

通うほどに感動がある

# 行きつけにしたい名店100

大人の男には  
馴染みの店が  
ふさわしい

Cover & Special Interview

## 岡田将生

NHKあまちゃんでお馴染み  
「まめぶ汁」簡単レシピ

上戸 彩  
×  
高良健吾  
「武士の献立」  
スペシャル対談

料理評論家  
山本益博 | 行きつけの名店案内

ファーストレディー安倍昭恵夫人  
TAKAKOさんと食べ歩き

## 銀座 美食めぐり

式年遷宮の年に訪れる  
伊勢を巡る旅

東京カレンダー  
MOOKS  
933yen+TAX

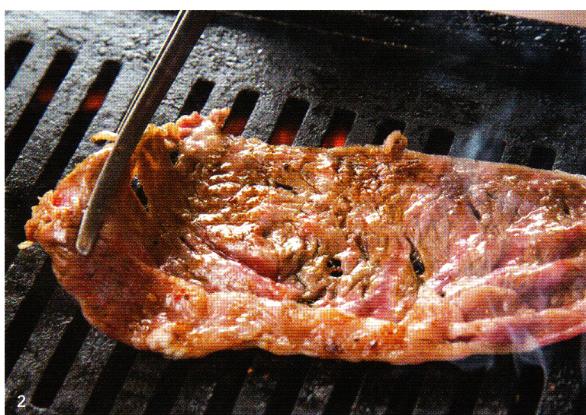
東進ハイスクール 林 修先生  
行きつけの店には  
いつ行くか?  
今でしょ!

別冊編集部厳選  
行きつけにしたい店



1.厚切りのサーロイン、肩ロース、特選カルビを贅沢に盛り合わせた「特選盛り3種」2990円。塩のみで肉の旨みを堪能したい。2.牛8の看板メニュー「とろ肉3秒炙り」1290円。タレ付の薄切り上ロースをさっと炙っていただけ。

## A4ランク黒毛和牛の圧倒的なコスパが魅力



美味しい焼肉をたらふく食べた  
い。しかも安く…そんな願いをかなえてくれる店が、錦糸町駅南口にオープンした。黒毛和牛を惜しげもなく使った「和牛カルビ」「和牛ロース」は何と590円！コスパフォーマンスの良さが評判になり、週末は予約でいっぱいだ。リーズナブルな価格を実現できるのは、厳選黒毛和牛を1頭買っているからこそ。料理やタレは有

**SHOP DATA**  
住:墨田区江東橋2-18-4  
村山ビル1F  
☎03-3846-2529  
営:5:00PM ~L.O.11:30PM  
休:不定休  
席:42  
カード 使用可  
予算4000円~  
<http://ushi8.net>

名店「芝浦」のプロデュースなので、味の良さも保証すみだ。提供する肉は、肉質の柔らかいA4ランクのメス牛のみ。特選肉や上肉は、肉本来の旨みを楽しめるよう塩で提供する。  
人気ナンバーワンメニューの「とろ肉3秒炙り」は、薄切りの上ロースをさっと炙り、クルクル巻いて食す。ジューシーでやわらかく、一度食べると忘れられない至極の味だ。醤油ベースのタレもさっぱりとしていて肉の美味しさを引き出している。サラダや一品料理も充実している。ボリューム満点の「肉屋のジャンボメンチ」や「牛8特製ミートスパ」もおすすめだ。おしゃれな雰囲気なので焼肉デートをはじめ、家族や友人同士などあらゆるシーンで利用できる。支店の計画も進行中だ。

### ■ 焼肉

1. Jul. 2013 new open!

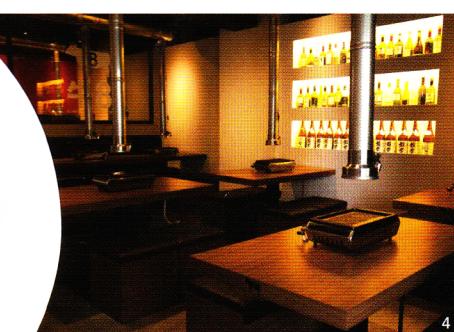
## 牛8 錦糸町店

ウシハチ キンシチヨウテン \* 錦糸町

5



3.ついに手切りする肉。黒毛和牛A4ランクのメス牛のみを使用し、肉の旨みとやわらかさを堪能できる。4.シンプルでモダンな雰囲気の店内。5.黒毛和牛の粗挽きミンチをたっぷり使った「牛8特製ミートスパ」690円は、あまりの美しさに焼き肉の後でもべろりと平らげられる。



3