



レトロな雰囲気にも心安らぐ。
家族でも二人でも一人でもくつろげる店。

2F テーブル席は 50 席。1F は、ひとりでも焼肉を楽しむ
めるカウンター 6 席とテーブル 22 席。3F は、掘りごた
つ式席が 52 席ある。40 ~ 50 名までフロア貸切りも



1.和牛ヒレ2,600円。厚さ3センチほどあるヒレ肉は、柔らかく、まろやかな味わい。塩の場合には、
ポン酢をつけていただく。2.上カルビ2,800円。リブローズと言われる部位。3.チヂミ700円。ニ
ラ、キムチ、卵でシンプルに仕上げている。ピリ辛のタレをつけて。4.冷麺1,000円。鶏がらのさ
っぱりスープが最後の締めがいい。5.焼肉三昧・スタミナコース4,800円(飲み放題付、4名〜)。カ
ルビ、ロース、ハラミのほか、タンすじ塩焼、豚トロ、豚バラなども含まれたコース

CHOSHUNKAN
炭火焼肉 炭火焼肉
長春館
[新宿三丁目] ☎03・3354・5141

昭和29年に誕生した老舗炭火焼肉店。
毎日でも通いたくなる、癖になる味。

「親子三代にわたって来てくださるお客様もいらっしゃるんですよ」とマネージャーの郡司勝澄氏。新宿南口でわずかテーブル席4卓だけでスタートした店は、50年以上経った今、東京で最も古い焼肉店の一つとして愛され続けている。炭火を使った焼肉の発祥とも言われるこの店。炭の遠赤外線働きでふっくらと、そして炭の煙で香ばしく燻された肉は、いくら食べても飽きない味だ。国産牛を使ったカルビが900円、手作りのキムチやナムルも含む、4名から注文可能な飲み放題付きの焼肉三昧コース全12品が4800円と、質・ボリューム、価格のバランスも申し分ない。シメは焼肉との相性を熟考したカルビクツパや冷麺を。

Data

電話：03・3354・5141
URL：www.choshunkan.co.jp
住所：新宿区新宿3-8-10 長春館ビル
営業：11:30~翌1:00 (LO24:30)
休日：無休
席数：124席

料金：コース4,800円〜、アラカルト400円〜、
生ビール(小) 400円 カード：可
交通：都営新宿線ほか新宿三丁目駅C5出口より徒歩30秒、
JRほか新宿駅南口より徒歩10分

長春館

Information >>

本誌を見たと入店時に言うと、キムチ盛りサービス※17:00~(10年4月末まで)