

喰わずに死ねるか!
“最後の晩餐”



写真左は、一週間かけて作る自家製スモークベーコン（800円）。すりきりワイン（700円）と一緒にどうぞ。写真右は、おしゃれ野菜のグリル焼き／肉味噌付き（1300円）。四季折々の旬な野菜を月替わりで用意。自家製のポップオーバー（200円）は肉や野菜との相性も抜群。

DRY AGED BEEF & WINE SNARKY 肉バル・スノーキー

☎ 03-6808-2868 東京都江戸川区中葛西 5-35-8
営業/月～金 18:00～23:00LO
土・日 15:00～23:00LO 休日/火曜
※祝日は上記曜日に準じます
<http://nakanoshokai.jp/franchise/direct/snarky03>



姫一ナひとりでも気軽に立ち寄れる肉酒場。店内は1920年代の禁酒法時代のシカゴをイメージしており、スノーキーという店名はアル・カボネのニックネームに由来する。トレードマークとなっている羊は、ホルサリーノをかぶり葉巻をくわえた、まさにやんちゃないでたちに。



にしたステーキに惚れ込んだ沼澤宏社長（写真左下）が提供するの、本場アメリカ仕込みの**熟成庫で28日間乾燥・熟成**させたドライエイジングビーフ。酸素の働きで肉質が柔らかくなるだけでなく、**旨味成分であるアミノ酸**が増す。放し飼いにした筋肉質の牛は脂肪が少なく、ジジイが毎日食べても健康で飽きないと沼澤氏は言う。中でも同店のイチオシは**フィレとサーロイン**からなるTポーンステーキ。1グラム当たり10円というリーズナブルな価格で提供しているのにも頭が下がる。それもあってオープン以来、予約が殺到しているのだとか。最後に沼澤氏からひと言、「他ではなかなか味わえない自慢のビーフをたっぷり堪能して欲しい。男は黙って肉を食え！でしょ。」

この店のこだわりはなんとと言っても肉の仕入れ。昨年、ニューヨークで口



知り尽くしたジジイだからこそ、肉バル「スノーキー」
成熟男子が食す
エイジング
ドライ熟成ビーフ

石井文仁 撮影 安岡将文 文



フィレとサーロインを同時に味わえるTポーンステーキ。灼熱の溶岩石をしきつめたグリル焼き台で焼き目をつけ、焼き台の上でじっくり熟を入れる。その後、バターを乗せて皿ごと高温のオーブンで一気に焼くことで、外はパリパリ、中は柔らかな独特な食感に。1グラム10円。

食 が細くなったジジイとして、たまには**ガッツリ肉が食いたい**ときもある。とはいえ、食べ放題に行くわけでもなく、やはり肉にはしっかりとこだわりたい。そこでおすすめしたいのが、今春、東京・葛西に2号店をオープンした「肉バル・スノーキー」。

この店のこだわりはなんとと言っても肉の仕入れ。昨年、ニューヨークで口