

焼肉 北山

きたやま

タン、ニンニク、ネギ焼

九〇〇円

スタミナ抜群のオリジナル焼肉

夏のグルメ紀行



タン、ニンニク、ネギ焼(右)は少し赤味が残っているくらいが食べ頃。上ミノうす焼(左)900円は薄く切っているので食べやすく、ミノが苦手な人でも食べられると好評。



テーブル席は掘ごたつになっているので、ゆったり座れる。



「良質の肉の素材そのままの美味しさを味わってもらいたい」というオーナー。その信念を反映した最高品質の焼肉メニューは、各界の著名人から絶大な支持を集めている。

夏バテ防止に特におすすめるのがタン、ニンニク、ネギ焼。刺身でも食べられる上質のタンに、ニンニクと白ネギのみじん切りを乗せ、片面だけ焼いて食べるオリジナルメニューだ。あまり焼きすぎないのが美味しく食べるコツで、ネギとニンニクの香ばしさが食欲をそそる。上ミノうす焼もやみつきになる美味しさで人気も高く、米は新潟魚沼直送のコシヒカリのみとこだわりのこだわり。土・日は混みあうのでなるべく予約を。

■北区紫竹西野山五六

☎〇七五―四九五―三三三九三

ⓂPM 5:00 ~ PM 11:00 (ラストオーダー

1はPM 10:30)

Ⓜ無休 (年末年始のみ)

Ⓜ七台 ②可

Ⓜ市バス紫野泉堂町



モダンな外観。

“旦那焼肉”に “町家中華”、etc...

ステーキもいいが色んな部位の牛肉を味わうなら焼肉に限る。洋食同様、“旦那焼肉”という位、京都には焼肉好きも多い。鷹ヶ峰近くの「北山」がいい。ロースやカルビは当然、ハラミ、ウルテ、ミノ等の内臓類も全くクセが無く、肉の持つ旨さ、パワァがダイレクトに胃袋に伝わる。縮めの冷麺、石焼きビビンバに中々辿り着けない位、つい食べ過ぎてしまう旨い牛肉。京都に来ると必ずこの店に立ち寄る東京人も多く聞くと、焼肉も新たな京都名物になりつつあるようだ。