

【東京】

ホルモン の名店



森脇慶子・YAKINIQUEST 編著

ホルモン好きの、
ホルモン好きによる、
ホルモン好きのためのガイド、決定版！

ホルモン専門店から焼肉店、もつ焼き店から西欧料理、中華まで。
ホルモンプリークの編著者が自信を持って推奨する、
バラエティー溢れるホルモン料理、最高のお店たち。



もつ焼き 三六 赤坂店
もつやき みろく あかかてん
tel.03-3584-8833
map.p151上

データ

①港区赤坂3-12-1 フロレンス赤坂1F (毎月～木土16:00～翌01:00 (L.O.12:30)、金土16:00～翌04:00 (L.O.翌03:30)、祝16:00～翌23:00 (L.O.22:30) ②日曜 ③カウンタースタンディング、テーブル(4卓) ④可 ⑤可 ⑥不可 ⑦2500円～⑧30～40代男女 ⑨「もつ焼き煮込み三六」(八重洲)も営業中です。

一押しのホルモン

まるちょう……140円



メニュー

炙りれば刺……490円
たん刺……490円
がつ志刺……550円
れば……140円
上州豚バラ……310円
がつ……150円
てっぽう……150円
すね……230円
はらみ……230円
たんした……230円
エビス増生(生)……590円

お店からお客さまへ

朝しめたばかりの群馬の上州豚を使用した新鮮なもつ焼きと、元気なスタッフの接客が売りです！



右ページは、しろ(手前の皿)、はらみ、たん、れば(左奥の皿、手前から)、まるちょう、てっぽう(右奥の皿、左から)。塩、醤油、タレで好みに合わせて味付ける。立ち呑みスタイルの店内には元気いっぱいのスタッフの声が響いている。

豚挽肉にノドブエ、椎茸、ねぎなどを組み合わせた力作！ 甘めのタレがどこかホツとするおいしさだ。豚は群馬の上州豚を使用。その日の朝、群馬で締めた豚の内臓類が、昼過ぎには店に届け、鮮度の良さだ。定番以外にも、ちれ(脾臓)や、ハツ刺しといった、本日のおすすめが、黒板を飾る。浅漬けきやべつ、や、手作りポテトサラダなど、もつの合い間の箸休めのメニューも手堅い味。

ちなみに、この5月、八重洲の地下街に姉妹店が新たにオープン。こちらは、座ってゆっくりともつを楽しむ。(森脇慶子)



もつ焼き 三六 赤坂店

リビーター6割の
実力派立ち呑みもつ焼き店

赤坂は田町通りで見つけた小粋な立ち呑み処『もつ焼き 三六』。看板代わり!? のメニュー札が店の上を取り囲むユニークな外観に惹かれて入れば、広さ10坪ほどの小さな店内は老若男女であふれんばかり。オープンして2年余り、客の6割がリビーターというのも、この店の実力を物語る。もつの串焼きは、常時12種ほど。醤油タレで食べるみずみずしい歯応えのガツ、ジューシーなハラミにどこかフルーティな甘みのあるレバー……とある中で、珍しいのはずね。いわゆる豚のふくらはぎの部位で、筋肉質な食感はややカシラに似ているものの、よりギュッとしまった肉質感が通好み。比較的淡泊な味わいながら、噛み締めるうちに肉本来の滋味がジンワリと広がる。また、お店おすすめの自家製豚つくね(310円)は