

ハリウッドセレブをも魅了する宮崎牛の専門店

—銀座不二家みやちく 渋谷店（渋谷）—

1 お店情報

- (1) 店名：宮崎牛専門店 銀座不二家みやちく 渋谷店
- (2) 住所：東京都渋谷区宇田川町26-2 サンルイビル2階
- (3) TEL：03-3477-2226
- (4) 営業時間：
 - ランチ 11:00~15:30 (L.O. 14:30)
 - ディナー 17:00~23:00 (L.O. 21:30)
- (5) 定休日：無
- (6) ジャンル：鉄板焼
- (7) HPリンク：<https://fujiyamiyachiku.owst.jp>

2 訪問記録

宮崎牛専門店と言えば・・・

宮崎牛とは、宮崎県内で生まれ育ち、肉質等級が4級以上で、優れた血統を持つ黒毛和牛。

宮崎牛は、5年に一度開催される和牛の全国大会で、最高位の内閣総理大臣賞を史上初の3回連続で受賞しており、アカデミー賞授賞式の後に開催されるパーティの中でも食材として使用された、宮崎県が全国に、そして世界に誇る食材。

そんな宮崎牛を、鉄板焼き、しゃぶしゃぶ、すき焼きで味わうことが出来る、何とも贅沢なお店が「宮崎牛専門店 銀座不二家みやちく」さん。渋谷駅からすぐの距離にあり、通りを挟んで向かいにはSHIBUYA 109があります。

お店のあるビルの2階を見ると、黒を基調とした看板に「宮崎牛専門店」の文字。

2階にあがると、こちらも黒を基調とした扉や品のある看板など、重厚感のある佇まい。軽く一礼し、いざ入店です！

入ってまず目に飛び込んできたのが、おしゃれなバーカウンターと宮崎牛指定店の認定証。

そして、ふと後ろを振り返ると、カウンターケースの中には宮崎牛の塊がドン！一気に宮崎牛の世界に引き込まれます。

今回は鉄板焼きをいただきに来たのですが、しゃぶしゃぶとすき焼きが楽しめる部屋も見せていただきました。白を基調とした洗練された空間で、カウンター席では、目の前でお肉を切り分けてくれます。

そして鉄板焼きの部屋へ。先程見た部屋とはまたガラッと雰囲気が変わり、今度は黒を基調とした、シックで高級感のある空間。カウンター席の他、完全個室もありますので、特別な日に家族で過ごしたり、ビジネスシーンでの利用も良さそう。

ドリンクはワインの他、宮崎の本格焼酎や宮崎焼酎オリジナルカクテルも。ソフトドリンクも日向夏やへべすなど、宮崎のものが充実しています。

そして料理。今回は、鉄板焼きのランチメニュー『ミヤチクコース』で。お肉の焼き方は、ミディアムレアとレアでお願いしました。



いやおうなくあがる演出

メインでいただく宮崎牛が載せられたプレートが目の前に置かれ、コース料理のスタート。プレートには、焼き野菜として使用される食材が添えられ、あたかも絵画のようです。いやおうなく、テンション上がります。牛肉の個体識別番号や生産者が記載されたリストも一緒に置かれており、専門店ならではの心遣いも感じます。

まずは前菜。野菜の甘さをしっかりと感じる事の出来る『カブのスープ』、肉とサシの旨味が口の中に広がる『宮崎牛のローストビーフ』、そして九条ネギのギュッギュットした食感がアクセントの『九条ネギの焼きしゃぶ巻き』。

前菜から宮崎牛の登場で、もうノックアウトされた感じ。

そしてお待ちかねのメイン。

まずはモモをいただきます。部位は“マルシン”で、牛の部位の中でも脂肪分が少なく赤身が多めな部位です。

鉄板から聞こえるお肉が焼ける音と、その後一瞬遅れて広がる香り。この和牛を焼いたときの独特な香りのことを“和牛香”と言うそうです。和牛香だけで、ご飯いけます。

たれは、紅葉おろしを加えたポン酢やわさびなどもありますが、オススメは塩。粗めな粒が特徴の、宮崎県日南市の水晶塩でいただきます。

ミディアムレアは、とろける感じで、肉汁がジュワッと口の中に。レアは、お肉の歯ごたえをしっかりと感じながら、口の中でギュッギュッと噛みしめます。

続いてロース。部位はサーロインで、キメ細かく霜降りが多め。非常に柔らかな肉質で、旨味と、そして噛む度に脂の甘みをものすごく感じる事が出来ます。

よく、サシが多い牛肉はたくさん食べられない、という話をよく聞きますが、宮崎牛は、サシが多くても全くしつこくない。

同じ牛なのに、部位や焼き加減で全く違う。宮崎牛の特徴を知り尽くしたシェフ

がその特徴を MAX まで引き出して提供してくれるので、宮崎牛の本質を味わうことが出来ます。本当に素晴らしい。自ずとため息です。

注目は盛り付けや器にも。器は宮崎県綾町の窯で焼かれた作品。今はもう作られていない器で、宮崎の情景が描かれたもの。

そして、お肉は器に直接ではなく、パンを敷き、その上に盛り付けられます。これは、「脂も美味しい宮崎牛を余すこと無くお客様に味わってほしい」という考えから生まれたやり方。このパン、最後のデザートに登場するんです。

メインの後はご飯ものをいただき、最後のデザートへ。

バターの香りが漂いだしたかと思うと、上品な宮崎牛の脂が染みた先程のパンを鉄板にギュッと押しつけカリカリの状態に。そこに優しい甘さの粉糖をまぶします。上品な脂だからこそ、お肉を置いていたということを全く感じさせない。デザートでも宮崎牛の凄さを感じることが出来ました。

添えられた宮崎産の日向夏とデコポンもとてもフレッシュ。チョコブルリエも濃厚で大満足です。

まさに、最初から最後まで宮崎牛の素晴らしさを感じることの出来るコース。



目の前で繰り上げられるエンターテインメントショー

鉄板焼きはまさにエンターテインメント。1つのショーを見たような満足感。

時には鉄板から聞こえる食材の音に、時には鉄板から香る匂いに、そして時にはフランベで上がる炎やシェフの包丁捌きに、、、その華麗な技術と圧倒的なスケールに五感で楽しんでいました。

シェフの繊細で無駄のない動きはまさに匠の技。塊で焼かれた宮崎牛も、鉄板の上で、専用のフォークとナイフを駆使し、スッと1回で切り分けられます。宮崎牛の品質の高さとシェフの技のコラボレーション。宮崎牛を知り尽くすプロだからこそ出来るおもてなしです。



一流店にふさわしいおもてなし

写真は店長の真野さんと、この日調理を担当していただいた滝本シェフ。

滝本シェフは宮崎県川南町のご出身。鉄板の上で宮崎牛と向かい合う華麗な姿はお見事。素晴らしいものを見せていただきました。

そして、真野店長を始めとするスタッフの方々。心配りも非常にあたたかく丁寧で、お店の格式を素晴らしいものになっています。

銀座不二家みやちくさん。現在は渋谷店のみですが、間もなく、竹芝にも店舗を構えるとのこと。宮崎牛の躍進は止まりません。



五感で感じる宮崎牛

宮崎牛の素晴らしさを五感で感じる事が出来るお店。皆さんにも極上の一時を過ごしていただきたい。