

東京グルメレポート

SHOGUN BURGER

立地：東京都新宿区歌舞伎町1-15-12

ピアットビル 1F

予算：1,000～3,000円

料理：和牛ハンバーガー

食べログ：3.62 百名店

客層：外国人多め 待ち時間『日曜昼20分』



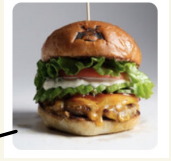
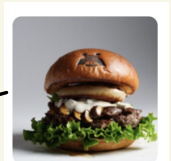
<SHOGUN BURGER>

Japan Burger Championship 2022優勝 日本一になった和牛バーガー専門店。

老舗30年の焼肉店『大將軍』がプロデュースするハンバーガーは超粗焼きパティを使用。肉汁たっぷりでダイレクトに肉の美味しさが伝わる。

<メニュー>

- ・チーズバーガー 1,380円
- ・ダブルチーズバーガー 2,380円
- ・トリプルチーズバーガー 3,280円
- ・テリヤキフォアグラバーガー 2,580円
- ・ベーコンチーズエッグオニオンバーガー 2,280円
- ・秋月すき焼きバーガー 2,980円
- ・チリミートチーズバーガー 1,780円
- ・アボカドチーズバーガー 1,680円



店内は満員で店の外にも列が出来ていました。
店の中には数々の有名人のサインがあり、味に対する
興味が引き立てられた。
券売機方式でハンバーガーとコーヒーかレッドブルか
ソフトドリンク飲み放題を選びます。
今回注文したのはダブルチーズバーガーと
テリヤキフォアグラバーガーを注文しました。



肉は和牛を使っており、普通と違うような肉の
美味しさが伝わってきました。
肉肉しくて食べごたえがありました。しかし、
フレッシュなトマトやレタス、ピクルスのおかげでお肉
の油っこさが相殺されて、くどくなくて、美味しく最後
まで食べ切ることができ、フォアグラの味が効いていた。



ダブルチーズバーガーはガッツリで食べ応えがあり、
ポテトもカリカリで明太マヨと合っていた。



<総評>

バーガーは肉にこだわりが見られ珍しいメニューもあり、
食べ応えがあり、そこも外国人観光客や外国人が多い理由なのかなと思いました。
値段設定は高めだと思いました。

2023.9.26

佐藤晋大朗レポート