研究 選択と集中の罫にハマった経営者たち

現役の東大教授が実名で明かす

東大の人たち、この気持ち悪い感じ

朝日「巨人カネまみれ」報道に常軌を逸した開き直り

「読売新聞記者たちよ、これでいいのか」佐高信×魚住昭

独占インタビュー 読売新聞・内山斉前社長が明かす

「渡邊恒雄という男」彼は死ぬまでやるでしょう



一日の終わりはやっぱりコレ!

超炭酸角ハイボールで乾杯!

一日の疲れを癒すべく居酒屋に立ち寄って、キンキンに冷えた角ハイボールをゴクリ。
豪快に弾ける超炭酸は食欲をそそる! そんな一杯と旨いつまみが味わえる店を毎月ご紹介!



炭火で炙られたジューシーな串焼き。手前から、味噌と刻みネギがかかったせせり(180円)、たまき焼(230円)、ねぎま(180円)、チーズとピーマンを豚肉で巻いたチーズピー巻き(230円)

東京・東中野 串焼き

TORJIRO

炭火串焼 鶏ジロー
東中野 本店

「角ハイボール」が料理の味を引き立てる

樹皮から抽出した特別な飼料で育てることで、ジューシーな肉質になるといわれる森林鶏。それを使った「白レバーの燻製」は人気メニューのひとつだ。口の中に入ると濃厚でまるでチーズのようにとろっとした口あたり。そこへ、

超炭酸でパンチのきいた角ハイボールを流し込むと口の中はもちろん燻製の香りが一旦リセットされ、ふた口めも燻した料理の香ばしさが再び口の中に広がる。そしてここへ来たらやっぱり欠かせないのが炭火で丁寧に炙った串焼き。噛むほどに脂がジュワツとにじみ出る。これまた角ハイボールが思わず進むのだ。



白レバーの燻製(630円)は、レモンをさっとひと押しすると、美味しさアップ。「角ハイボール」とも相性抜群

MAP



- 東京都中野区東中野 1-57-7 1F ☎ 03-5389-9232
- 営業時間 17時~2時 ● 定休日 不定休
- JR 東中野駅西口2より徒歩1分