



新宿

高島屋店  
タイムズスクエア



SINCE 1930 GINZA

つばめグリル

関東近郊に24店舗を誇る「つばめグリル」。創業1930年という懐かしい老舗の洋食屋という印象があるが、時代のニーズに的確に追従して「味と新鮮さ」を自慢できる洋食屋といえる。食材は常に消費されていなければ、新鮮さを保つことは出来ないし、そのために、多くのお客を満足させる「美味しくて安い、さらにいつ訪店してもそれを実感」できるものでなくてはならない。新宿には2店あり、利便さではルミネ新宿店（JR南口ビル2F）だが、こちらの高島屋タイムズスクエア店は、店舗の明るさや雰囲気などに違いがあるのかもしれないが、料理に細部まで神経が行き届いている点が、集客力の原動力になっているようだ。一方、渋谷マークシティ店では、特にオリジナルのメニューを用意して、強力な個性を打ち出している。このように、どの店舗も基本的な定番メニューは同じでも、それぞれの店舗で独自のメニューや弁当を用意して競争力を高めている。各店舗の定番メニューは、アルミホイルで包んだ熱々の「つばめ風ハンブルグステーキ」だが、ロールキャベツ ポトフ仕立て、帆立貝のクリームコロッケ、ブイヤールベースのおじや 等が人気。もちろん、肉類と野菜を使用する料理であることから、同社のセントラルキッチン製造により、全店舗的に「安全と安心」の徹底した料理を提供できるという。つばめのこだわり ホームページ <http://www.tsubame-grill.co.jp/policy/index.html>

新宿（JR南口より正面の横断歩道を渡り左へ、徒歩3分程度）高島屋タイムズスクエア13階にある、つばめグリル。

高島屋タイムズスクエアの休館日に準じるが年中無休だ。営業時間 11:00～23:00（11:00～17:00ランチタイム）



ポテトの上に乗せられた骨付きポークペッパーステーキ。さっぱりとした上質のお肉にスパイスな黒胡椒の薫り。



入口にはお客が並ぶが、68席あるのですぐに順番は回ってくる。ご飯またはパンを選択。右上写真は、パンを指定したときの仏蘭西パン。デザートも美味しく、種類も豊富なので、小腹が空いたときも楽しめる。