

ソースがじゅわーっと音を立て湯気立ちのぼ
 る熱々のステーキ皿に乗せて厨房から運ばれ
 てきたハンバーグを、まずは店員が目の前で
 真ん中から二つに割ってくれる。すると断面
 から覗くのは、「たたき」さながらの色よく
 焼けた肉の層に包まれた、キメ細かなサシを
 彷彿とさせる桜色だ。箸でも切り分けられる
 ほどふんわりとした触感にも期待が高まる。
 そして一口頬張れば、こんがり香ばしい味わ
 いと、ほんのりあたたかくとろけるような肉
 の旨味と甘みが代わるがわるに舌の上で踊る
 ソースを絡めるもよし、軽く塩だけ振るもよ
 し。そうこうする間にもハンバーグには中ま
 でゆっくり火が通っていき、時が経つほどに
 食べ応えがレアからミディアム、そしてウエ
 ルダンへと変化していくのだ。
 一皿食べ終わる頃には、自分にとって最幸な
 ハンバーグの焼き加減などそれまで知らなか
 ったことに気付かされ、唸らされる。そして
 また「食べたい」と願うほど、強く記憶に、

そして舌に刻まれるのだ。食べる者に「飽きた」の一言を言わせぬ萌え断の実力、一度味わってみてはいかがだろうか。