

徳島県内各地の新しいお店、イベント、新アイテム…。  
Geen編集部が見つけたあれこれニュースを  
お届けしちやいます☆

October 2013

NEW SHOP



## 徳島発! オールジャンルの音楽が流れる空間 『サウンドバー・マイアー』

EDM、HIP HOP、R&B、REGGAEなどの最先端の音楽が流れるニュージャンルなバーが誕生。店内はニューヨーカーが集うようなおしゃれな空間で、バーカウンターゾーン、パーティールームゾーンがあり、しっかり飲んで踊ったり、しっとり仲間とパーティーをしたりと使い方は自由自在。ドリンクはビール・カクテルが全種類 500 円。パーティには欠かせない各種シャンパンも揃っており、全種類低料金でオーダー可能。平日はバースタイルで楽しみ、週末はDJイベントも開催されている。事前予約をすることでパーティや結婚式の二次会・三次会などにも利用できる。今後、徳島のパーティタイムをリードしていく予感。



**Sound Bar MYAA (マイアー)**  
tel.090-5716-7769  
徳島市鷹匠町1-35(ビック24ビル2F)  
営/20:00~翌2:00(金・土曜、祝前日は~翌4:00)  
休/日曜  
席/着席30席、立席70席



▶フードは基本273円。プレミアムメニューは378円。2,000円あれば、飲んで食べて満足できるお得な価格設定。



**BEAR WAVE That's (ザッツ)**  
TEL.088-653-2868  
徳島市通町3-23  
営/17:00~24:00(23:00LO)  
休/無休  
席/70席(1F)、60席(2F)



RENEWAL OPEN

## 大宴会で人気の『That's』が 激安居酒屋にリニューアル

『That's』が激安居酒屋に生まれ変わった! 甘い味付けの[骨なし手羽先2本]、小松島市にある『島商店』の天然にがり100%豆腐を使った[爆弾とうふ]、いくつでもパクパク食べられる[焼きギョーザ]と、お肉・お魚・揚げ物・お刺身・焼きものまで8ジャンル約100種類ものメニュー273円〜、ドリンクオール273円均一という太っ腹価格! プレミアムメニュー(378円)には、ファン急増中という辛さが5倍までセレクトできる[広島つけ麺]や[カレーライス]といったオーナーこだわりのメニューが用意されている。もちろん今まで通り、2名から最大70名までの宴会も受付中だ(予約推奨)。1名2,000円〜5,000円までプランも各種あり。

RENEWAL OPEN

## あの“天ぷらオヤジ”の店が 沖浜に出現!

山城町にあった天ぷらの名店『花三味』が閉店しておよそ2ヵ月。天ぷらオヤジは揚げ箸を置いた…と思いきや、沖浜で再び天ぷらを揚げ始めた! もはや神業レベルの揚げ物のほか、京会席をベースにした一品料理、お酒、中でも日本酒のラインナップが拡大。より美食・美酒が楽しめる店に生まれ変わっているぞ。特におすすめしたいのは、季節ごとにメインの具材が変わる菜葉鍋。現在味わえる「鰹と松茸の菜葉鍋」(1,800円)は、そのダシだけでも主役級と言えるほどの逸品だ。また、以前から人気だった薬焼きの鰹タタキも健在。秋はたっぷり脂の乗った“戻り鰹”のシーズン。とろけるような鰹の身に薬焼きのステーキで香ばしい風味がプラスされる絶品メニューを堪能して。個室やコース料理もあるので、ランチなど気軽な食事のほか、宴会もどうぞ!



▲新鮮な油を使い、箸を巧みに使って揚げた天ぷらは、軽くサクサクした衣に素材の食感が活かした逸品。この絶妙な揚げ具合こそ、天ぷらオヤジの真骨頂!



県庁	●	花三味	てんぷら 花三味 (はなさんまい)
御座船入江	●	花三味	TEL.088-654-8731
ブラス	●	花三味	徳島市沖浜町南開330-22
マド	●	花三味	営/11:30~14:00, 17:30~22:00
マド	●	花三味	休/月曜(祝日の場合は営業、翌日休)
マド	●	花三味	席/34席(個室1室有)
マド	●	花三味	P/14台



キジと鶏肉をかけあわせたような独特の風味と食感のホロホロ鳥を使ったコンフィ(1,500円)。できるだけ地元産のものを取り入れたたっぷりの野菜とともに。バケット付きだよ。

## NEW SHOP 気軽にイタリアン&フレンチ 街の食堂へようこそ!

ヨーロッパ各地での修行経験のあるオーナー兼シェフの溝淵さんが手がけるフレンチやイタリアンが楽しめるお店、というと、敷居の高そうなイメージ。「でもコンセプトは街の食堂。いつでも気軽にご飯を食べに来ていただければ」と、なんとも親しみやすい洋風食堂なのだ。日替わりのランチ(880円)も人気だけど、溝淵シェフの技を堪能するなら夜が断然オススメ。好みのメニューを自由に組み合わせる注文する“プリフィックス制”を導入。田舎風パテや豚肉のリエットなどの前菜は500円、スペインのカタルーニャ豚や仔鴨などを使った主菜は1,500円。どれもワイン(ボトル3,000円~、グラス500円~)などお酒にもぴったり。「迷っちゃう!」という人は、前菜+本日のパスタ+デザート[ローマコース](2,000円)や、前菜(2品)+主菜+デザート+ソフトドリンクの[パリコース](3,000円)などセットで楽しんでみて。



Delic-Cafe-Kitchen CANDO (キャンドゥ)  
TEL.088-664-3558  
徳島市北沖洲3-6-32  
営/11:30~17:00(ランチは14:30LO)、  
18:00~22:00(21:30LO)  
休/不定休  
席/24席 P/3台

牛・豚・鶏の美味しい部位ばかり集めた  
 [十兵衛お試しボンバーセット]。  
 ホルモンやキムチの盛り合わせなども  
 セットになっている。



## 十兵衛お試し ボンバーセット

十兵衛ボンバー・特選牛タン・もち豚ロース・阿波尾鶏モモ・黒毛和牛ホソ、  
 テッチャン・キムチの盛り合わせ・ナムルの全8種。赤字覚悟のセット!!

5,040円が  
半額 **2,520円**

〈利用条件〉

◎有効期限：9/25(水)～10/24(木)

◎利用時間：16:00～翌1:00(24:00L.O) ◎予約：要(1日先着5組)

※利用条件についてはP34～P35のクーポン内容をよくご確認ください。

## 黒毛和牛のギリギリ価格! 食べ放題の限界に挑む!

今年の8月に、特選黒毛  
 和牛「食べ放題の店」として生  
 まれ変わった『高田屋十兵  
 衛』。「でも食べ放題でしょ  
 …?」というなかれ、料理長  
 がこだわった柔らかい赤身と  
 きめ細やかなサシで有名な  
 佐賀県産のA4ランクの黒毛  
 和牛をふんだんに使用。「美  
 味しい肉を心ゆくまで味わっ

て欲しい」との店長の思いか  
 ら、リーズナブルな価格での黒  
 毛和牛の食べ放題が実現し  
 たのだ。オススメは全メニュー  
 食べ放題の「十兵衛コース」。  
 和牛のリブロースをでっかく使  
 った「十兵衛ボンバー」をはじ  
 め、新鮮ホルモンや地鶏、和豚  
 などが心ゆくまで味わえる。



### 焼肉半額特集



## 高田屋 十兵衛

たかだやじゅうべえ

(その他のMENU一例)

・十兵衛コース 3,969円

※女性は3,654円

・半兵衛コース 3,129円

・十兵衛ボンバー 2,310円

### 高田屋十兵衛

(たかだやじゅうべえ)  
 吉野川市鴨島町中島大止425  
 TEL.0883-22-1715  
 営/16:00～翌日1:00(24:00L.O)、  
 土・日曜は12:00～翌日1:00(24:00L.O)  
 休/無休 席/114席  
 P/14台





## ふく亭盛り

その日の仕入れによって鮮度のよい赤肉やホルモンなどの部位が入った店長のお薦め盛り。全8、9品で、赤肉とホルモンをバランス良く提供してくれる。

2,980円が  
**半額 1,490円** (※ワンドリンク制)

〈利用条件〉  
 ◎有効期限：9/25(水)～10/23(水)  
 ◎利用時間：営業時間内 ◎予約：要(1日先着3組)  
 ※利用条件についてはP34～P35のクーポン内容をよくご確認ください。

焼肉  
半額

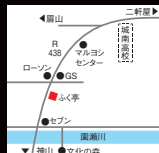


テーブル席だけでなく座敷もあり、宴会も可能だ。  
冬には[もつ鍋]を始めるそうなので要チェック。

## 焼肉 ふく亭

(その他のMENU一例)

- ・極上タン塩 1,480円
- ・まるちゃん 580円
- ・ハラミ 780円



焼肉  
ふく亭  
徳島市八万町大坪316-2  
TEL.080-3927-2928  
営 / 17:00～23:00  
(22:30LO)  
休 / 木曜 席 / 30席  
P / 10台



新鮮なホルモンの美味しさにヤミツキになる人が増加中の『ふく亭』。机の上に並べられた木札にはその日のオススメが書かれており、ハチノス、アカセン、ヤンなどのホルモンや赤身が日替りで登場。またさまざまな種類の肉が楽しめるようにと、日替りのホ

ルモンは二皿の量を抑えてリーズナブルにいただける。肉の味を最大限に際立たせられるオーナーが用意したタレや、火力の強いガスのコンロや熱の伝わり方が早い焼き網を使用するなど、肉だけではなく美味い食べ方をも徹底的に追求しているのだ。

ぷりぷりホルモンを  
美味しい「タレ」と「焼き方」で

# 櫻茶屋

秋の味覚を  
目で、舌で

まるでさつまいもをまるっと焼いたかのような  
[スイートポテト] (写真上、480円※ハーフサイズは350円) には、里浦の[里むすめ]を1/2本使用。サククリとした独特食感で、この商品のテイクアウトだけに訪れる人がいるほど! 生地自体にマロンペースト、栗を入れたふんわりと厚みのある[マロンシフォン] (写真下、480円) にはホイップとマロンペースト、マロン、チョコを添えて。

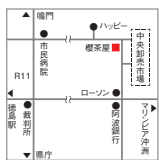


可愛い見た目だけど、意外と大きい!



定番スイーツの旬だって  
見逃せない!!

ケーキ編



自家焙煎珈琲 櫻茶屋 (さくらぢやや)  
tel.088-664-1251  
徳島市北沖洲3-8-61  
営/9:30~22:00 (21:30LO)、  
金・土曜・祝前日は~22:30 (22:00LO)  
休/無休 席/63席 P/30台  
<http://sakurajaya.com/>



# 珈琲ガーデン

秋のティータイムは  
憧れのリゾートで



ケーキをテイクアウトの場合は通常価格の100円引き。



渋皮栗と栗のペースト  
を入れて焼き上げた  
[栗のシフォンケーキ]  
(600円)。



定番の[モンブラン] (600円) はチョコレート  
とキャラメルで美しく飾りつけ。



ケーキは全て日替わり。13:00  
頃からオーダーでき、売切れ次第  
終了となる。



# TOKUSHIMA COFFEE WORKS

極上自家焙煎コーヒーは  
[本日のケーキ]とご一緒に

今秋は県産のナシとイチジクを使った3品  
が味わえる。その2種をカスタードクリームと木  
苺風味の生クリームとともに6枚のクレープ生  
地でサンドしたミルククレープ。アーモンドクリ  
ームを敷きつめたタルトの土台の上に、ハチミツ  
を塗ったナシとクリームチーズのソースを加え  
て仕上げる焼きタルト。イチジクのタルトは、サ  
クサクした食感とみずみずしい果肉の絶妙な  
バランスが美味しさの秘訣!

# TOKUSHIMA COFFEE WORKS

(トクシマコーヒーワークス) 山城  
tel.088-655-8877  
徳島市山城西1-7  
営/8:30~23:00 (22:30LO)  
休/火曜 席/86席 P/20台  
<http://www.coffee-w.com/>



# 珈琲ガーデン

(コア・ガーデン)  
tel.088-622-3223  
徳島市沖浜3-60  
営/11:30~23:00 (22:00LO)  
休/無休  
席/50席  
P/50台

ほとんどの席が壁で仕切られていて、窓際  
から見える中庭にはヤシの木があり、アジア  
ンリゾートのような雰囲気になっている。ここ  
での格別な時間をさらに充実させてくれるのが、  
常時15種類ほど用意された人気のケーキメ  
ニュー。今秋はフランボワーズソースでいただく  
[鳴門金時のスイートポテトパイ] (600円) を  
はじめ、見た目も鮮やかな3品が加わる。





老舗珈琲店だからこそ!  
“コーヒーに合う”絶妙な甘さ

25年の歴史を誇る珈琲店だからこそ「ケーキはどれもコーヒーに合うように作っています」。写真のケーキはどちらもスポンジにコーヒーを混ぜ込んで、甘さ控えめに仕上げている。精製する前の砂糖“粗糖”を使うのもこだわりで、通常の砂糖とは香ばしさが違うのだとか。また、この夏に徳島市蔵本町から移転し駐車場が誕生。より気軽に訪ねやすくなったよ。

手前は、創業当時の25年前からの人気メニュー[かぼちゃのケーキ]。コーヒーとかぼちゃが意外とマッチ。奥は栗となると金時を使った[モンブラン]。ともに単品で400円、ドリンクセットだとケーキ代が350円に。

水谷珈琲店



水谷珈琲店  
(みずたににコーヒーてん)  
tel.088-633-1878  
徳島市中吉野町4-34-20  
営/9:00~21:00  
休/水曜  
席/30席  
P/9台(店舗前+近隣)



徳島 Latte di flusso

[アフォガード(エスプレッソorさつまいも(かぼちゃの場合あり))](写真中央、500円)はドリンクと同等扱いになっていて、これにプラス料金でケーキなどを注文できる。



来店時に「Geenを見た」と言えば、ドリンク+150円で[本日のケーキ]をいただける(10月末日までの期間限定)。



徳島 Latte di flusso  
(とくしまラテ デフレッソ)  
パリスタのいる自家焙煎店



tel.088-631-9095  
徳島市庄町5-21  
営/7:00~19:00  
休/不定休  
席/50席  
P/15台  
<http://www.lattediflusso.com/>



Geen読者特典あり!  
コーヒーやさんのスイーツ

“コーヒーやさん”ゆえ、こちらでスイーツを注文する場合はコーヒー(ほかのドリンクでも可)のオーダーがマスト! コーヒー代金+300円で[本日のケーキ]がセットになるのだ。写真のかぼちゃのケーキのほか、秋食材を使った季節感のあるスイーツがお目見え予定。さらさらと描かれたオーナーパリスタの美しいラテアートにも注目して。



日和 cafe

手作りケーキで  
あたたかい素朴な味わいを

人気カフェに期間限定で誕生した秋の新作のひとつが[かぼちゃのチーズケーキ] (写真大・550円)。食感を残すためにミキサーでつぶしたかぼちゃをたっぷり使用することで、生クリームや砂糖、チーズを使う量を控えてヘルシーに仕上げながらも、かぼちゃの甘味が生きた素朴な味に。今年オープンしたばかりなので、これらが旬の紅玉りんごや、鳴門金時を使ったケーキももちろん新作だ。



日和 cafe (ひよりカフェ)  
tel.088-678-5219  
徳島市川内町竹須賀65  
営/11:00~18:00  
休/日曜、月曜  
席/25席  
P/有



仕入れ次第始まる紅玉りんごを使った[りんごケーキ] (530円)。



[鳴門金時と黒糖のシフォン] (550円)。砂糖の代わりに黒糖を使い、蒸したさつまいもを大きめに切り生地に入れて焼き上げた。



やまねこ珈琲



ドリンクと一緒にオーダーすると合計金額から100円引きとなる。



やまねこ珈琲  
tel.088-677-7560  
徳島市大原町千代丸73-13  
営/7:30~19:00(土・日曜、祝日は8:30~)  
休/月曜  
席/20席  
P/20台

しっとり、ふわふわ  
カボチャのケーキの秘密

ふわふわ食感の[カボチャのシフォンケーキ] (400円)は、小麦粉とバター代わりに米粉と米油を使用。完成してから一度トーストすることによってほんのりと焼き色をつけ、カボチャと黒ゴマの風味が引き立つように工夫されている。お皿の可愛いイラストはチョコレートとキャラメル。お客様の「美味しい」のために加えるひと手間が嬉しい。