

既存の人気店を徹底リサーチ

我々の肉レベルが上がった今、焼肉&焼鳥店もそれに合わせるべく新しい肉の楽しみ方を提案。ここでは現在、焼肉&焼鳥界を牽引する人気店の傾向を基に最旬情報を紹介する。



店内には部位名が書かれた木札がずらり。福岡店のオープンに皮切りに、今後は「神の赤肉」として、全国に店舗を展開する！

ひとり焼肉の“壁”を超える立ち食い店が今キテる！

◎神保町 焼肉 和牛侍

人気の秘密は希少部位やサイドメニューの充実ぶり

希少部位を豊富にそろえる焼肉店は少なくないが、気が向いたときにふらりと立ち寄れる店ならば、頻りに通いたくなるというもの。『焼肉 和牛侍』は、気軽なスタンディングスペースのほかにテーブル席も用意。「カジュアルに旨い肉が楽しめる」と外国人観光客からも人気だ。ランチメニューや厳選肉の盛り合わせがあるのも◎。

Shop data
◎千代田区神田小川町3-3-10 ①03-5577-6166 ②11:30~15:30/17:00~LO22:30(土日祝11:30~LO22:30) ③不定休 ④1F8名(スタンディングのみ) 2F12席

本日の肉



◎渋谷 治郎丸

品質重視の立ち食い焼肉にリピーター続出

「味よし、コスパよし」で人気を集める立ち食い焼肉のバイオニア。和牛のA4、A5ランクのみをあつかい、注文が入ってから肉をカット。独自のルートで仕入れるホルモンも鮮度抜群だ。30種以上そろえる部位は、1枚単位でオーダー可。自分のペースでひとり焼肉を楽しむことができる。11時半~翌朝の5時まで営業しているのも心強い。

Shop data
◎渋谷区道玄坂2-6-7 RISM渋谷1F ①03-6455-0887 ②11:30~29:00 ③不定休 ④14名(スタンディングのみ)

牛ハツやチレは、なんと1枚¥30! いろいろな部位を食べ比べるのも楽しい。9月には御徒町に新店もオープン予定!

格安で良い肉食べられる“完全セルフ”が次に来る! /

◎高円寺 セルフ焼肉専門 焼肉じょんじょん

大人数で焼肉を楽しむなら『セルフ焼肉 じょんじょん』がおすすめ。自動販売機でドリンクやお肉の食券を購入し、配膳や片づけも各自で行うというスタイル。BBQ気分できがやかに盛り上がりよう!

Shop data
◎杉並区高円寺北3-17-1 オークヒル高円寺1F ①03-5364-9210 ②17:00~26:00(月~金)、16:00~24:00(土日祝) ③無休 ④70席 ⑤カード使用不可



ミックス盛りは8種で¥2,000! 恵比寿の『焼肉おおいし』の姉妹店とあって肉質の良さはお墨付き。肉のカット、盛り付けは店のスタッフが行う

これまでハードルが高かったひとり焼肉を気軽に楽しめる。立ち食い店がブーム! 1枚単位でオーダーできる気軽さも魅力!



飲み物メニューに新顔登場! 『ジントニ!!』取扱店が急増!

ジントニックの進化系カクテル

世界中で親しまれているイギリス生まれのジン、「ビーフィーター」を使った肉専用カクテル。「シュワツと爽やかに飲みやすい」と女性からも人気を集めている。¥620(焼肉 芝浦 赤坂 別邸での価格)

- ☑ **黒胡椒** BLACK PEPPER
スパイシーな黒胡椒を振りかけることで、肉の味を引き立てる刺激的な味わいに!
- ☑ **ビーフィーター** BEEFEATER
“BEEF(牛)”+“EATER(食べる人)”というブランド名も肉にぴったり!
- ☑ **レモン** LEMON
1/2個分のレモンをしぼり入れることで爽やかな飲み口に! 後味もすっきり!



ごちゃませ焼きとのマリアージュを是非

ごちゃませ焼き ¥3,650 (写真はカルビ、上ミノ、テッチャン、ホソの4種。選ぶ部位によって、値段が異なる)。香ばしい味噌ペースのタレがやみつきに。人気店ゆえ予約を!



脂のつたお肉との相性はバツグンです!

トロ肉3秒炙り(単品は¥2,400)。おまかせコースにも含まれる『芝浦』の人気メニュー。舌も心もろけるような旨さ。メインディニングのほかに個室も。ゆっくり食事が楽しめるシックな空間

◎浜松町 ホルモン在り 芝大門店

いつ訪れても鮮度のよいホルモンが味わえると評判なのが『ホルモン在り』。上質な脂や独特の食感がクセになるホルモンは、爽やかな「ジントニ!!」のおともにぴったり。中でも好相性なのは看板メニューのごちゃませ焼き。秘伝の味噌だれであえたホルモンは香ばしく、ヤミツキになる逸品だ。濃厚な旨さに、杯がすすむ。

Shop data
◎港区芝大門1-2-8 ①03-3431-5233 ②11:30~LO14:00/17:00~LO24:00 ③不定休 ④50席

◎赤坂 焼肉 芝浦 赤坂 別邸

焼肉好きがこぞって通う『芝浦』は、肉質のよさを活かしたオリジナルメニューが多数。トロ肉3秒炙りやリブ芯ステーキなど、極上の肉をゆっくり堪能したいなら、コースがおすす。ジューシーな赤身から上品なサシが入った霜降りまで、どんな肉にもマッチする肉専用カクテルをおともにご機嫌な時間を過ごしたい。

Shop data
◎港区赤坂3-12-13 AMUSE AKASAKA 2F ①03-6426-5029 ②11:30~14:00/17:00~LO23:00 ③土日、祝のランチ ④57席

食べたならハマる! 焼肉&焼鳥店のNEWSな逸品

名店『たて森』の熟成鶏生ハムは2ヵ月待つ価値がある!



◎東銀座 たて森

鶏寿司や手羽の唐揚げなど、今まで多くの美味を生み出してきた『たて森』の店主・建守 護氏が作る鶏生ハムが絶品と、食通の間で話題を呼んでいる。出来上がりまでに8週間の時間を要する鶏ハム(時価)の、官能的な食感と濃厚なコクを味わうためには、早めの予約を!

Shop data
◎中央区銀座2-14-8 伊藤ビル1F ①03-6278-7759 ②18:00~最終入店20:00 ③日祝 ④16席

夏バテに喝! 肉+αのスタミナメニュー登場



◎恵比寿 うしごろ貫 恵比寿本店

季節ごとに限定メニューが登場する『うしごろ貫』。恵比寿本店のこの夏の注目株が、特選サーロインのとろろ山葵 ¥1,500(1人前。写真は2人前)だ。さつと焼いた肉に、3種類の出汁でのばしたとろろと山葵をたっぷり絡ませて食べれば、口の中に旨みのハーモニーが!

Shop data
◎渋谷区恵比寿南1-8-1 STM恵比寿ビル1F ①03-5725-2929 ②17:00~LO23:00 ③無休 ④カウンター10席、テーブル24席、個室1

“焼”肉店だけど揚げてもすごい! な 独創的ホルモンメニュー



◎湯島 一輪咲いても花は花

飽きずに楽しんでもらうべく各種部位で一品料理を創ってきた横関恒伸店長。軟らかく煮たタンの唐揚げ「タンカラ」は驚くほどの反響だったが、そこから“揚”は多様化。最新作「シビレの唐揚げ」は¥600サクサク衣の中からジュワツ、甘い脂が迸る。焼く前のアテに最高!

Shop data
◎文京区湯島3-46-8 東証ビルB1F ①03-3836-2987 ②18:00~LO26:00 ③日 ④カウンター8席、テーブル26席

あのタレを使った黄金の肉ごはんを『焼肉 KINTAN』が大盛振る舞い

◎表参道 表参道焼肉 KINTAN

人気焼肉店『焼肉 KINTAN』に、魅惑の肉丼が登場! 実は、この肉丼はエバラ(黄金の味)と『焼肉 KINTAN』と東京カレンダー編集部のコラボレーションによって生まれたメニュー。来る8月29日は表参道店で290食を無料で提供! この機会をお見逃しなく!

Shop data
◎港区北青山3-10-14 北青山ビル ①03-5778-4129 ②11:30~LO14:30/18:00~LO22:45(土日祝~LO22:15) ③無休 ④74席

