

# 第1回 この人がつくる味を食べて欲しい!

## 「TORI-BIEN」<sup>よう</sup> 洋さんのからあげ

イーストビレッジの唐揚げ専門店、「TORI-BIEN」。店長兼共同経営者で、健康オタクの洋さんがつくるのは、素材と味にこだわった健康志向のからあげだ。



店長兼共同経営者 洋さん

毎朝のオーバーナイトオートミールとバーピー（腕立て伏せの後ジャンプを続けて行うエクササイズ）を欠かさない、自他共に認める健康オタクの洋さん。数年前の健康診断であらゆる数値が急下降しドクターからはイエローカード。そこから一念発起し、食生活の見直しと運動で徹底的に体質改善したそう。

### ポイント①

グルテンフリーにこだわった、ふわふわサクサクの衣

食感の秘密は片栗粉。ジューシーで大ぶりな鶏肉によく合う軽い食感。

洋さんのからあげ 🍗  
ココがポイント! 👍

### ポイント②

ご飯が進む  
にんにく生姜醤油味。

使用している醤油もグルテンフリーで、そのお値段はなんと一般的な醤油の約3倍。

### ポイント③

いつでも揚げたて熱々  
からあげ・ポテトなどの揚げ物は注文を受けてから揚げ、必ず熱々を提供する徹底ぶり。



### BONELESS THIGH

4個入 6.95ドル 8個入 12.95ドル

## おすすめメニュー3選

\ランチに!/\

### KARA-AGE ONIGIRI BENTO

13.95ドル

- 看板商品の BONELESS THIGH 2個に卵焼き、ポテトサラダとおにぎり2個のセット。
- おにぎりは毎朝洋さんがお店で握る手作り。鮭、高菜、ツナマヨ、明太子、梅から好きな味を選べる。



おつまみにも  
おやつにも!/\

### FRENCH FRIES 3.95ドル

- 梅昆布茶味、柚子塩味、塩味の3種類。どれも醤油ベースの唐揚げや手羽先との相性抜群のさっぱりとした味付け。



\ビールに!/\

### NAGOYA WING

4個入 9.95ドル  
8個入 17.95ドル

- 名古屋風の甘辛手羽先は大きめサイズでボリューム満点。
- 黒胡椒がしっかり効いた濃いめの味付けはおつまみに最高! 🌟



### 迷ったらもう一品! バーモントメープルレモネード

バーモント産のメープルシロップを使ったレモネード。シロップは洋さんがスモーガスバークでの出店時に知り合った信頼するベンダーさんから仕入れている。シロップがレモンの酸味を和らげるスッキリとしたまろやかな甘い飲み口で、大人にも子供にもぜひ試して欲しい一品。



## TORI-BIEN

マンハッタン イーストビレッジ  
住所: 220 E. 9th St. (bet. 2nd & 3rd Aves.)  
電話番号: 929-946-0789  
営業時間: 火~木、日 12pm-5pm  
金~土 12pm-9pm  
ウェブサイト: www.toribien.com/

※テイクアウト専門。店内立ちスペースや屋外ベンチでの飲食可。  
※サンドイッチのパンなど、一部商品は小麦を使用しているものもあります。  
※価格は税別です。