

ご予約限定・特別コースのご案内

お品書き

和牛ももローストビーフ 香草サラダ
自製清涼ドレッシング

和牛寿司 二貫
和牛リブコース / 和牛赤身寿司

焼き物
枯らし熟成特選牛タン / タンあご (塩)
(カンボジア産黒胡椒と青唐辛子)

特製キムチ盛り合わせ 二種
白菜 / 山クラゲ

湯引き刺し 三種
センマイ (ゆず酢味噌) / コブクロ (甘醤油・にんにく) / ミノ (二種塩・黒胡椒)

焼き物
和牛赤身 (砂漠の白いダイヤ塩)

トマトと同崎おうはん鶏のピクルス

にくよい厳選焼き物 二種
もっとよくにく(タレ) / 和牛のミルフィーユ仕立て

主食 第一
漢源花椒と麻婆牛肉・豆腐添え / 岸田農場の御飯

主食 第二
秘

甘味
その日のアイスとほうじ茶

特別価格 8,800 円 (サービス料・税込)

創作焼肉亭 にくよい

掲載記念

焼肉はもっと自由でいい

大人ののための
肉料理を心ゆくまで

ただ良い肉を提供するだけではない、肉料理を楽しむ大人の焼肉店が登場。肉寿司や、牛肉が主役の麻婆牛肉など、オーダーせずにはいられない気になるメニューが多数ラインナップ。日常の喧騒を忘れさせる店の設えも相まって、そこに流れるのは至福の時間だ。

肉料理を楽しむ
尽くしてください



店主・料理長
川瀬 幹雄氏

この男、焼肉の概念を覆す
焼肉を創造する「創作焼肉」

「美味しい牛肉を焼けばやっぱり美味い。我々が求めるのはその先の美味しさで驚きです」。料理長の川瀬氏は、焼肉はもっと自由で型にはまらない料理だと話す。さらに言えば、肉料理を楽しむ尽くすことに全力を注ぐ男だ。ときに焼肉の概念を取り払い、考案したメニューは舌の肥えた美食家を唖然とさせる。赤身肉を重ね合わせ層仕立てにすることで、柔らかさとジューシー

【和牛赤身】
食べる直前にテーブルでカットする
良い肉をさらに美味しく楽しませることがこの店の強み

さを演出。「焼肉」屋なのに「焼かない」肉を提供し、ゲストを目でも舌でも驚かせる。同氏が誇る地鶏・同崎おうはんを使ったメニューも揃い、湯引きなどの調理法で美味しさのポテンシャルを引き出している。鮮度が命のホルモン系も得意分野で、朝晩きいたその日最も美味しい肉を提供。希少部位を少しずつ味わえる、通好みの盛り合わせが心強い。素材が良いのはもちろんのこと、その良質素材をボロネーゼソースにしてポテトフライにかけたりと、贅を尽くした大人の食べ方にも注目だ。

この「創作焼肉」を可能にしている立役者が川瀬氏だ。数々の名ホテル中華部門で腕を鳴らし、4大中華はじめニッパチな中国料理文化にも精通。和食の経験が積んだ後、中国で10年間、牛肉料理専門店のシェフを務めた背景がある。「現地で中国人スタッフと働いて得たのは、多角的に物事を見るという視点。国や文化の違いから、多くを学び気づきを得ました」と話し「にくよい」にも多分に反映されている。「焼肉の常識を疑ってみる」ことにより、数々のメニューが生まれた。

この店は「自由な料理長が創り出す肉好きのための贅沢な隠れ家」。極上の焼肉を楽しむ、新しい食べ方に感嘆する。一度では体験しきれないからこそ再訪を確信させる。人に話したくなる、人を誘いたくなる。それが「にくよい」だ。

11/15 GRAND OPEN /

創作焼肉亭
にくよい

☎0564-52-4129
岡崎市六名東町5-4

平日17:00~24:00
土日祝16:00~24:00
※不定休※インスタで告知
※※ソウルカルビと共同

今ご紹介したのは
公式HP
Instagram

落ち着いた雰囲気漂う
シンプル&和モダン空間

木のぬくもりが感じられる店。
ここで過ごす特別なひとときが
明日の活力にもなる。「本日は
教えたくない一軒」でもある。

「自由」かつ「本格的」
枠にはまらずおいしく楽しむ肉料理

フレンチフライ
ボロネーゼソース

麻婆牛肉
豆腐を添えて

本格的な焼肉の他にこんな
メニューも。フレンチフライも
この男にかかればボロネー
ゼソースをまとうのだ。

中国四川省の綿陽涪縣
豆腐、漢源産大紅袍花椒
を使用した牛肉が主役の麻
婆牛肉。しびれるうまさ。

予約限定特典 和牛ロースト寿司 (1,580円) を1人1貫サービス
※予約時に「クーポン使用」とお伝えください。※1貫1グループを単位 ※他サービスとの併用不可 期限25.03.28

