「これぞ肉!」が豪快に味わえる

焼肉ここから 茅場町店

インパクトのある料理がウリというだけあって、看板メニューは圧倒的なボリュームの塊肉。肉質と鮮度に自信があるため、レアで食べるのがおすすめだ。ベストな焼き加減で食べてもらうため、従業員が焼いて大胆に切り分けてくれる。レディースデー、メンズデーにはアルコール類が割引になるサービスも。

写真に収めたい厚みとサイズ

焼肉 次男坊

店は尾久橋通り沿いにあり、2015年リニューアルオープン。下町の騒がしさから距離をおき、ゆったりとした雰囲気の店だ。店内全域に換気設備を完備、荷物も収納でき、匂いの心配もなく女性にも好評だ。奥には6人用の個室も配置。接待や大切な人との時間、日常の食事まで幅広い需要に応えてくれる。

飛び牛以外のメニューも充実

和牛一頭流うる寅 GEMS大門店

A5ランクの中でも1000頭に1頭しかいないという飛び牛をリーズナブルな価格で提供する。充実したメニューの中でも、特製ネギタン塩は縦にスライスしたタンをくるくると巻いて外側を焼くスタイルが印象的だ。土鍋炊きのご飯、江戸千住ねぎなど、肉以外の素材にもこだわりを見せる絶品料理が揃っている。

064

焼肉 次男坊

TEL 03-6806-6854

WEB http://www.zinanbo.com/

地元に愛される老舗が2015年12月リニューアルオープン。雰囲気のいい店内は焼肉を楽しむファミリーや、デートで利用するカップルなどでいつも賑わっている。奥には個室もあるので、接待のビジネスマンの姿も。お店のこだわりは、上質な肉を低価格で提供することと、老舗の味を守りつつも新鮮なメニューを提案すること。看板メニューの「厚切り上タン塩」はサシの入ったやわらかい極上のタンを使用。厚みが約1cmもあり、旨味と一緒に濃厚な脂の甘みも味わえると好評だ。お得なコースも盛りたくさん。おすすめは「次男坊おためしコース」5,000円、「次男坊プレミアムコース」7,000円。いずれも飲み放題付きで大満足。

これもオススメ!

リブロースの炙り握り(一貫) 300円

激戦区をコスパで勝負 進化し続ける老舗