

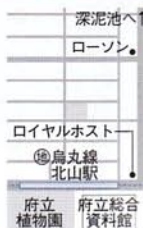


上/レバー生780円は、コクのある韓国産のゴマ油と塩で。冷たいうちに食べるのが肝要。下/タン下(ここではタンを縦に3頭分したうちの下部)ニンニクねぎ焼830円。

掘り炬燵式の座敷席が中心で、ゆったりと食事を楽しめる。



●京都市左京区下鴨水口町47-1 カーサ下鴨1F ☎075・724・1105 Ⓒ17:00~22:30④ ⑤年末年始 ⑥地下鉄烏丸線北山駅から④4分 ⑦9台 ⑧必要 ⑨ほぼすべて可 ⑩カウンター6席、テーブル54席 ⑪上ミノうす焼き1050円、ミスジ生980円、上ロース1890円。生ビール中600円、とらじの唄(300ml)950円。



ひと技ありの上品系

京都・下鴨●焼肉 北山 下鴨店

「はい、生レバーです」と渡された皿がひんやりと冷たかった。ぬらりと艶めかしい一片を口に入ると、心地よい冷たさが舌を刺激する。旨い。「生もんは冷たくないとね。だからお皿もキンキンに冷やすんです」と、店主の斉藤泰弘さん。肉質の良さに加え、このような気遣いが人気店たる所以。北区で11年続く本店に次ぎ、昨年暮れに開店したこちらも連日盛況だ。カジュアルな雰囲気と価格に魅かれ、年配客や三世代家族と落ち着いた客層が集まっている。

和牛のA5・A4ランクの赤身が手ごろに味わえると好評だが、酒と共に味わうホルモンもまた魅惑の双璧。「ホルモンは同じ部位でも切り方で味わいに変化するのが楽しい」と、タンを縦に三等分したり、ミノを角切りや薄切りにして、各々に合わせた味付けで出す。とりわけ、左党必食の佳品がミノボン。細かく庖丁を入れた上ミノを焼いてはボン酢に浸し、を3〜4回繰り返す「つけ焼き」スタイルで、切れ目からボン酢がしみ込み、熱々を頬ばった時にちゅわっつと柑橘の風味が広がる。塩もんやタレもんの間に食べると、これまた格別。さっぱり系の後には、ゴマ油で和えたニンニクとネギをのせて軽く炙るタン下もお忘れなく！



「食べやすい大きさを模索しました」というミノボン980円。約1.5mm角で格子に入った切れ目がポイント。中火で軽く焦げ目がつくくらいに焼くと、いい按配に。