

美人才食

ちかげの



青三景 Chikage Koyama



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30-「旅コミ北海道」、ラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30-「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50-「イチオシプラス」に出演中。2014年から札幌市認定観光応援コンシェルジュとして活動中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

天気なんて! 季節なんて関係ない! お店の中で本格炭焼きバーベキューが楽しめる!

「いつも混んでいるお店にはそこでしか味わえない独自のスタイルがある」と考える店主が4ヵ月前に始めた「BBQスタイル」のお店! A5黒毛和牛や生け簀の鮮度のいいホタテ、カキ、アワビ、ツブなどの食材を味わえるとあってオープンしたばかりなのにすでに人気。しかも、2000円相当のA5ランクのお肉100gがこのお店では680円という超リーズナブル。「なぜそんな破格にできるのですか?」とお伺いすると「他店と違う努力をしています!」とさっぱり! お客様に満足してもらいたいという気持ちが伝わりますね。



File.29 炭火串焼きダイニング B・B KING

shop info OOP

札幌市中央区南7西4 LC七番館2F
TEL. 011-532-1140
営業時間/11:30~14:00, 18:00~1:00
定休日/日曜・祝日



海鮮は厚岸から

なんとホタテは1枚100円! カウンターの生け簀に入っていたものをさばくので本当に新鮮で歯ごたえもあり、鮮度の良さを感じます。ほかにも、道産活青ツブ1個200円、厚岸産生牡蠣 Mサイズ100円(Lサイズ280円)など本当に安い! なんて? なんて? とオーナーを質問攻めにしてみました。

野菜は道産が中心

BBQに欠かせない野菜は安心して安全な道産のものを積極的に使用しているようで「お肉ばかりではなく野菜もしっかり食べてほしいです。やっぱり道産の野菜は美味しく何より安心。肉や海鮮と同様こだわらない手はないと厳選して仕入れています」と店主。美味しい上に安心して食べれるのはいいことですね。



なんでも新しいことにチャレンジ!

9月からはジンギスカンも登場するとか? しゃぶしゃぶと焼き肉が同時に楽しめる「やきしゃぶ鍋」が近日お目見えしますぞ! 北海道名物ジンギスカンメニューに追加されたら嬉しいですね。1度にいろいろなお肉が楽しめるのはお肉好きにはたまらない!

ランチも豊富

11:30~14:00のランチタイムでは「A5黒毛和牛の絶品牛丼」800円、「ハンバーグランチ」900円、「ステーキランチ」980円、「すき焼き御膳」1200円、「しゃぶしゃぶ御膳」1200円など美味しいメニューがズラリ。テイクアウトもOKのようです。お近くに寄られる際はぜひ。

コースについて

豪快に炭焼を楽しむコースも豊富なんです。そしてやっぱり安い! お得に利用したい人はコースがオススメのこと。しかも今ならリファインのクーポンを利用するとA5黒毛和牛の串(肉厚!!)、そしてホタテやエビなど海鮮食べ放題&120分飲み放題付きでなんと3500円らしいですよ! こ、これは食べにこなきゃ損!



120分飲み放題付き海鮮コース3500円

全10品
ホタテ、カキ、ツブ、エビ、カニ肉甲羅詰め、イカまたはチキンレッグ、鮭バターホイル焼き、鮭とイクラの親子飯、豚汁、本日のスイーツ、期間限定ミニバーベキュー串1本

120分飲み放題つき女子会コース2500円

全6品
国産A5等級黒毛和牛バーベキュー串、エビの塩焼き、ホタテバター焼きorホタテの刺身、野菜食べ放題、焼きおにぎり、本日のスイーツ

ドリンク

カクテル380円、サワー280円、ワイン380円、ビール380円、焼酎380円、梅酒380円
飲み放題は1人2品以上注文で120分680円。



ちかげの
美味しい話

~国産牛について~

国産牛の美味しさの特徴は、やわらかな食感と、国産牛が持つ本来の香りにあります。食感を左右する「サシ」と呼ばれるその脂は、日本では美味しさの象徴とされ、重宝されています。しつこさのない、舌の上でとろける上質な味わいのサシは、飼料から厳選し、清らかな水、澄んだ空気、緑豊かな大自然に囲まれて、のびのびと育てられた牛だけに与えられる、いわば熟成のようなものです。

【黒毛和牛A5とは?】

肉専用種の牛は4種類に分類されています。黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種の4つです。黒毛和牛のみではありませんが、肉は様々な基準で等級がつけられます。その中でA5等級は1番品質の良い等級です。等級を決める基準は、「歩留まり等級」と「肉質等級」です。A5等級のAは歩留まり等級で、5は肉質等級です。さらに、肉質等級はそれを決める基準があり、脂肪交雑、肉の光沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質の4種類があります。さらにA5等級の中でもサシの入り方でNo.8~No.12と厳しくランク付けされます。A5等級の黒毛和牛は脂肪と赤身のバランスが特に優れ、口に入れた瞬間に溶けるような柔らかさと口全体に広がる肉汁の甘い「うまみ」があるのが特徴です。