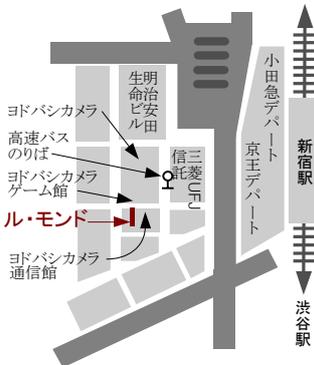


サーロインの「定食」

新宿のル・モンド



手際の良い作業によって切れ目が入られる。焼き上がりの平面性確保の熟練技だ。



ル・モンドの入口は1mほどの間口。表には、ステーキ類の写真が張ってあるのですぐわかる。

ル・モンドは、新宿ヨドバシカメラのゲーム館店舗の前にある、わずか10席程度のカウンターのお店である。今日は、この現場から中継する。どのようなお店でも最初には入ると、メニューを開いて眺めるが、ここでは、そんな悠長なことは言ってもらえない。最初は迷わず「定食」といえばよい(意味は下記)。すると、マスターが「定食一丁」と大きな声で注文の確認をする。そして、まな板の下のトビラに、150gの肉の行列が待っている。おもむろに1枚取り出し、左の写真のように、お肉に包丁をいれ、右端にある網焼きコーナーで焼始める。その近くに座ると、自分のお肉が焼けていくのを自分で観測できる。時々お肉の上にソースが塗られている。ちょっと照り焼きのような案配だ。その間に、さっぱりとしたレタスのサラダが出て、胡椒をふる。2~3回口へ運ぶとすぐに終わりだ。再びちらちらと焼け具合を確認する。この間6~8分程度。マスターが「ライス1枚」というと、焼きあがりも間近だ。どんな食べ物でも、目の前で調理してくれるのはありがたい。体が徐々にそれを受け入れる準備が出来るからだ。そして、大脳は学習するので、結果が良ければ空腹の反応で再び自然に足が向いてくる。バリエーションも豊富だし、なかなか飽きも来ない。……と馬鹿な事を考えている間に、「お待ちどうさま」と出てきたのが上の写真で、見えにくいけど、昔ながらのステーキ用のウスターソースがかかっている。それを、ナイフとフォークで好きなように食べればよい。これも12分程度(計20分)。食べ終われば、「ご馳走様」と声をかけて、さっさと1,200円払って出るだけだ。量が不足の方には、ダブル(2枚仕立て)もある。逆に少し、グレードを要求する方には、「特選ヒレ」(150g)がお勧め。いずれも価格は約2倍弱。とりあえず、1度行って試してほしい。この選択の自由のある組み合わせは、専門店ならではのもの。財布としっかり相談できるマーケティング手法が理解できるはずだ。

定食	リブロース・ステーキ(150g)	組合わせ	セット	厚切りサーロイン・ステーキ	150g
	サーロイン・ステーキ(150g)	ダブル			200g
	ヒレ・ステーキ(110g)			特選ヒレ・ステーキ	300g

定食はサーロインステーキを指す。定食ダブルが2枚。リブロースの注文は「リブ」という。リブとサーロインを組合わせもあるし、サーロインとヒレの組合わせもOK。最近は2枚オーダーも多い。セットの方は、「厚切りサーロイン」か「特選ヒレ」と言うが、その重量も併述する。「特選ヒレ200g」という具合。セットは、ご飯とサラダに加え、スープかドリンクが追加される。