



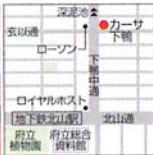
焼肉 北山 下鴨店

☎075-724-1105 ● 北山

後口さっぱりな黒毛和牛のみ使用。
とくに赤身がおすすめです。

紫竹にある本店はこの道11年の実力派。
本店同様掘りごたつのアットホームな店
内でいただけるのは、ミノをポン酢に3
回ほどつけて焼くミノポンをはじめ、あ
っさり系のホルモンや、イチボやカイノ
ミなど細かい部位に分けて出される赤身。
しつこくない上品な味付けがうれしい。

●京都市左京区下鴨水口町47-1 カーサ下鴨
1F 休17:00~23:00 無休 禁煙席なし
カイノミ ¥1,680、生ビール ¥600



タン・ニンニク焼き ¥1,360、上ミノうす焼き ¥
1,050は上質な部分のみ使用(ともに写真は2人前)

評価の
ポイント

- とにかく赤身肉がおいしい
- ポン酢などさっぱりダレ多し