

# 店長のイチ押し!

今回の  
お店

ダイニング・ホール  
**食堂BARカスミガセキ**  
○東京倶楽部ビルディング2階



店長 志田 光貴さん

## おすすめ新メニュー、カルメギサル

「オフィスワーカーのみなさまのための食堂に」「天井の高い広々とした空間の中でくつろげる場所を」。そんな思いで食堂とBARを組み合わせ、この地にちなんで「カスミガセキ」を付けたのが店名の由来です。おかげさまで今年で10周年となりました。

店内のメインダイニングスペースは木のぬくもりと高い天井の開放感たっぷりの空間です。カウンター席や個室、テラス席も備えています。ディナーでは韓国料理を提供していますが、ランチは和食、パーティーでは洋食と、さまざまな顔を持っているところも当店の楽しさだと思います。

まずおすすめしたいのは、当店で人気のサムギョブサルに続く韓国焼肉の新メニュー、カルメギサルです。

「カルメギ」は豚の横隔膜、いわゆるハラミです。これに韓国卵焼き「ケランマリ」を合わせます。ケランマリは、特注の鉄板の周囲の溝を使ってつくりま

ムチを入れ、そこにだし入りの溶き卵を流し込み、肉を焼きながらいっしょに作っていきます。焼きあがった自家製タレに漬け込んだカルメギとふわふわのケランマリを、サンチュやエゴマに巻いて楽しむスタイルです。ボリュームはありますが、脂っこくなくさっぱりしているのでいくらでも食べられます。ぜひお試しください。

## ピリ辛のホルモン鍋であったか

冬のおすすめメニューとしては、牛ホルモン旨辛鍋です。臭みがなく新鮮な牛モツなどのホルモンをたっぷりのキャベツやネギなどの野菜といっしょに自家製のピリ辛スープで煮込みます。スープからんだぶりのモツと野菜で心と身体があたたまります。シメには縮れ麺を使ったラーメンがおすすめ。スープのコクに加えて、モツからも出汁がでて絶妙な味わいです。

ランチタイムでは、和定食にあわせてお惣菜・サラダが食べ放題のピュッフェが楽しい、ご好評いただいています。コーヒー・ソフトドリンクもおかわり自由なので、貴重なお昼休みをゆっくり過ごせます。しっかり食べてつくろいでいただければと思います。

また、貸切でのパーティーや結婚式二次会などの使い勝手の良さも自慢です。20～

30名から、最大180名まで対応できます。テーブルやチェアの移動も自在でレイアウトが自由。マイクやプロジェクター、



## カルメギサル

(1名様1,598円、2名様よりオーダー可)  
脂が少なくさっぱりした豚のハラミと、鉄板の周囲でつくる韓国卵焼きのケランマリをどうぞ。



ハラミ、ケランマリをサンチュに包んでいただきます。たれは、自家製焼肉のたれ、ごま油、自家製みそ



けやき広場の緑や夜景が楽しめるテラス席。冬季にはヒーターやブランケットをご用意しています。

スクリーンなど無料の設備も完備しています。さまざまなご要望にお応えしますのでぜひお問い合わせください。冬のカルメギサルパーティーなどいかがですか。



Data



営業情報

※価格はすべて税込みです。※2016年12月現在の情報です。内容は変更になる場合がございます。