

次はや

次に流行るお店

新宿西口大ガード近くに、昨年未オープンしたのが「秘伝のにんにくダレ焼き鶏 塩つくね 博多水炊き けてけ 新宿総本店」。「てけてけ」の15店舗目で最大となる、集大成の店だ。

2階建てで1階はカウンターとテーブル席、2階は大広間の座敷で計200席あり、1人利用から大人数の宴会まで様々な場面に対応。ランチ、ディナーの他、上階がホテルということもあり、朝7時開店でモーニングから提供する。

自慢料理は店名にもなっている、新鮮な鶏肉を使ったこだわりの焼き



てけてけ 新宿総本店 東京・新宿

圧倒的コストパフォーマンスで本物を



199円。

水炊き(1人前999円)は、厳選し取り寄せたスープで鶏をしっかり炊いて、そこへ野菜をしゃぶしゃぶの要領でくぐらせる。素材のうま味が存分に味わえる人気の鍋。

どれも手頃な価格だが、味は本物で満足度が高い。ちなみに、生ビール(中ジョッキ)も299円と良心的。

モーニングには、和食を中心としたブッフェを用意。テイクアウトコーナーでは、人気のおかず味噌



汁、ご飯が付くお弁当や惣菜の販売も。朝から晩まで活用できる頼もしい存在になりそうだ。

(フードリンクニュース編集局 村田麻未)

東京都新宿区西新宿7の10の5 イビス東京

新宿1・2F ☎03・6304・0923

モーニング7～9・30(LO9)、ランチ11:30～14(LO13・30)、ディナー月～土17～24(LO23)、日・祝～23(LO22)。無休

フードリンクニュース www.foodlink.co.jp