

ハンバーグラボ

お昼時である。もしN氏が山越中町を選んでいたら、彼は空腹で自爆しかねないところであったが、幸い四條西洞院は街中である。N氏は自らの力により『旨い昼飯こそすべて』を実現したと言えるだろう。

さてハンバーグラボは「西洞院通四條下ル妙伝寺町」にある。ウナギの寝床と称される京都の町家の敷地そのままに、一階の狭い入り口を抜けると、薄暗い店内には鉄板のあるカウンターがあり、その奥にテーブル席があり、さらにその奥に我々が案内された座敷がある。座敷は裏庭に通じていて陽が差して明るい部屋である。

左下がランチメニュー。珍しいのは合挽き肉ではなく、100%の豚か牛のチョイスになるところだ。食欲と関心と財布に応じて、総額が900円~2000円となる。



京都豚100%ハンバーグセット

保存料・着色料無しの、肉の詰まりが溢れる名豚ハンバーグ。

サイズ	京都豚ハンバーグセット
Regular (105g)	¥900
Large (180g)	¥1,500

黒毛和牛ハンバーグセット

メス牛のみにこだわり、上品な食味が響くハンバーグ。運の方におすすです。

サイズ	黒毛和牛ハンバーグセット
Regular (105g)	¥1,200
Large (180g)	¥2,000



セット内容

ライス or パン + 味噌汁 or スープ + ネギ塩ソース or できかきソース or デミグラスソース + ミニサラダ + 小鉢

↑ コンボセットの「黒毛和牛&サイコロ」

ランチのセットは、ライス or パン、みそ汁 or スープ、ソースが3種類、と好みに合わせたチョイスができる。またご飯はお替り可能。そして焼き加減も、和牛ハンバーグはレア・ミディアム・ウェルダンから選べる。このオーダーの自由度は、一つ一つをしっかりと手作りしているからこそできることで、バス停前にあった「やよい軒」ではできないことである。そして味のほうはというと、当然のごとく旨かった。ハンバーグではしっかりと肉の食感や脂のうまみを味わえた。サイコロステーキも柔らかいだけでなく肉の繊維を断ち切る本来の肉食感が得られた。食べ比べたわけではないが、「やよい軒」とは比較にならないであろう。ということで手放して褒めたいところではあるが、「やよい軒」のように毎日通えるかというと、価格がネックとなる。ただ、まともなものを食べようとするならば、これくらいの価格になるのだろう。GOODだ！