

素材と味わい。  
ミーツが選んだ  
うまい店 第八十四回



## 心躍る春の新パートナーは、フルーティで豊かな味わいの、さらに美味しくなった〈香る〉エール。

長かった寒い季節と交代に訪れた、陽気な春。暖かい風に誘われて街へ出れば、そこに待つザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エールと、人を笑顔にする、美味しい料理の芳しい香り。ひとりでもみんなでも、極上のリラックス時間を。

取材・文／萩永麻由加 写真／渡部恭弘

京都らしさが全部揃う、古都の食の広告塔。

### おばんざいと鶏 京は菜 [京都・烏丸御池]

観光と暮らしが寄り添う界限に、元古民家、おばんざい、湯葉や豆腐料理、と京都が詰まった一軒が1月にオープン。料理人のアイデアから生まれた京赤地どりの“テリスク”が評判を呼び、常に予約は埋まりっぱなしだ。鶏骨ダシにひと晩漬けて焼き、皮のみを更にパリッと、それを焦がして砂糖風味の甘め醤油タレで食べるムネモモMIX2,300円(税込)。1階はカウンター、2階は20名までの宴会が可能。

●京都市中京区姉小路通新町東入ル  
町頭町89 ☎075-251-6990  
11:30~14:30 17:30~22:30  
火曜休  
予算昼1,000円、夜4,000円



探し求めていた、運命の味!  
絶品ステーキハンバーグ。

## BEEF KITCHEN グリル松井

[大阪・京橋]

原点は戦後直後の立ち呑み店。後に牛もつで鍋店、昨年末には洋食店が開店した。数百回の試作の末に完成させたのは、肉の風味が立つ味付けと粗挽き食感が印象的な、黒牛と牛ステーキハンバーグ200g 1,300円。プラス400円〜(全て税込)のセットなら、バターが香る牛スジ肉のバテや個々に味付けした野菜を、ゴマとフォンドヴォーのムースドレッシングでいただく五色のミルフィーユサラダが付く。

●大阪市都島区東野田町3-5-10  
☎06-6352-6871  
11:30~13:30 17:00~21:30  
日曜休  
予算昼1,000円、  
夜2,000円~2,500円



そのひと切れに魂が宿る、  
旨くなることに食欲な牛肉。

## 牛兆 アステ川西店

[川西・川西能勢口]

天満や黒門市場をはじめ、阪神間に10店舗以上の精肉店を営む[牛兆]直営の焼肉店。創業から30年以上、美味しく育った肉を仕入れることに妥協はない。特上ロースやバラ、ハラミは専用のフルーティなタレもいいが、まずはシンプルにワサビで。肉汁と脂の甘さ、柔らかさなど、感覚を研ぎ澄ませれば感じられる繊細な肉の旨みに、箸が止まらなくなることを請け合いた。平日夜限定のセットは2,980円〜。

●川西市栄町25-1 アステ川西3F  
☎072-758-2929  
11:00~21:00(ランチ~14:30、  
ディナー15:00~)  
不定休(アステ川西に準ずる)  
予算昼1,000円、夜2,000円~



気楽なアメリカンスタイルで、  
昼から深夜まで、開けっ放し!

## 和牛肉バル 心斎橋ROUTE2994

[大阪・心斎橋]

東心斎橋のど真ん中、初回から常連でカットインできる29(肉)&94(串)バル。必食は、超が付くほど新鮮なタンのカルパッチョSTYLE 1,180円、グリル、揚げと調理法もソースも異なる豊富な串メニュー150円〜、フィレとサーロインが一度に味わえる希少部位のカツレット-BONEまんま勝、1.5ポンド680g 4,980円。肉を焼く香りと笑い声が吹き抜けるに交錯するリラックスムードの空間は、(香る)エールがよく合う。

●大阪市中央区東心斎橋1-19-2  
☎06-6252-2994  
11:30~翌3:00(ランチ~17:00)  
無休  
予算昼1,000円、夜3,500円



肉業界のトレンド馬肉を、  
鯖で思う存分食す。

## 肉バルで肉寿司 ジョッキー

[大阪・東梅田]

个性的な店が増す兎我野町にある、神戸の肉卸で研鑽を積んだ社長を筆頭に始めた肉バル。米や酢、醤油にまでとことんこだわる馬肉鯖は、一貫から気軽に注文できる。赤身160円、上霜降り320円、ウニ乗せビーフ400円、馬いイクラ340円の他、自家燻製の肉屋のパーコンポテトサラダ680円などSNSウケしそうなビジュアルも嬉しく、女性客にリピーターが多いのも納得だ。さらに、黒毛和牛メニューもアリ!

●大阪市北区兎我野町10-16  
☎06-6809-5575  
17:00~翌1:00(日曜~23:00)  
無休  
予算2,500円~

