

感涙必須の 旨い肉200軒 旨い肉 2014

ぴあ
首都圏版

旨い肉
2014
首都圏版

ぴあMOOK
定価 780円
(本体743円)

- 肉天国、錦糸町、蒲田、高円寺!
- ホルモン激戦区・錦糸町&蒲田
- 高円寺焼き鳥タウン

本当に旨い肉10品決定!
KING OF MEAT 10!

メニュー別旨肉カタログ

- 焼肉
- ホルモン
- ステーキ
- 羊肉料理
- 鶏肉料理
- 豚肉料理
- しゃぶしゃぶ
- 世界の肉
- 食べ放題

じたたたる肉汁、喜び!
あふれる

満足度大、感涙必須の旨い肉200軒

神泉ホルモン 三百屋

25種類以上の牛・豚ホルモンが揃う専門店

毎朝、芝浦の食肉市場から新鮮なものを仕入れるというこだわりの肉は、塩に合った肉、タレに合った肉と味にメリハリをつけ、食べづらいものには丁寧に切り込みを入れ食べやすく、料理長の細やかな気配りが嬉しい。また、キムチや冷麺スープなども納得いくものを提供する為、全て店で調理・仕込みをする。日替わりのオススメもあり何度も訪れたいくなる店だ。

予 備 コース 飲み放題 ☎ 03-3477-1129

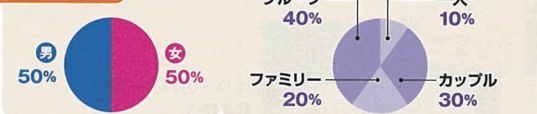
住 渋谷区神泉町12-4
 営 18:00～翌3:00 (LO 2:00)、
 土日17:00～、祝17:00～24:00 (LO 23:00)

休 お盆・正月
 席 23席
 喫煙可
 駐車場 (近くにコインパーキング有)
 カード可 (V/M/UC/J/他)

アクセス JR東横線神泉駅南口より徒歩約5分
 ※コースは内容・値段で4000円～応相談



客層データ



ピークタイム 夜 19:00～20:00台

予算 夜 4000～5000円

エプロン あり

焼き方 炭火 (七輪)

生ビールの価格 580円



イチオシメニュー

厚切三点盛 2700円 (約50g×3種)
 柔らかいヒレ、肉々しいハラミ、ジューシーなトモ三角の盛り合わせ。肉好きなら食べなきゃソン!



▲ユッケ1000円。ほどよい食感がタレによくからみ、旨い

こちらもオススメ



脂肪上ハツ 900円

▶脂の部分だけを焼いて、赤身は生でも食べられる新鮮さ。ネギをたっぷり巻いて

◀タンの裏側の肉・赤身と脂身のバランスがよく、噛むほどに味が出てくる

タンスジ塩 750円



こちらもオススメ

もつ焼き煮込み 三六 八重洲店

こだわり品質の上州豚を鮮度抜群のまま堪能

もつ串は種類豊富で150円より。なかでもしほはもつ焼きの基準となる部位で、おいしさの秘訣は徹底的な下処理と、秘伝の甘ダシ。一度食べるとクセになって止まらない。また、絶品もつ煮込みはオープン当初から継ぎ足し継ぎ足して作りこむ自慢の一品だ。3年間熟成し続けるからこそ奥深い味わい。昼はランチで、夜はガーリックトーストと合わせていただく。

予 備 コース 飲み放題 ☎ 03-3243-0369

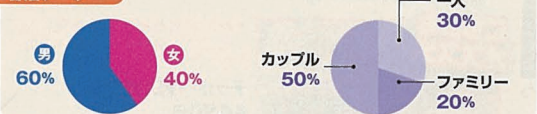
住 中央区八重洲2-1八重洲地下街中4
 営 ランチ11:00～15:00 (LO14:30)
 デイナー 15:00～22:30 (LO22:00)

休 元旦
 席 49席 (うち座敷14席)
 分煙 ※15:00まで禁煙、15:00以降喫煙
 料 577台 (共用、3000円以上利用で2時間無料)

アクセス JR東横線八重洲中央口より徒歩約2分、
 東京メトロ日本橋線B3番出口、京橋駅5番出口より徒歩約3分
 URL http://miroku-motsu.jp/
 ※予約はディナーのみ可、飲み放題はコースオーダーのみあり



客層データ



ピークタイム 昼 12:00～13:00 夜 18:00～20:00

予算 昼 850円「もつつけ麺」(850円) ほか
 夜 3500～4000円

エプロン なし

焼き方 炭火

生ビールの価格 590円



イチオシメニュー

串5種盛 970円 (約200g)
 その日のオススメの串を備長炭で美味しく焼き上げる、お得な盛り合わせ



▲利酒師、看板娘が厳選した地酒がオススメ 570円より

こちらもオススメ



たん刺し 500円



もつ煮込み 680円

▶店自慢のもつ串焼き&もつ煮込みは地酒で乾杯!!



▲東京駅直結。待ち合わせでの食事や帰宅途中の一人飲みに最適

焼肉

ホルモン

ステーキ

羊肉料理

鶏肉料理

豚肉料理

しゃぶしゃぶ

世界の肉

食べ放題