

年間400店以上を食べ歩く飲食店プロデューサーが厳選するお店を紹介

テーブルにぶちまけられる姿は圧巻!

手づかみでいただくシーフード!!

テーブルにぶちまけられる料理を手づかみで!

皿もフォークも使わず、手づかみでいただくシーフードレストランが10月にオープン。早速行ってみようと思ってみたのだけど、当面は予約のお客さまで埋まっているという人気ぶりでありまして、10月中旬になった今日、ようやくお昼の時間で予約を取ることが出来ました。手づかみでいただくことはさて置き、皿が無いとはどういうことかと思議に思っていたのですが、まさかお料理がテーブルにぶちまけられるとは…しかしその姿は圧巻でありまして、ココでしか体験できないスタイルではないでしょうか。

ビニール袋で調味されたお料理はボリュームたっぷり!



スチーマーで蒸し揚げられた素材と選んだソースがビニール袋のなかで和えられたモノが運ばれて来まして、豪快にもテーブルクロスのように敷かれた紙の上にはばら撒かれます。ソースは辛さが選べる「ダンシングクラブシグニチャー」と呼ばれるスパイシーなソースや「ブルーブラン」なるバターソースと「チリソース」の3種類ワンセットが2~3人前ってことで、ズワイガニに海老、それにワタリガニやムール貝といった魚介を中心に、ジャガイモやトウモロコシといった野菜とベーコンが入っているのですが、この量がかなりたっぷりで見ただ目にもインパクトがあります。

スタイリッシュな手洗い場も演出効果大!

手づかみでいただくスタイルのお店と言うことで卓上にはペーパーナプキンが用意されているのですが、客席中央には手洗い場が用意されていて…

衛生面にはしっかりと気が使われているようですし、それがとってもスタイリッシュであることが大きな演出にもなっているのです。

手を洗うことですらオシャレに感じてしまうことで、馴染みが無い手づかみも何となくオシャレなことのようにも思えてくるのが不思議ですね

DANCING CRAB

住所 東京都新宿区新宿3-37-12
新宿NOWAビル2F
アクセス JR山手線新宿駅 東南口 徒歩1分
電話 03-6380-5151
営業時間 11:30~15:30 (LO15:00)
17:00~23:30 (LO22:30)
定休日 無休
席数 130席
予算 5,000円

お勧めメニュー

- ・シーフードプラッター ¥3,000
- ・コンボバック ¥6,500
- ・ケイジャン カラマリ ¥600

飲食店を中心とした「食」に関わる総合コンサルティング



フードビジネスコンサルタントオフィス シナプス

114-0051 東京都中央区佃 2-1-2-4003

TEL:03-6228-2244 / FAX:03-6228-2245 / <http://www.c-synapse.jp> / info@c-synapse.jp年間購読料 15,000円 (税別)
お申込は下記メールにて!