

美食のアンテナ FOR GOURMET



①タンをせきから、良いとみだはを切り分ける。



②薄くスライスする。



③細断に切る。



④醤油・砂糖・ごま油、ネギなどの入ったユッケダシでもみ込む。器に盛り、美身をさせる。

VOL.14
なり田屋

タンユッケ ¥2,000

シャトー・タヤック ¥7,000



「旨い」と言わせる味。

タンを切り分けながら、「こんなことは有り得へんけど」と前置きしてこの店の主人は言う「タン売つたと言われたら、日本中どこでも行くなあ。」

こんなことを主人に言わせるのは、タンが「京都で牛50頭さばいても50個しか取れへん」部位の肉であり、その上生食にも耐えられるような「旨い」部分となる。と本当に少ない「限られた」肉であるからだ。だがこのなり田屋では、その「限られた」肉をさらに選り出して出す。「使つのはこや。」

切り分けて見せられたタンは、あの大きな固まりから驚く程少し、しつかりと霜の降つた極上の部分だけだ。タンユッケにしてもらつて味わえば、口の中で溶けだすように旨い。

店をやる上で苦勞する点は「肉の仕入れに尽きる」と主人は言う。正味良いところだけを選りすぐって出すことだけが、自分の仕事だ。この不景気にもその方針を貫く。当然タンや上口一スなどの上肉は時価だが、そのせいか旨いという評判と共に広まった「高い」という定評など懸に介さない。「京都一」という気概を持つて焼肉屋をしている主人にとっては「ええとこだけ出してるんやから、高いだけ」であつて「そのかわり確実に旨いのがウチ」なのである。

そんな主人ではあるが、不景気続きの客の懐具合も配慮して、先頃値を下けた。有り難いことに「そんなことだけはしない」と上質さに変わりはない。今がこの店の味を楽しむ絶好の機会と言えるかもしれない。



成田忠史さん
44年12月24日生まれ、50才。フティック・オーナーやサラリーマンなどをした後、開店。喉味な物言いのない気性ながら正直な笑顔を持つ料理人。



なり田屋
京都市上京区河原町荒神口東入ル
TEL 075・211・0549
※ 5:00PM~11:00PM
【ラストオーダー11:30】
／水休（水曜が祝日の場合水休）