

レストランコンシェルジュ 馬場康夫さん「旅亭 まんぷく」

「まんぷく」は、1950年代半ばに勝どき橋のたもとで創業したネギタン塩発祥の店。
東京の焼肉好きなら知らぬ者のない老舗です。

その「まんぷく」が昨年12月、靴を脱いで上がる高級和食店のような焼肉店「旅亭 まんぷく」を六本木ヒルズに出店しました。

店内は白木造りで、超強力な無煙ロースターを使用しているためテーブルの上にダクトがありません。パツと見にはまるで高級料亭で、最近の無煙ロースターの威力を思い知らされます。



肉はもちろん流行りの部位別で、創業以来のネギタン塩は一枚300円。
保健所の認可を受けてユッケも出しています。

大人のデートにはまさに最適の焼肉店です。

「旅亭 まんぷく」は、六本木ヒルズ ヒルサイド 地下1階にて営業中です。

(2016.03.08)

高級料亭のような焼肉店で、名物「ねぎたん塩」や部位別の赤身肉を堪能

昨年12月にオープンしたばかりの「旅亭 まんぷく」は、“身体に優しい和食としての焼肉”をコンセプトに、最高級の和牛、千葉の契約農家から仕入れた新鮮な野菜など、上質で安全な食材のみを厳選しています。

70年の歴史を誇る名物「ねぎたん塩」は、新鮮な刻みたてのネギの食感と、パンチの効いたスパイシーな味付けが人気の秘密。

「特選和牛の盛り合わせ」は、お肉の部位それぞれが持つ舌触り・味わい・香りなど和牛の魅力すべてが味わえますし、お肉をたっぷり満喫できるコースもご用意しています。

また、平日ランチには単品メニューもあるので、気軽に立ち寄ることができます。ぜひ一度、「旅亭 まんぷく」で最高の焼肉を堪能してください。



まんぷく発祥の名物「ねぎたん塩」

店舗情報

■場所：六本木ヒルズ ヒルサイド B1F（六本木6-10-1）

■時間：

・平日 ランチ 11:00～15:00 (L.O. 14:00) 、ティータイム 15:00～17:00 (L.O. 16:30)

- ディナー 17:00～24:00 (L.O. 23:00)
- ・土日祝 11:00～24:00 (L.O. 23:00)
- 定休日：無休（年末年始は店舗までお問合せください）
- Tel : 03-5414-5329
- ▶ 旅亭 まんぷく

プロフィール



1954年生まれ。ホイチョイ・プロダクションズ代表。1982年『気まぐれコンセプト（現在も連載中）』でデビュー。代表作に『見栄講座』『東京いい店やれる店』、映画『私をスキーに連れてって』『バブルへGO!!』（原案・監督）など。現在も「スマホ版 東京いい店やれる店」で東京新店情報を毎週更新し「やれる店」の研究に余念がない。