

TOKYO
Gourmet



①店頭で置かれたキャラクターの「ぶーちゃん」が目印(上)。テーブルだけでなく、カウンター席もあるので、一人でも入りやすい(下)

有楽町

生業焼き♡02 ポークポークポーク ねぎボ 有楽町店

牛タン専門店として知られる「ねぎし」が、セカンドブランドとして2017年にオープンした豚肉料理店。豚肉は、日本人の好みに合わせ4種の血統を掛け合わせた四元豚のアイダホポークのみを使用している。麦を中心としたエサを与えて育てられた豚肉は、臭みがほとんどなく、肉質も柔らかくてジューシー。さらに、脂に甘味があるのが特徴だ。メニューには、とんかつの「ロースしろかつセット」や「しょうが焼きセット」といったこだわりの豚肉が堪能できる定食メニューがラインアップ。

〒135-0041 東京都江東区有楽町3-6-1
☎03-6273-4566
🕒11:00~22:30 (LO22:00)
📍有楽町駅国際フォーラム口より徒歩1分



②レア状態で豚肉を揚げた「ロースしろかつセット」(原価)¥1,200(ご飯・温玉・スープ・お新香・小鉢付き)は、店自慢の一品



「しょうが焼きセット」(原価)¥1,000(ご飯・温玉・スープ・お新香・小鉢付き)。タマネギにもしっかりと生姜が染み込んでおり、一緒に食べると豚肉の旨味が引き立ち、好きで、皿に盛り付けられた生野菜をプラスして味わおう

タレが染み込んだタマネギが豚肉の旨味を引き立てる