

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第43回)

ワクワクが膨らむ「つばめ風ハンブルグステーキ」

2019.11.22



11月29日は「いい肉の日」。過去2回の肉押し記事では「隠岐牛」「とんかつカレー」を紹介してきましたが、今回は、関東圏でしか食べることができない「いい肉」ランチを紹介します。

いつの時代も愛される定番といえば「ハンバーグ」でしょう。今回ご紹介するのは、東京を中心に25店舗を展開する「つばめグリル」。主要駅を歩けば必ず目に留まるといっていいほど好立地に構える洋食店ですが、実は関東圏だけにしかないことはあまり知られていません。

その看板メニューの1つが「ハンブルグステーキ」。アルミホイルに包まれてテーブルに運ばれてくる演出スタイルは1974年から変わりません。ハンブルグステーキ自体の歴史となると、創業1930年に遡ります。「ハンバーグ」とは言わないこだわりに、一貫した姿勢や風格さえ感じさせてくれます。このハンブルグステーキをいただくため、ランチタイムに品川駅近くの店へと向かいました。

老舗ならではの手わざと演出にグッと心つかまれる

「つばめグリル 品川駅前店」は、JR品川駅「高輪口」の横断歩道を渡って左手方向へ少し歩きます。店に入ると正面すぐ、肉が焼けるいい匂いにあふれたライブキッチンが見え、途端におなかがグーグー鳴り出しました。



創業年の文字が信頼の証し。つばめグリの旗艦店の1つ、品川駅前店の外観



立ち昇る肉の熱気に、食欲がガンガン刺激されます。

つばめグリの名物「つばめ風ハンブルグステーキ」は、鉄板で焼いたパテをさらにホイルで包みます。ランチセットはトマトサラダに、ライスかパンが選べて1628円。焼き上がりを待つ間にサラダが運ばれてきました。

なんとサラダはトマト丸ごと。毎朝、丁寧に湯むきし、一手間を加えたというトマトサラダの中心部にはチキンサラダが詰められています。お客さまをもてなす一皿として考案されたものだと思います。



トマトサラダをカットすると、その断面は美しくフランス料理の一品のよう

オーダーをしてしばらくすると、ジュージューとおいしそうな音を発しながら、パンパンに膨らんだお目当てのハンブルグステーキがアルミホイルに包まれ、鉄板にのって登場。こちらのワクワク感も同じくパンパンに膨らんでいます。付け合わせにはボリューム感たっぷりのじゃがいもです。



隠されたハンブルグステーキに、好奇心と食欲もはち切れそう

ホイルを開放する楽しみがたまらないハンブルグステーキ… 続きを読む