

# 京城苑

営業時間 17:00~25:00  
不定休

ちょうぶくちゃんです。  
横浜市中区長者町7・8・9丁目の  
素敵な場所を訪れて紹介します。



この地で創業60年の京城苑さんをご紹介します。  
現在は三代目の安泰幸さんが店長です。  
初代は在日韓国人の安さんのおばあさんが、韓国の家庭料理を提供するお店として始めたそうです。  
現在は素材にこだわりぬいた焼肉店です。  
店長の安さんは子どもの頃からお店に出入りしていて、いつもこのあたりで元気に走り回っていたそうです。  
さて、こだわりの品々の一部をご覧ください。



サイドメニューも豊富でお野菜などすべての素材にこだわっているということですが、やはり一番味わってほしいのはお肉だそうです。特に、A4~A5の高い等級のカルビをできるだけ手に取りやすいお値段で提供しているとのこと。

お肉は、純国産、産地直送にこだわっています。

安さんもいいお肉を仕入れるために業者さんとの信頼関係を密にするよう心がけているそうです。子どもの頃からお店に出入りして肌で感じている部分はありますが、常にお肉に対しての知識は勉強を重ねているということ。



お店の中はすっきりしていてかっこいいです。

店内の見通しもよく、しきりも威圧感がないので、安心してゆったりできそうです。

お客さんは、カップルや家族連れ、友人同士などが多く、老舗だけに古いお客さんも多いそうです。二階には40名ほど入れる座敷もあります。

飲み放題とお料理で税込5,000円の宴会コースも4名様以上から受け付けています。

お値段の例として、カルビ1,080円、ロース1,080円、ハラミ1,400円、南の島豚バラ810円など。お一人のお食事のご予算としては4000円~5000円くらいです。

最近では、お弁当を始めたそうです。

会議やご自宅でもご利用いただけます。

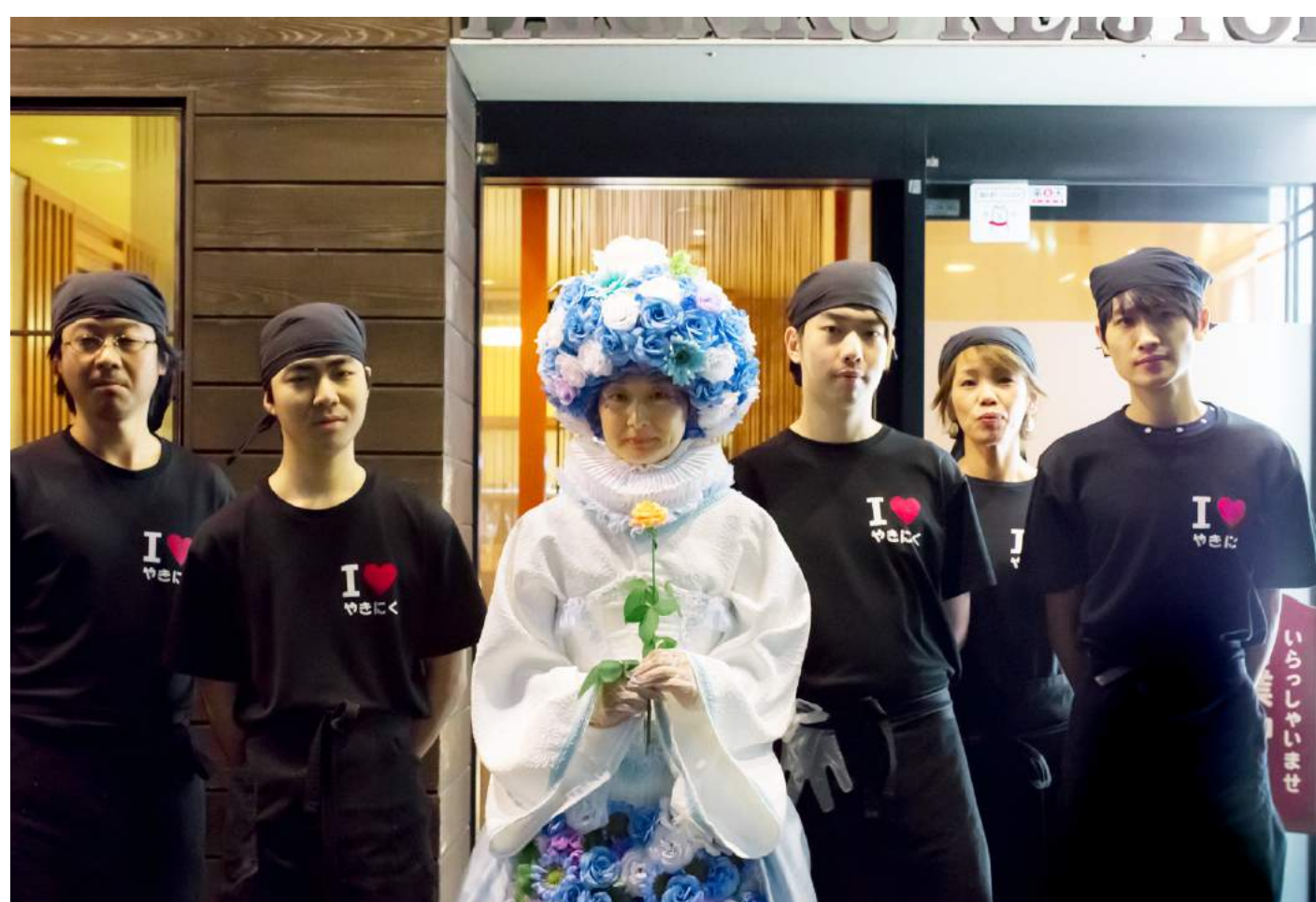
ご注文をいただいてからお作りしますので、お時間に余裕を持ってのご注文をお願いしています。



- 和牛そぼろ丼 700円
- 和牛焼肉丼 1,000円
- カルビ弁当 1,480円
- などのほか、サイドメニューで
- 自家製キムチ 650円
- ワカメスープ 540円
- カルビスープ 810円
- などを追加することもできます。
- ぜひご利用ください。

京城苑さんは、この地で長く商売されていますが、まちはどのように変わりましたか？  
「みなとみらいができる前は花火大会のあと、この町にも人がたくさん来てお食事していました。客引きがまちのあちこちに立つようになって、まちそのものに人が来なくなってしまったように思います。まだそれでも昔からのお客さんが来てくださっているのが感謝です。」  
ほかのお店にきいても、このあたりは昔はだいぶにぎやかだったようですね。  
長者町7・8・9丁目町内には、老舗のこだわりのお店がたくさんあるので、ぜひまちに来てほしいです。

従業員の方がそろうことは珍しいそうで、昨年、長者町アート☆プラネタリウムという企画で、町内をお花でいっぱいになりたいと願う架空のキャラクター「MAKI∞MAKI」の撮影のために、町内をうろろろしていたときにたまたま従業員の方たちと撮影した写真があります。  
一番左側が店長の安さんです。



さわやかな店員さんたちですね！  
真ん中にあるあやしい人物が「MAKI∞MAKI」です。  
店長の安さんも気さくで明るい方です。  
創業60年の老舗ではありますが、常に良いものを探求し、進化し続けている京城苑。  
ぜひ、こだわりの素材に触れてみてください！