

海の道行き

うま味の三昧

肉匠
瑞輝



極上の広島牛をリーズナブルに楽しむ一みずき一

都心の喧騒を忘れる静かな一角にある「肉匠 瑞輝」

ほんとうに目立たない店だが肉好きなら誰もが知っている



「超」リーズナブルに
お肉のおいしさを堪能できる
肉匠瑞輝のお得なお昼のランチ



小ぢんまりとしているが大変清潔で
各席はゆったりとくつろげる
レイアウトになっている

今回紹介するのは広島市のほぼ中心部、電車通り沿いから少し入った場所の地下にある、隠れ家的な名店。「肉匠」と冠する店名どおり、目利きの主人が仕入れる特選A5クラスの広島牛の味は格別。

一日一組限定の広島牛炭火焼コース(9000円)はもちろん、安価な昼のランチ(1050円~)でも、肉本来の美味しさを十分に楽しませてくれます。

つけダレは二種。とりわけ鶏ガラや豚骨を二日間じっくり炊いたスープがベースのさっぱりダレは、霜降りの肉がいくらでも食べられるキレのよさ。また鶏ガラや豚に牛骨加えて抽出した極上スープの冷麺(1000円)の美味しさも格別です。

イチボやカイノミなど希少な美味にも出逢えるとあって、お肉好きなら一度は訪ねてみたい名店です。

広島県広島市中区東白島町21-9 B1F (広島家庭裁判所前)

T E L : 082-222-4729

営業時間 : 11:30~14:00 (13:30ラストオーダー)

17:00~23:00 (22:00ラストオーダー)

定休日 : 火曜日