

旨い昼飯こそすべて

その2 听 (ポンド) 梅小路店

ふちんかん

集合時間より早めに到着したので、周辺を散策して見つけた（というかバス降りてすぐの場所にあった）のが、ここ『听(ポンド)』です。もともと京都発祥の熟成肉ステーキを出す店として有名なお店です。私も以前、河原町を散策していた折、見つけて入ろうかどうか逡巡したあげく(高いからね)、意を決して店に入ったものの準備中で退散したという経緯があります。これはもう、ここで出会ったのは運命としか言いようがないものを感じましたね。しかも本店と違ってハンバーグがメインの店だから気軽に入れるのも決めてですね。

さてもう少し听(ポンド)の宣伝につきあってもらいましょう。

超・熟成牛を使用のステーキ

牧草からこだわり、国産黒毛和牛の徹底した個体管理、熟成管理(ドライエイジング製法)を経てお届けする超・熟成牛のステーキは旨味たっぷりの肉汁が流れ出し、脂のしつこさはありません。熟成された新次元の美味しさ溢れるステーキを是非ご堪能ください。

听の超熟成牛をつかったハンバーグをハンバーガーに

听の熟成肉をつかったハンバーグを、贅沢にもハンバーガーに。旨味の強い熟成肉で作ったパティに相性の良いバンズを選びました。听だから作れる絶品ハンバーガーはお持ち帰りも可能です。ぜひご賞味ください！



ということで、お昼前に同志・ジョーとともに、鉄道博物館を抜け出し、バス停前の「听 梅小路店」を訪れましたよ。多少並ぶことも覚悟していましたが、時間が早かったせいか、すんなりと席に座れました。頭の中には本店のステーキの価格があるので、どれも安く見えてしまいます。口コミでは単品ハンバーグよりハンバーガーの方が旨いとのことで、後悔したくなかったので、ハンバーグプレートとともに、おすすめのチーズハンバーガーも注文、さらにビールも注文。ふはは。贅の極みですなあ。

ハンバーグプレート上にハンバーガーをおいてみた！



さらにビール！



この肉肉感！ たまらん！

ということで百聞は一見にしかず。写真を見返ただけで肉の焼ける匂い、一口入れたときの肉汁感、噛みしめたときの歯ごたえ、いろいろなものが蘇ってきますわあ。

これはもう

GOOD

満点ですよ。

しかもビール代が無料になるというハプニングまでついて超ラッキーでありました。