

絶品お肉バイブル | 03

Kyoto

最高にジューシー。絶品和牛に感動。

近江牛、京都牛など、ブランド産地がすぐ近くにある京都。

それだけに、焼き肉のクオリティの高さはさすが。中でも今年夏の話は、この7軒。

写真/宮前祥子、福森クニヒロ 取材・文/寺下光彦、大和まこ

焼肉 北山 下鴨店

☎075-724-1105 ●北山

映画界のセレブ御用達の名店。

京都・太秦の撮影所で活躍する映画人が、「東京にもこんなにおいしい肉はない」と通うのがこちら。美味の決め手は地元の京都牛、近江牛など極上和牛を、しっかり熟成させることだとか。まずは、セレブが必ずオーダーするという“ミノウス”に、驚いてみて。

●京都市左京区下鴨水口町47-1 帯17:00~22:30
無休 禁煙席なし ミスジ¥980、こりこりタン¥1,260、スパークリングワイン・ボトル¥2,480~。フロアは掘りごたつのお座敷が中心



イチボ ¥2,200。この日は近江牛。赤身のワイルドなコクが圧巻



カイノミ ¥1,680。約2週間熟成させ、近江牛のコクがひときわアップ



ほっくりやわらか。丸2日かけ仕上げのテール蒸し ¥1,050



オリジナルの上ミノ薄焼 ¥1,050。通称ミノウス。塩レモンでサッパリと



力強い野性味が弾ける、マルシン ¥1,460