

レストランコンシェルジュ 馬場康夫さん



「Guzman y Gomez (グズマン イー ゴメズ)」

昨年の東京は「メキシコ料理」がブームで、チェーン店が次々にオープンしました。その内のひとつが、オーストラリアで68店舗を展開しているメキシカン・プレミアムファストフード「Guzman y Gomez」。

モデルのインスタグラムに企画運営する店がやたらと登場している、(株)トランジットジェネラルオフィスが日本に招いたお店です。

お店の場所はラフォーレ原宿の2階。

明治通りに面したガラス張りの店で、下の通りからは二人のメキシコ人のでっかい顔をデザインした、やたら派手な黄色いマークが目立ちます。



ファストフードですが、イートインの場合は店員が料理を席まで運んでくれるシステムで、スタッフ全員がキビキビ動き回っているため、満席にも関わらずどの料理も5分以内に運ばれてくるのは立派です。オペレーションの良さは特筆に値します。

ブリトーやタコスと比較的あっさりめで、大人の舌に耐えうる味です。

(2016.03.29)

オーストラリアで人気のメキシカンダイナー、日本第1号店

「Guzman y Gomez」は、2006年にオーストラリアで創業したメキシコ料理店。現在はオーストラリアを中心に、世界で70以上の店舗を展開しています。「本場のメキシカンのおいしさとラテンカルチャー体験を広める」をコンセプトに、ラテンポップでカラフルなインテリアや最新のラテンミュージック、メキシコのトップアーティストのアートなどで店内が彩られています。

料理はフレッシュな食材とハンドメイドにこだわり、オーダーを受けてから調理を開始します。人気No.1のブリトーやタコスなどを、日本人向けにサイズをアレンジして提供しています。フィリング（自分好みで選べる具材）も充実していて、自分好みに料理をカスタマイズするのも楽しみの一つです。メキシコ産ビールやテキーラなどお酒も提供しているので、老若男女問わずラテンの味と雰囲気を楽しめます。

店舗情報

- 場所：ラフォーレ原宿 2階（渋谷区神宮前1-11-6）
- 時間：11:00～21:00
- 定休日：不定休（施設に準ずる）
- Tel：03-3470-0770
- ▶ Guzman y Gomez（グズマン イー ゴメズ）

プロフィール



1954年生まれ。ホイチョイ・プロダクションズ代表。1982年『気まぐれコンセプト（現在も連載中）』でデビュー。代表作に『見栄講座』『東京いい店やれる店』、映画『私をスキーに連れてって』『バブルへGO!!』（原案・監督）など。現在も「スマホ版 東京いい店やれる店」で東京新店情報を毎週更新し「やれる店」の研究に余念がない。