

海風亭

〒951-8114 新潟県新潟市中央区営所通2番町692-27 ビラ・プリンス

・海風丼 (¥1,210)

お店の名前が入った特製海鮮丼は、新鮮な魚と玉子が乗っている贅沢な一品。

ネタの種類が豊富なこともあり、一度に多くの新潟の海の幸を味わえます。



・海風カレーライス (¥968)

これまたお店の名前が入った特製カレーライス。店主自らが煮込んだカレーで家庭的な美味しさに包まれます。また、タコ、エビ、オクラといった他にはないトッピングがついており、食感の変化が楽しめます。



・海老とアボカドのシーザー丼 (¥1,023)

海老とアボカドのシーザーサラダが丼になっている、というヘルシーな一品。食べてみると、サラダとご飯がこんなに合うの!と驚かされました。



広来飯店 学校町店

〒951-8126 新潟県新潟市中央区学校町通 2 番町5294 RaisonD'être

・ニウルーホイハン (¥1150+税)

牛肉のぶつ切りかけ御飯。とろける肉と歯応えのいい竹の子の相性抜群。肉の大きさも大きすぎず、小さすぎず食べ応えがあり、満足できる一品。



・ワンタンメン (¥850+税)

ワンタン入りそば。スープはあっさりとした醤油味。ワンタンは最初しつとりと柔らかだが、中身は逆にワイルドな歯応え。ワンタン、そば、スープ三位一体となった一品。



・焼売しゅうまい (¥850+税)

口いっぱいには溶け出す肉汁の旨み。量と大きさがちょうどよく食べ応えバッチリ。

熱すぎることなく、一気に頬張るのもよし。さらに料理を追加したいときの一品。



焼肉 牡丹 古町 6 番町本店

〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通978 焼肉牡丹本店

・タン（¥900）

最初の注文ベストワン、歯応え良く、なおかつ噛み切りやすい。レモンダレは抑えめなすっぱさで肉の味を阻害しない。大きく枚数があるため満足できる。



・特上カルビ（¥2300）

極上和牛三角バラ肉、サシの入りが綺麗。タレがいらぬほど味がしっかりついている。

野菜やキノコ類もついているためバランスよく食べられる。



・特選牡丹焼（¥2750）

特上カルビ、上カルビ、上タンの揃い踏みで味、香り、肉汁ともに最高。

特選というだけあってとてもいいお肉を使用しているためたいへん満足のいく一品。



Simple食堂

〒951-8116 新潟県新潟市中央区東中通1番町86-28 サカイビル

・ ローストビーフプレート

(レギュラーサイズ¥990、温玉トッピング¥110)

お店の定番メニュー。お米はコシヒカリと33雑穀米の2種から、ソースは醤油、にんにく醤油、山椒塩、ゆず胡椒の4種から選べ、何度行っても楽しめます。



・ 味噌漬けのローストビーフひつまぶし風 (¥990)

ローストビーフと薬味3種類をお好みのチョイスで茶碗に取り分け、和風出汁をかければ、自分特製のひつまぶしが完成！さっとかきこんじゃう一品です。



・ ローストビーフとシビれる山椒のまぜそば (¥880)

ローストビーフと全粒粉入り太麺の間に山椒がたっぷり隠されていて、それらが絶妙にマッチ！

味は醤油か塩の2通りあり、どちらも常連さんから密かな人気があります。



・ お食事のお客様に限り学生証提示で¥100引きまたはソフトドリンク無料です。