

HAMBURG

S H I N J U K U

あふれる肉汁に
目玉焼きがトロ〜リ

濃厚チーズがとろける
至福の一品

新宿で焼き色こんがり絶品 **ハンバーグ**が食べたい♡

大人も子供も、みんなが大好きなハンバーグ。
肉の種類、ソース、焼き方……どこのお店もオリジナリティがあり、
一つとして同じ味がないのもハンバーグの魅力のひとつ。
新宿には、王道から変わり種まで、さまざまなハンバーグがそろっています。



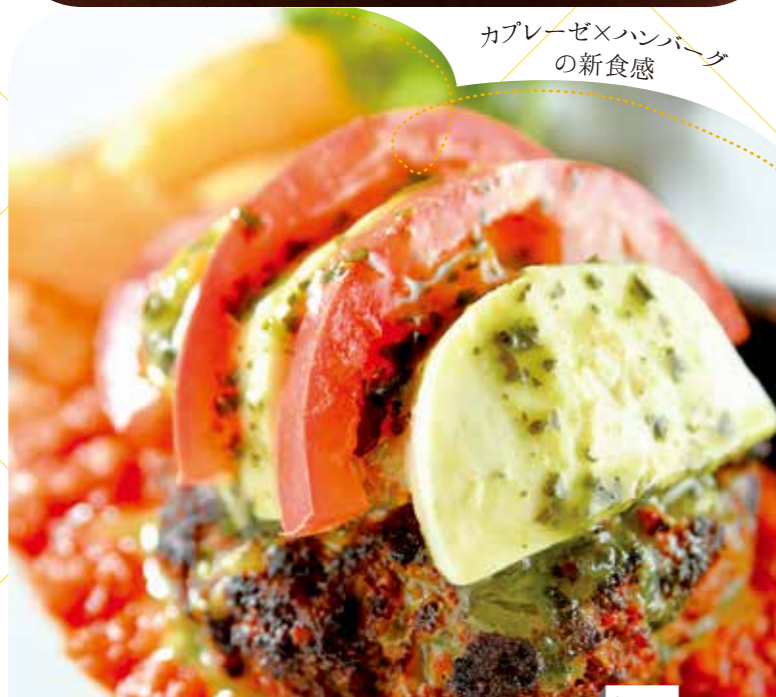
5 キッチン たか

ハンバーグ (ライス・味噌汁付き)

1,000円 (税込) ※増税後、価格変更はございません。



肉汁があふれ出すふくらとしたハンバーグを、半熟の目玉焼きと一緒に。たっぷりかかったデミグラスソースが挽肉のうま味を引き立てます。



カプレーゼ×ハンバーグ
の新食感

6 はんぱーぐ ますお

カプレーゼハンバーグ

(ライスおかわり自由・味噌汁付き)

1,380円 (税込) ※増税後、価格変更はございません。



A5黒毛和牛100%のハンバーグ専門店。いち押しは、あっさりとした味わいが女性に人気のカプレーゼを乗せた一品。酸味の効いたトマトソースがお肉の味わいを引き立てます。

老舗洋食店の
さっぱり和風ソース



4 べいざん

ハンバーグステーキ 和風ソース

788円



赤塚不二夫など著名人も愛した老舗洋食店のハンバーグは、つなぎが少なく、肉のうま味を最大限に味わえるのが特徴。大根おろしと和風ソースでさっぱりといただきます。

A5ランク肉の
うま味たっぷり包み焼き



3 ア・ポワン

国産黒毛和牛A5
包み焼きハンバーグ 130g

1,500円 (税込) ※増税後、価格変更はございません。



A5ランクの松坂牛と黒豚をブロック肉で仕入れ、丁寧にミンチ状にした手づくりハンバーグ。オープンでじっくりと焼き上げることで、ホロリとほどけるような食感に。



1 キッチン 谷沢

チーズハンバーグ

(ライス・味噌汁付き) 880円



鉄板ごとオープンで焼き上げたハンバーグに、とろとろのチェダーチーズとデミグラスソースをオン。濃厚な味わいは、洋食の名店ならではの。

マスタードソースで引き立つ
ジューシーなブランド豚



2 ハンバーグ ウィル

プレーンハンバーグ 170g

(スープ・ライスorパン付き) ※クリームマスタードソース 1,480円



ジューシーでさっぱりとした後味が特徴の岩手県産『岩中豚』を100%使用。3種のソースの中でも、酸味が効いたクリームマスタードソースがおすすめ。



6

はんぱーぐ ますお

新宿区高田馬場1-29-6

☎03-6278-9061

☎11:30~23:00

☎無休

MAP P.16-17 B-2



5

キッチン たか

新宿区荒木町3-1

☎03-3356-2646

☎平日 11:00~20:00

☎土 11:00~15:00

☎日・祝

MAP P.12-13 C-3



4

べいざん

新宿区中落合1-13-3

☎03-3950-6008

☎11:30~14:15

☎17:30~21:30

☎水

MAP P.18-19 B-3



3

ア・ポワン

新宿区神楽坂6-66

宝生堂ビル 2F

☎03-5579-8930

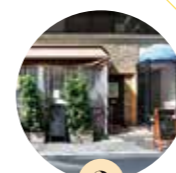
☎平日 11:30~14:00

☎18:00~21:00

☎土 12:00~21:00

☎日・祝 12:00~20:00

☎無休 MAP P.14-15 B-2



2

ハンバーグ ウィル

新宿区新宿1-3-8

☎03-3358-4161

☎11:30~15:00

☎17:30~22:00

☎無休

MAP P.10-11 D-4



1

キッチン 谷沢

新宿区高田馬場2-2-15

☎03-3208-7610

☎11:30~14:30

☎17:30~21:30

☎日

MAP P.16-17 B-1