

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第58回)

## 肉屋食堂の最強コンボ「ステーキ&ハンバーグ」

2021.02.26



無性に「肉」を食べたくなるときがありませんか。動物性たんぱく質を摂取できる肉は、必須アミノ酸を多く含む体の栄養源です。「体が欲しているものが食べたくなるもの」ともいいますから、肉が食べたいと感じたときは、エネルギー不足なのかもしれません。ぜひ、積極的にランチに取り入れていきましょう。

今回紹介するのは、ガッツリ牛肉を食べようという日に訪れたい店です。「肉屋の量り売り食堂 听屋(ポンドヤ)日本橋店」は、総武本線「新日本橋」駅からも、東京メトロ銀座線「三越前」駅からも徒歩1分。東京駅、神田駅からも徒歩圏、出張族にとってはうれしい立地にあります。

ガラス張りの店内をのぞくと、硬質なアイアンと風合いのある木調を組み合わせたブルックリンスタイルで、厚切りビーフとワインで足りないエネルギーをチャージするのにピッタリ、とても気やかな雰囲気です。早速、中へ入ってみましょう。



日本橋の路地裏に店を構える「听屋 日本橋店」

## ランチはライスにスープ、ミニサラダ付き

入ってすぐ脇にある、ハイテーブル席に着席します。ライブキッチンを目の前にできるカウンター席と迷いましたが、明るい日差しがそそぐ席でランチをいただくことにしました。通路の奥には革張りのソファ席が見えます。食事の時間に余裕がある人でもゆっくりできそうです。

ランチメニューには、ステーキ、ハンバーグ、岩中豚を組み合わせたコンボが並びます。その他、牛丼やステーキ丼、カレーなど、どれも肉好き・腹ペコさんにはグッとくる品ぞろえ。この中から、店の1番人気という「国産ハンバーグ(150g) & 黒毛和牛赤身ステーキ(100g)」2490円(ライス・ミニサラダ・スープ付き)を注文しました。



肉好きの客が集う明るい店内

## 提供するのはA4・A5の黒毛和牛

スタッフの説明によると、ランチでもステーキで提供している黒毛和牛はA4・A5のハイクラス。キッチンから運ばれていくステーキを見ると、どれも焼き加減が美しく、とてもおいしそうです。肉をおいしくいただくための工夫として、ランチセットのローソトオニオンスープや付け合わせには化学調味料を使わず、素材の自然なうま味を引き出す優しい味わいに仕上げているといいます。



中にギリギリ火が通った状態で運ばれてくるステーキ

注文した「国産ハンバーグ&黒毛和牛赤身ステーキ」のコンボが、ジューっという音を立てながら運ばれてきました。熱々の

焼き石があるので好みの焼き加減に調節することができますが、「ステーキは焼き過ぎない方が、おいしくいただけますよ」とは、スタッフからのアドバイス。それではとまずは軽めに、特に何も付けないままで頬張りました。なるほど、スジ張った所のない和牛の赤身肉は柔らかく、肉質が良くてかむほどにうま味がしっかりと感じられました。



焼き加減は好みで調整し

こちらもどうぞとプレートと一緒にオニオンペッパーとバーベキュー、2種類の自家製ソースが運ばれてきました。このオリジナルソースにもスパイスやハーブが入り、それぞれに肉の味を引き立ててくれるため、手にしたご飯が止まりません。特にバーベキューソースはスパイスの風味とフルーティな味わいがミックスされ、ステーキの味の変化が楽しめます。



そのままでも十分ウマイが、ソースを付けるとご飯が進む

国産ハンバーグは、ふわっと柔らかく、軽い舌触りが特徴です。少し焼き締めた方が好きな方こそ焼き石を使うといいでしょう。2種類の特製ソースを交互に使いながら、肉汁と一緒に熱々をいただきます。この日、付け合わせに添えられていたのは玉ねぎのソテー。形がしっかり残っているのに、柔らかく味が染みこんだ玉ねぎは、箸休めとして最適の名脇役でした。

### ディナータイムは量り売りスタイルで

店名にもある「肉屋の量り売り食堂」の「量り売り」について、スタッフに聞いてみました。「ディナータイムの看板メニューとして、黒毛和牛の好きな部位を“好きな量だけ”オーダーできるシステム(ステーキは100g～、ハンバーグは150g～)を取っていて、それを「量り売り」と銘打っています。コロナ禍で今はなかなか難しいのですが、以前はお客さま数人で数種類の部位を注文して、自然派ワインと共に食べ比べするスタイルがとても好評でした。同じような満足感をお昼のお客さまにも味わっ

てほしいと思い、ランチタイムでは肉料理2種類が同時に食べられるステーキコンボを提供しています。ランチでは個別の量り売りはしませんが、肉好きの方なら満足いただける量にしています」とスタッフ。

ランチでもっと食べたいといった要望には、相談すれば対応してくれるそうなので、必要があればスタッフに聞いてみましょう。



ステーキもハンバーグも同じプレートで楽しめる

外国人も満足するハンバーガー… 続きを読む