

京都・滋賀 Leaf 創刊24周年特大号!

購入者特典 電子版付き

Kyoto & Shiga
Creative Life
Magazine
Monthly

06

2020 / June

特別定価 700yen

24th
—
創刊記念
特大号

京都・滋賀 グルメ 案内 2020

京都・滋賀
おいしいグルメ総決算!

GOOD NATURE STATIONを
味わい尽くす

INTERVIEW 辻本茂雄



2020年4月25日発行(毎月25日発行)発行所 京都府京都市東山区29-7 平成9年8月11日創刊3種紙媒体物部刊



3

炙りイチボ片面焼き



4

赤身焼き 卵黄をからめた特製しょうゆダレ



5

厳選ハラミをお刺身で



6

シャトーブリアン

1. 細かいサシの入ったカルビで特製ネギダレを包んで中を蒸し焼きに。ネギは九条ネギ、淡路産の玉ねぎを使った。脂の甘味とネギの香ばしさが口の中を覆い尽くす。2. サシの繊維がほどける。噛まずに食べられる柔らかさ。3. さっと炙ってきめ細やかな肉質を楽しむ提案。4. 上品な脂と赤身の濃厚な旨味を卵のkokがまとめる至極の一品。5. 良質のものが入荷したときのみ提供される。6. 牛一頭から500g程度しかとれない。舌触りの上品さと繊細さからこれぞステーキで食べたい部位。

京都焼肉 PICK UP

これぞ黒毛和牛

CHANGING THE CONCEPT OF YAKINIKU

“黒毛和牛の美味しさを知ってもらいたい” その想いから
肉の味が生きるようタレの味付けは薄め。
多種の部位が楽しめるよう、1枚(一切れ)からのオーダーが可能

扱う肉は全国黒毛和牛の A4 ランク未経産の雄牛のみ、という希少なもの。且つ、「枯らし熟成」という技法で旨味を凝縮させ提供している。他の肉との違いは脂。融点が低く、すぐに表面がつややかな光沢をはなつ。「サラサラとさらさらな脂」これが未経産の雄牛の肉の特徴である。薬味には岩塩、ワサビ、醤油、ポン酢、山椒が用意されている。いわゆる「焼肉のタレ」ではないのもこの店のウリ。肉の新鮮さと下味に自信があるため、タレ無しでも十分に味わえる。肉の鮮度を最大限に

保つために行き着いたのが、オーダー後の肉のカット。店で扱う肉は冷凍保存ではなく、すべて生。そのため事前カットだと切り口が変色し味が落ちる。それを防ぐため注文が入ってからの手切りを行っている。この手切りはこの道20年以上の技術で、当日の素材、天気、湿度によって切り方を調整する。同じ部位でもカットを変え、異なる食感で楽しむこともできる。黒毛和牛ってこんなに美味しかったのか、こんな食べ方、味わい方があったのかと、既成概念を気持ちよく裏切ってくれるこだわりの焼肉屋。

河原町今出川

A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221

☎075-755-1422

京都市上京区糺井町 448-33 ☎ランチ 11:00~14:00 (L.O13:30) デイナー 17:00~23:00 (L.O22:30)

☎火曜(ランチは火・水曜休み) 全席禁煙 席数 26席
P無し <https://yakiniku221.jp/>



ネギダレカルビ



1

2

ヒレ厚切り