



絶大な人気のある、 焼肉、ホルモン。

網の上で牛肉をめいめいが直火で焼くという、一番シンプルで自由度の高い食べ方。大勢で賑やかに網を囲む気安さ、自分好みの焼き加減や量が決められる自由さも、焼肉ならではの大きな魅力です。

上質なロースの焼肉をはじめ、このスタイルで食べる肉はカルビの他はもっぱらモツ（ホルモン）を焼いていたことから、「ホルモン焼き」とも言われていたそうです。そんなホルモンには部位ごとに味わい、食感に強い個性と広いバリエーションがあり、多彩な肉を焼くようになった現在の焼肉でも、ホルモンが楽しみである人も多いはず。

また、個性のある味わいを引き立てるタレは味噌ダレ・醤油ダレなど店ごとに秘伝の工夫がこらされており、焼肉好きが店めぐりを楽しむポイントにもなっています。

