

喜びの味に「いや〜さか！」 近江牛を存分に味わえる スタイリッシュな焼肉店

いやさか

「いやさか」（品川区西品川、宮内好昭社長、03・5719・4529）は、大崎駅南口から徒歩5分、百反坂（ひゃくたんざか）沿いにある隠れ家的な佇まいの素敵近江牛DINING（焼肉店）。

「いやさか」を漢字で書くと「弥栄」、「いよいよ栄える」という意味で、ポークスカウトで、「いや〜さか（バンザイ）！」という掛け声を使っていたと懐かしむ方も多そうだ。店名には、近江牛のおいしさを焼肉はもちろんのこと、様々な料理でおもてなしをし、長く愛される店でありたいという想いが込められている。

神戸牛、松阪牛とともに日本三大和牛と言われている近江牛は、江戸時代は將軍家へ献上され、現在では宮内庁御用達となっている。歴史的にも非常に由緒ある牛肉で、口に入れると溶けてしまうほど柔らかく、独特の甘みが口一杯に広がる。同店では、特上の素材



●営業時間

■ランチ	月～金	11時30分～14時 (Lo13時30分)
	土	11時30分～15時 (Lo14時)
■ディナー	月～土	17時～23時 (Lo22時30分)
	日	17時～21時 (Lo20時30分)
■定休日	祝日	

を活かし、牛肉本来の味わいを堪能していただくため下味はつけていない。一枚一枚手切りされた肉を岩塩と胡椒だけでいただくのがお薦めだ。機械切りではないカツトの美しさや、臭みのない新鮮な素材を、感覚を研ぎ澄まして口にすると、そのおいしさはとびきりだ。

素材のこだわりは肉だけにどまらない。アンチョビが絶妙なアクセントとなっているバーニヤカウダは、野菜ソムリエが選んだ季節の厳選野菜を使用しており、女性客から大人気。また、ランチメニューにある「いやさか極みバター」（税込1,260円）は、国産小麦100%のバンズと、手ゴネでつくられた近江牛100%パテが絶妙のハーモニーを奏でる。

フレンチ出身シェフの繊細な盛り付け、ベテランチーフやマネージャー、スタッフの温かいおもてなしで洋風にアレンジされた焼肉を同店で味わってみてはいかが？ 皆様の繁栄をお祈りして「いや〜さか！」



絶品の近江牛を存分に堪能できる