



## ステーキハンバーグ という名物登場

# 洋食屋 本郷三丁目 せんごく



洋食を独自の創作力で進化させ、ひと味違う個性的なメニューに作り変えている洋食屋「せんごく」の紹介である。牛肉を中心としたメニューを得意とし、その中からバリエーションの充実を図っている。中でも、ステーキ用の赤身肉を細切りにして、香辛料、卵、特製のタレで練るだけで、つなぎになるものを一切使用しないという、「ステーキハンバーグ」(牛肉100%)が名物メニューである。ハンバーグとしては、異例な工程を使い、独特の食感を備えているのが特徴。肉のうまみをストレートに出しながら、塩と微妙なスパイスが食欲を引っ張る大変珍しい食感で、さっぱりしているのに、とても美味しい。もちろん、古くから数多くの客から支持されているようだが、新たなお客もつい引き込まれてしまう。最近、このステーキハンバーグのソースが、更に4種追加され、トッピングも4種選択追加できるという充実を図り、名物メニューから主力メニューに昇格した。メニューの中にはその他、ビーフシチューとハンバーグとか、オムライスとエビフライなど、2種類のメニューを組み合わせるコンビメニューも豊富に用意され、ボリューム感を必要とする若者も満足できる。そして、質的なこだわり派のために、高級和牛を使ったサーロインステーキ、厚切りリブステーキなども用意され、幅広い客層をターゲットにした、充実したメニュー構成になっている。もちろん、それら1つ1つの食材へのこだわりもきめ細かく、卵の品質、肉の選別、塩、水、などについてパンフレットに記述が見られる。確かに、コーンポタージュスープ、ステーキハンバーグ、ライス、など1番安価な組み合わせをオーダーしても、一切、手抜きのない十分満足できるので、その記述を裏付ける。本郷3丁目あたりまで出かける事があったら、牛肉料理好きの方は是非1度立寄ってみて欲しい。



本郷三丁目交差点に面し、交番の背後にあるビルの2Fに「せんごく」はある(写真左)。店内は虚飾を廃し、30席前後を用意したシンプルなつくり(写真中央)。各テーブルには、自社製のふりかけ(写真右)なども用意されていて、これがまた、肉料理との相性がとても良い。