

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第38回)

使える！ビッグサイトすぐの「カフェ飯ランチ」

2019.06.25



年間を通して数多くの展示会が開催されている東京ビッグサイト。2019年6月現在は東展示場エリアがオリンピックの前準備で使えなくなっていますが、それでも人気の催事では人波が絶えることはありません。そんなとき、出展企業で頭を悩ませるのがランチ問題です。

会場から少し離れてクールダウンしたいというとき、選べる飲食店は限られています。そこで紹介したいのが、ホテルサンルート有明1Fにある「BLEND MEISTER CAFE(ブレンドマイスターカフェ)」。東京ビッグサイトにアクセスしやすい場所にある、穴場ランチスポットです。

りんかい線「国際展示場駅」より徒歩3分、ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」より徒歩3分という好立地。東京ビッグサイトから歩けば5分ほどで到着できます。ホテルサンルート有明は「国際展示場駅」や「有明駅」から見つけやすい場所がありますが、東京ビッグサイトからは手前のビルに隠れてしまいます。しかも、その1階部分は街路樹のおかげで遊歩道から目隠しになっているため、ここに飲食店があるとはパッと見わかりづらく、なるほど、知る人ぞ知るカフェといった雰囲気。短い休憩時間でもゆったりくつろぎたい、そんなビジネスランチには最適の「ほっと一息つける空間」です。



ゆりかもめ「東京ビッグサイト」駅から出て、右手に向かえば展示場方面へ(左写真) ゆりかもめ「東京ビッグサイト」駅から

出て、左手のTFTビルを越すと「ホテルサンルート有明」が前方に見える(右写真)

ランチには、フリードリンクやデザート付きも

BLEND MEISTER CAFEのランチタイムは11時から15時。お客さまの半分が注文するという人気メニューが日替わりの「デイリーランチ」(900円)です。

「デイリーランチ」のメインは日替わりで、月ごとにメニュー変更があります。訪問した日は「若鶏と豆の軽いクリーム煮」でした。若鶏の胸肉にフォークを入れると、しっとり柔らかくホワイトソースにもよく絡みます。皿の下にはパスタが敷いてあってボリューム感がありますが、雑穀が食感のアクセントとなるので食べ飽きることはありません。デザート・ドリンク付きのお台場ランチ、しかもゆったり過ごせてこの値段はお値打ちでしょう。



デイリーランチのメインは日替わりで、月ごとにメニュー変更があります。訪問した日は「若鶏と豆の軽いクリーム煮」でした。若鶏の胸肉にフォークを入れると、しっとり柔らかくホワイトソースにもよく絡みます。皿の下にはパスタが敷いてあってボリューム感がありますが、雑穀が食感のアクセントとなるので食べ飽きることはありません。デザート・ドリンク付きのお台場ランチ、しかもゆったり過ごせてこの値段はお値打ちでしょう。



若鶏、カフェ飯。鶏肉の下のパスタとクリームソースを絡ませて

サラダプレートにも、もちもちパンが合う

デイリープレート以外のランチメニューは2種から選ぶ「パスタランチ」(900円)、「週替わりサラダプレート」(1000円)のほか、オムライスやカレーなどの時短ランチ向けメニューもあります。サラダプレートにもセットされていて、デイリーランチで選べるパンは、ビール酵母で発酵させたもちもちのハイジパン(単品200円)。そのままでもおいしいパンですが、メインのクリームやサラダソースを絡めたり、まさに万能選手です。どの料理にも合い、おいしくいただけます。すべてのランチは、スープ、フリードリンク付き。



Wi-Fiや電源もたくさん… 続きを読む