

## 八重洲地下街

## もつ焼き煮込み 一人 八重洲店

煮込みの相棒は何てったって酒が一番でし ょと思っていた。しかーし! 八丁味噌ベー スのこの店の「どて煮込み」は甘めでコク豊 かでご飯にもめちゃくちゃ合う。継ぎ足しの 味を守り、店内の大鍋で毎日仕込む店の名物、 ランチでも人気ナンバーワンだ。ぷるぷるっと 柔らかく煮込まれ出番を待つのはシロやテッ ポウなど新鮮なモツ。夜の串焼きに使う各部 位と同様、洗いから掃除、カットまで徹底し た下処理により臭みのない味になるよう心掛 けている。ナンバーツーは「豚カルビの西京 焼き」。自家製西京味噌にしっかり漬け込み、 炭火で香ばしく焼いたもので、昼しか登場し ないレアメニュー。辛味噌をちょいと付けて 味わえばド直球の旨辛の一撃。このツートッ プ、ぜひとも昼飯の手札に加えておきたい。

1/じっくり柔らかく煮込まれたモツはシロやテッポウなど。味がしっかり染みた豆腐と玉子も入り、期待を裏切らない旨さ。オープン以来、継ぎ足しの味を守りながら毎日大鍋で作っている。ランチは小鉢なども付く 2/豚カルビの脂身と西京味噌の香ばしい甘さが合う。ご飯がすこぶる進む味わい 3/炭火で焼き上げた「かしら」や「しろ」、希少な「のどぶえ」などの人気部位を盛り合わせ。仕上げにひと塗りするゴマ油やニンニク油は部位によって変える職人技だ。自家製のつくねは豚挽き肉に軟骨や玉ネギ、シイタケも入っており、食感や風味を良くしている



[酒] ②中590円~ 働グラス550円~、ボトル1800円~ ②なし ③1合620円~ [その他のメニュー] ⑧もつつけ 麺880円、角煮・唐揚げ定食1000円 ②串150円~、がつ 刺580円、もつ鍋(醤油・味噌、二人前2890円)など ※ 「三六」の価格はランチ以外税抜です

**八重洲地下1番通り ☎**03-3243-0369 **2**11時~22時 半(21時45分L0、ランチは15時まで) **か施設に準ずる 3**カウンターあり、全43席/喫煙可(ランチは禁煙)/夜は予約可/カード可/サなし、15以降はチャージ100円別 **②八重洲地下中央口改札から徒歩5分** 





41 撮影/大西尚明(ふく竹)、小澤晶子(三六) 取材/肥田木奈々