

特集 / うなぎの夏

猛暑に効く
絶品うなぎで
暑気払い!

おとなの週末

全店実食調査

2024

8 月号

No.265

日本の夏、

東京・関東近郊・東海・岡山

うなぎの夏

「焼」もイイ、
「煮」もイイ。
もつ酒場
の名店
茶葉選びから
淹れ方まで
冷茶を
愉しむ

“緑茶ハイ”×“もつ焼き”で おいしい夏を楽しむ



どて煮込み
(1人前) 480円

※写真は煮玉子
+120円入り

豚もつの旨み際立つ
名物料理の味わいを
緑茶ハイと楽しむ



がりトマト
480円

上たん刺し
780円

もつ焼き 煮込み 三六 新橋店

朗報です。赤坂や八重洲などで人気のもつ焼き店が今年2月に激戦区・新橋に参戦。上質な国産豚もつを使う串焼きや煮込みなど名物料理がビジネスマンの聖地でも評判だ。旨さの秘密は何といっても素材の鮮度と細部まで徹底した下処理だろう。洗いからカット法まで誠実な仕事が素材の魅力をググッと底上げ。看板のもつ焼きは備長炭の火力を操りながら絶妙な火入れで供してくれる。とりわけ店長さんイチオシの部位は「れば」。とろけるコクと臭みナシの旨みに豚もつの概念が変わるはず。合わせるお酒は？ ビールやハイボールじゃありきたり。改めて至福の相性に目覚めたのが麦焼酎を緑茶で割る緑茶ハイだ。爽やかなほろ苦さで口の中の脂もスッキリ。飲んで食べて、また飲んで。新橋の夜が一層楽しくなる。

もつ焼き
1本190円～

れば 190円
たん 250円
ハチノス 280円
のとぶえ 280円
てっぼう 250円
しろ 190円

1 / 低温調理で仕上げた「上たん刺し」は上品な旨み。新橋店独自の「がりトマト」は自家製ガリが爽やか
2 / 素材の良さが際立つ塩やタレなど部位ごとに味を変える。八丁味噌ベースの甘めの煮込みは緑茶ハイと好相性 3 / 備長炭の香りをまといながら焼く



東京都港区新橋2-10-1 ☎03-6807-5733 🕒15時～23時(22時LO) 📍土・日※変更の可能性あり 🍷カウンターあり、全32席/カード可 🚶JR山手線ほか新橋駅日比谷口などから徒歩4分



「味も雰囲気も新橋店ならではの楽しさを提供したいと思っています」

店長 齋藤徳之さん

