

焼酎も料理も
自由 & ポップな
ネオ中華酒場

Shochu
X

中華

スタンディングや
テラス席も
ありますよ!



店長 須永健介さん(左)、スタッフ 鈴木琉唯さん

タートル
オリジナル焼酎
748円

唐墨春雨
1518円

生青椒肉絲
1408円



黒酢豚
1430円

yaezakura
748円

ネ ギ油ソースを絡めた色鮮やかな春雨に、
たっぷり振ったカラスミの粉。肉×ピーマン
という大枠を守りつつ、ユッケ風のラム肉で大胆
にアレンジした「生青椒肉絲」。中華料理に軸
足を置きつつも、和・韓・洋のエッセンスを足し
たフレキシブルな料理は、メニューから味を想像
するだけで食いしん坊の胸は躍りだす。そんな
ワクワクを、さらに盛り上げるのに欠かせないの
が焼酎の存在なのだ。ラインナップは、ほぼ芋。
白芋、紅芋、オレンジ芋など原料ごとにオンメ
ニューされ、それによる味の違いを楽しめるって
仕組みだ。ほとんどの銘柄で飲み方のおすす
めはソーダ割り。炭酸の弾ける泡によって焼酎
自体の香りが立つ上に、口中の余分な油を拭っ
てくれて、次から次へと料理に手が伸びる。



1/(手前)薬膳スパイスを効かせたラム
肉のコクに生ピーマンのみずみずしさがマ
ッチ (奥)春雨に和えたネギ油の青い香
りとカラスミのコクが合わさり、すっきりし
た味わいのオリジナル焼酎が進む 2/
ブロックの豚バラ肉を煮込んでから揚げ、
黒酢ソースを絡めたひと皿。ほろっと繊
維が解ける柔らかな口当たり 3/今時
期限定の夏焼酎もラインナップに加わる



東京都渋谷区道玄坂1-15-3 プリメーラ道玄
坂1階 ☎03-6754-3315 ⑤17時~23時半
(23時L.O) ⑥土日祝は15時~ ⑦無休 ⑧カ
ンテンテラス席あり全50席/カード可 ⑨京
王井の薬膳法自家アベニュー口から徒歩2分

渋谷

タートル

特集／夏こそ、焼酎



涼呼ぶ酒
焼酎と
過ごす夏

全店実食調査

おとなの週末

2025

8月号

No.277

焼鳥重、親子丼、
ラーメン……

焼鳥屋の
技あり
ランチ
ひんやりおいしい
グラス
スイーツ



香りを
楽しむ、
個性を
味わう

夏こそ、 焼酎

キリッとした旨さー！