

若手肉師が仕掛けるは、 頭部特化型のホルモン焼肉。

ホルモン焼肉、中でも頭部に特化した部位をメインにサーブする異端児が「焼肉ヘッド」だ。頭部で可食部位って…と、頭に“?”を浮かべがちだが、「タンとかは馴染み深いと思うんですけど、アゴやツラミ、リップにヘッド。頭部だけでも14種のホルモンを用意してます」と、店主・味波隼人さん。ホルモン焼肉の中でも珍しいスタイルだけあって、来店者は玄人がメインかと思いきや、20歳代の味波さんが繰り出す明るい接客もあいまって客層は若者が多め。牛よりカロリーの低い豚タンもスタンバイゆえ、ヘルシーに焼肉を楽しめる

焼肉ヘッド

大阪・中崎町

2022年オープン。高校1年の頃から焼肉屋でアルバイトを始め、仕事は焼肉オンリーという店主が手がけるホルモン焼肉界のニューウェーブ。タン好きは必訪の1軒。

●大阪市北区中崎西1-11-4 2F
☎06-6131-8290 18:00～翌1:00閉店
不定休 @yakniku_head



牛&豚の混合でカシラやツラミなどの5つの部位が味わえるヘッド盛り1,100円。



厚切り、上タン、ヘルシータンなど、牛&豚のタンが堪能できるタン盛り合わせ1,870円。

