東京カレンダー
MOOKS

思わず唸る

# 史上最強の名物肉

週に二日しか開店しない謎の店
小山薫堂の「月火」

寺門ジモン「スゴい肉の見分け方」

人気料理家
青山有紀
「冬を楽しむ 肉の鍋」

いま日本で最も当たる占い師
ゲッターズ飯田の
開運メシ占い2014

表紙の人
井浦新

## 黒毛和牛を激安で味わえる「芝浦」プロデュースの話題店

錦糸町

# 牛8

ウシハチ

http://www.ushi8.net/ ☎03-3846-2529

A4ランクメス牛のみを厳選しているので品質は確か。一頭買いすることで低価格を実現し、希少部位も味わえる。

**錦**糸町に今年7月に誕生した「牛8」。世田谷・駒沢の超人気店「焼肉 芝浦」がプロデュースしたとあって、オープン直後から焼肉ファンの間で話題を集めている。

「コストパフォーマンス日本一の焼肉店を目指す」がコンセプトで、その言葉通りカルビやロースが619円～とリーズナブルな価格設定。同じような価格帯の店は他にもあるが、黒毛和牛A4ランクのメスのみを厳選した高級焼肉がこの価格というから驚きだ。「焼肉 芝浦」と同じルートを介し、一頭買いすることでこの価格帯を実現している。

最上級メニューの黒毛和牛特選肉でも一皿1354円と激安。メス牛ならではのとろける脂がたまらないカルビ、上ロースの薄切りのとろ肉3秒炙りなど、いろいろと試したい。また、霜降り2種と赤身1種の特選盛りは、その日の仕入れによって希少部位がお目見えすることもあるのでそちらもチェックを。

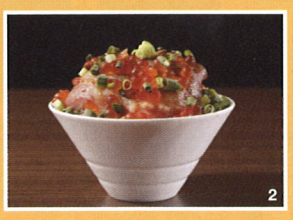
現在は錦糸町店のみだが、今後は支店のオープンも計画中。圧倒的なコスパで、東京中に牛8旋風を巻き起こす日もそう遠くはないかもしれない。

日替わりの特選盛り3種3,139円。写真は左からロース芯、三角バラ、イチボ。並盛り1,575円などもあり。

### SHOP DATA

㊟墨田区江東橋2-18-4
村山ビル1階
㊒5:00PM～L.O.11:30PM
㊡不定休 ㊎42
カード使用可
平均予算4,000円～

1



2

3

1.一番人気のとろ肉3秒炙り1,354円。"サービスマイスター"のスタッフが絶妙な加減で焼いてくれる。2.牛トロいくら丼1,039円。軽く炙ったサーロインにイクラをトッピング。3.無機質ながらも、それが逆にセンスの良さを感じさせる。