

東京グルメレポート

タン焼き 忍

立地：東京都新宿区四谷三栄町14-4

料理：牛タン、居酒屋、焼肉

予算：5,000～5,999円

食べログ：3.72 TOP5000

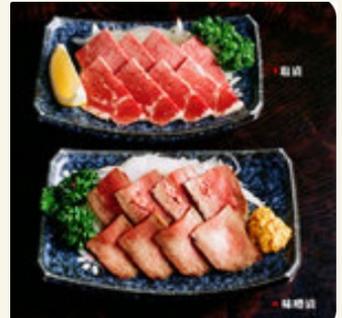


<タン焼き 忍>

昭和54年創業の牛タン料理専門店 店主の考案のゆでたんは開店当初からの人気メニューです。屋号にもあるたん焼きは備長炭でじっくりと焼きあげています。焼肉店とは違う力強さを楽しむことができます。今では東京流の食べ方として各地に広まっているワサビを添えたゆでたんは店主考案で発祥の味を味わうことができます。たんしちゅうやどて煮、生生姜、味噌漬けなど様々な調理方法でたんを味わえます。

<メニュー>

- ・ゆでたん 1600円
- ・タン焼き 1600円
- ・たんしちゅう 1700円
- ・どて煮 800円
- ・生姜煮 850円
- ・塩漬けたん 1600円
- ・胡麻にんにく醤油漬け 550円
- ・たん雑炊 1200円



今回は予約して来店しました。
19時予約でしたが人が店の前まで
待っていて大繁盛でした。

注文したのがたんしちゅう、ゆで
たん、塩漬けたん、味噌漬けたん、
タン焼き、タンスープ、たん雑炊。

一番人気のゆでたんは厚みがある
けど箸で切れるほど柔らかくふわ
ふわで、塩と胡椒だけのシンプル
な味付けだけどゆでたんと一緒に
ついてくるワサビが合い絶品の味。
たん焼きのたんも分厚く、炭火焼き
で歯ごたえがあり美味しかった。

ミニシチュー丼はたとシチュー
の組み合わせは最高に相性がよく、たんしちゅうもからしが
トッピングされており、とろけるような一品となっている。

全体的に評判通りで最高なたんを堪能することができます。

一番美味しいのはやはりゆでたんでシンプルな味付けにふわふわな食感で最高な一品で
した。タン好きにとってはたまらないお店だと思います。

