

# 一押しのレストラン&バー

純米、吟醸、大吟醸に、芋、麦、米一。くいと一杯、旨いつまみと共に  
ニューヨークで酒・焼酎が飲める寄りすぐりの店を紹介。



## MH ミッドタウンウエスト

### モダン懐石と酒で 至福の時を

オーナーシェフ杉山氏が「おもてなし」の心を込めて振る舞うモダン懐石。新鮮な食材を使った目にも鮮やかな品々と、家に帰ってきたようなどこかホッとさせる空間に魅了され、一度訪れたらまた来たくなる。季節の食材をふんだんに取り入れた3コースディナー(32ドル※時間限定)や5コースディナー(58ドル)は、量もプライスもお酒をたしなみながら旨い懐石をいただくのにぴったり。また、おまかせやベジタリアンコースも用意している。たまには肩の力を抜いて、頑張った自分へのちょっとしたご褒美はいかが。

※3コースディナーは5:30pm~6:30pmと、9pm~10:30pmのみ

## Sugiyama

251 W 55th St (bet Broadway & 8th Ave)  
212-956-0670  
火~土: 5:30pm~11:45pm  
(Last Seating: 10:15pm)  
www.sugiyama-nyc.com



## MH ミッドタウンイースト

### 肴にあう酒を 出してくれる店

カウンター12席の「酒」飲み人が集う同店。酒ソムリエの赤星氏に色々な酒をすすめてもらえることもあり、口コミで人気急上昇中だ。地酒を70種類ほど取り揃えており、まだまだ知られていない珍しい銘柄を多く扱っているのも最大の魅力の一つ。この中には、小さな蔵元の酒もあり、日本でもなかなか出会うことが難しいものも提供されている。

つまみは、「やりいか炙り七味マヨ(8.75ドル)」や「枝豆天ぷら(5.50ドル)」など、酒と一緒に食すのはもちろん、どれも絶品。旨い肴と共に、思う存分に酒を堪能したい。

## SAKE BAR 44

210 E 44th St (bet 2nd & 3rd Ave)  
212-207-1938  
月~土: 5:30pm~11pm (Last Call)



炙り明太子やほたる鳥賊の沖漬けなどの肴が揃った、おつまみ盛り合わせ(写真中央)

## MH キップスベイ

### 料亭の味と酒で、 贅沢なひと時を

「料亭の味をリーズナブルに楽しんでもらいたい」というオーナーがこだわるメニューと常時40種類以上の酒を置く同店は、まさに日本酒好きのための料理屋。厳選した素材そのままの味が楽しめる定評の本格和食レストランの「和風モダンでシンプル」をコンセプトとした店内は、間接照明やウッド素材を中心としたインテリアが温かく、心地よい。シンプルに日本酒を味わうなら「おつまみ盛り合わせ(10ドル)」もおすすめ。この時期、ディナー時は連日混雑するので事前の予約を忘れずに。

## 百百川

157 E 28th St (bet 3rd & Lexington Ave)  
212-684-7830  
毎日: 12pm~11:30pm (Last Order)  
www.momokawany.com



## MH トライベッカ

### とっておきの空間で、 とっておきの酒を

ふらっと立ち寄ってみたいくなるトライベッカの隠れ家は、壁一面を埋め尽くすニューヨーク随一の酒セレクションを誇る店。酒を知り尽くしたマスターの岡田氏が、初めて出会う味やあなたの意外な好みを教えてください。「飲みたい」一杯が必ず見つかる。日本酒はもとより焼酎の種類も充実、人気の銘柄から、他店ではお目に掛かれないレアな一本まで幅広く網羅している。

平日はデイリースペシャルのフードメニュー(facebookにて随時更新)もあり、5pm~7pmまでのお得なハッピーアワーで酔いしれるのもおすすめ。

## Sake bar SHIGURE

277 Church St (bet White & Franklin St)  
212-965-0200  
月~土: 5pm~ (Kitchen Close 1am)  
www.sakebar-shigure.com



## MH ミッドタウンイースト

### NY唯一の 焼酎ソムリエのいる店

昨年のオープン以来「焼酎党」が集まる場所として着実に人気を得ている同店。落ち着いた雰囲気の内には40種を超える焼酎がずらりと並び、新しい発見を求めて日本人はもちろん、まだ焼酎を知らないニューヨーカーも足を運ぶ。

カロリーや糖分も低くさまざまな原材料からつくられる焼酎は、料理との相性も無限大。普段焼酎を飲み慣れない人でも、ニューヨーク唯一の焼酎ソムリエであるオーナーの彩子さんがあなたにぴったりの一杯を教えてください。いろいろな味とのペアリングを楽しめるように、料理はすべてタパススタイルなのもうれしい。

## 焼酎&タパス 彩

247 E 50th St (bet 2nd & 3rd Ave)  
212-715-0770  
L=月~金: 11:45am~14:30pm  
D=月~木・土: 4pm~11pm  
金: 4pm~12am  
www.aya-nyc.com



豚の角煮

## MH コリアンタウン

### 仲間と楽しむ 焼酎と居酒屋メニュー

定番の居酒屋メニューは焼酎との相性がバッチリ。レトロでお洒落な雰囲気味わえる店内は、気取らずどこかつかつく、また、活気あるスタッフが楽しく明るい雰囲気をつくってくれる。疲れた時に一杯やるには最高の場所であり、地下にある同店はここがニューヨークであることを忘れてしまうほど。

麦、芋、黒糖など10種類の焼酎メニューが並び、中でも芋焼酎と是非合わせていただきたいのが、出汁がしっかりと染み込んだ「角煮(7ドル)」。角煮の濃厚な味わいと芋焼酎の香りが絶妙なコンビネーションを生み出す。

## 地下居酒屋MEW

53W 35th St, Basement (bet 5th & 6th Ave)  
646-368-9384  
L=月~金: 12pm~3pm  
D=月~木: 6pm~1am  
金・土: 6pm~2am  
mewnyc.com/mew/



## MH イーストビレッジ

### 本格炉端焼きで 大人の夜を

イーストビレッジの「蔵」の扉を抜けると、まるで日本であるかのような空間が広がる。炉端を囲んだカウンターテーブルでは、焼き手が目の前で食材を焼いてくれる、なんとも乙な演出。旬の野菜や魚・肉を塩または醤油で食べるシンプルな料理は、素材の新鮮さが命。食材の旨みが活きた素朴な味は言うまでもなく酒がすすむ。注文が入ってから炊き上げる「釜飯」も同店を訪れたなら絶対に外せない一品。

長い「しゃもじ」で渡される焼き立ての魚をほおばり、炉端焼きにぴったりな厳選された焼酎や日本酒を堪能したい。

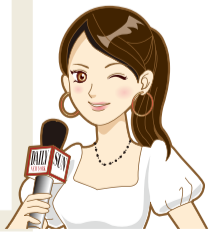
## 炉端屋

231 E 9th St (bet 2nd & 3rd Ave)  
212-979-9674  
毎日: L=12pm~2:45pm  
D=6pm~10:45pm  
www.robataya-ny.com



## お酒のお供に「和らぎ水」を!

日本酒や焼酎に添える水のことを「和らぎ水」といいます。これは口の中をすっきりさせ、アルコールによる胃への刺激を和らげる効果があります。ウイスキーなど強いお酒を飲む時の「チェイサー」と同じ役割ですね。



## カラダが喜ぶペアリング!

お酒を飲む前には胃の粘膜を保護するチーズ・牛乳を、お酒を飲んでいる間はミネラル・ビタミンを補給する野菜や海藻類、また、肝臓の働きを助けるタンパク質が豊富な肉・豆類を食べるといいよ。さらに、お酒を飲んだ後は肝臓の働きを助ける柑橘系の果物がGOOD!

