

船越英一郎



京都グルメ歴24年！  
本日は教えたくない！

隠れ名店ばかり。

京都コンシエール

船越だけが

知っている秘密、

教えちゃいます。

全135  
スポット！



定価：本体1400円（税別） **マシヤハウス**

**肉** 好きの船越が、他では出合ったことのない一品が上ミノ薄焼です。うすくスライスしたミノをさっと炙って、おろしポン酢で食べる。胡麻油の香りがふわっと立ちのぼって、程よい歯ごたえ。2人前もベロリです。感涙必至の肉は、京都、近江、鹿兒島の黒毛和牛から、その時ベストなものをセレクト。

船越メモ

- 上ミノ薄焼、船越のおすすめはまるやかポン酢で。
- 西京味噌を使った味噌ダレも深みがあって絶品。

アンデスの紅塩など3種類の塩、2種のタレから好きな味を選ぶことができるのも、素材に自信があるからこそ。



上路地奥にあるので見逃さないで。紫竹には本店、下鴨に支店あり。下ミノポン780円。ポン酢につけたミノを、3〜4回付け焼きする。味しつかり、さっぱり。



102 |  
Yakiniku  
Kitayama

工夫に満ちたメニュー。薄焼やホルモンを、ポン酢で食すのが京流。  
**焼肉北山**  
東四条  
東洞院店  
075-257-7744



左・上ミノ薄焼1,050円（写真は2人前）。右・カイノミはネギがその味を引き立てます。

Gourmet Guide 牛肉