

焼肉で、すき焼きで

こだわりの和牛をリーズナブルに
良質な和牛のおいしさを堪能

肉のとみい



特選クラスの肉も混ぜ込まれ、和牛のおいしさを堪能できてコストパフォーマンスが高い。

自慢の肉の魅力を存分に引き出す脇役たちにも、中村代表のこだわりがある。まず、『炊きたて土鍋御飯』に使う鳥取県産の米。仕入れ先の田中農場は、有機肥料を使用し、米が本来持つ食味の豊かな米を育てている。

肉のとみい(横浜市港北区綱島西、

中村慎吾代表、050・3476・2641)は、2016年にオープンした焼肉店である。2018年には、2号店である「大衆すき焼きとみい」もオープンした。

「もつとリーズナブルに質のよい和牛焼肉を提供できるのではないか」という中村代表の想いで、飲食店のコンサルタント会社から独立、起業した。焼肉店、すき焼き店とも「おいしい和牛をできる限りお安く」をモットーに、A4等級以上の和牛を中心にファミリーでも楽しめる価格帯で提供している。

質の高い肉を安く提供できる秘訣は、仕入れルートにある。産地を特定しないことで、仕入れ先との信頼関係のもと、一定した質の和牛を全国各地から取り寄せて提供している。

人気メニューは、『和牛切り落とし得盛り』。150g〜500gから選べるこのメニューには、さまざまな部位の切り落としの中に



また、同店名物とも言える『特選うにミスジ』は、毎週豊洲市場で仕入れる北海道産高級うにを、焼いた稀少部位のミスジに巻き、わさび醤油を絡ませていただく逸品。

綱島駅徒歩3分、近隣の「大衆すき焼きとみい」(<https://e546511.gorp.jp/>)も合わせて、ぜひ気軽に足をお運びください。



2016年にオープンし、こだわりのお肉を提供している