



国産にこだわった  
とらふぐの動く  
その身に心が踊る

『泳ぎてっちり』2678円  
(写真は2人前)  
この鍋が含まれるコースは  
5378円～(銀座店、新宿  
別館では6998円～)

ふぐ鍋データ

- **ボン酢&薬味** 旨味をしっかり感じるボン酢とやや辛めの紅葉おろし
- **ダシ** 昆布ダシ
- **ふぐ** とらふぐのあらと 上身で一人前130g
- **その他の具材** 白菜、春菊、白ネギ、豆腐、椎茸、えのき
- **メめ** 米は魚沼産「コシヒカリ」、卵は会津産を使用

とらふぐ亭 新宿別館

新宿

1996年新宿に2号店オープン、首都圏を中心に40店舗。  
<https://www.torafugu.co.jp>

とらふぐ亭最大のこだわりは、なんといっても“国産”の“とらふぐ”のみを提供しているということ。さらにその極上素材を廉価にて提供するために、長崎に自社養殖場を持ち、さらに流通までを一貫して自社グループで行っている。自慢の“泳ぎとらふぐ”は、てっちりの素材としてテーブルに届いた時、さばきたてゆえに、まだピクピクとその身が動いている、この非日常なプレゼンテーション！舌だけじゃなく目でも味わえる贅沢である。

鮮度の良さには自信あります



調理指導教官・鈴木繁和さん



アクの出にくい紙鍋を、IHのヒーターで温めるというハイテクな鍋回り環境



その他の  
ふぐ料理

新宿別館を含めたランチ提供店舗のランチ「とらふぐ亭御膳」2138円

【酒】◎生626円 ◎グラス626円～ ◎ボトル4298円～(一部店舗) 自グラス626円～ ひれ酒/842円 ※4名以上、前日までの予約でコース注文の場合、2時間飲み放題可  
東京都新宿区歌舞伎町1-3-15 ザ・カテリーナ1・2階 ☎03-5155-2329 ◎11時半～14時半(14時最終入店)、17時～翌4時(3時最終入店)、日・祝16時～23時半(22時半最終入店) ◎無休 ◎個室あり、全94席/分煙/予約可/カード可/サ・単品のみ注文の場合、お通し代540円別 ◎地下鉄丸ノ内線ほか新宿3丁目駅B10出口から徒歩5分



味よし、使い勝手よしの  
3大チェーン店

家族経営でこじんまりと店を回すことによって、お手頃価格を実現しているからだろう。それは素晴らしい企業努力なのだが、それはやっぱり、

「食べた時に食べられない」ということで、これはもう、  
「旨い時を見逃す」ということじゃないですか？

その店、チェーン店はありがたい。だって食べた時に予約すれば、店自体が大型店なので、予約することができるんだもん。

「食べた時に食べられない」。これこそ価格と並ぶくらいに、  
「ふぐが呼ぶ福」を形作る大きな要素ではないだろうか？

今回取り上げた3チェーンは、まさしくそんな福を呼ぶ店だ!! 「とらふぐ亭」と「玄品」は、

お手頃価格といえど、やはりふぐ本来の持っている、贅沢なハレの日。感が店内に充滿して、わたりやすく接待や会食にも対応できる。

全国に展開する「玄品」の特徴は、そのオリジナルに開発された料理の数々にある。

鍋に溶かし込む「鍋コラーゲン」やふぐ皮コラーゲン使用のデザートなど。