



東京都渋谷区広尾に店を構える「TEDDY BROWN（テディブラウン）」は、黒毛和牛100%のパティと無添加食材にこだわるハンバーガー専門店だ。焼肉百名店にも選ばれた名店「ビーフキッチン」の創業者である大矢貴博さんが、スタッフと共に、『黒毛和牛の最適解となるハンバーガーを提供したい』という想いのもと、2025年4月にオープンした。

店名に宿るこだわり

“TEDDY BROWN”誕生の背景

店名の「TEDDY BROWN」は、バンズのブラウン色が由来。国産小麦と種子島産きび糖を使い、通常の約1.3倍の時間をかけて焼き上げ、こんがりとした見た目がテディベアを思わせることから名付けられた。その親しみやすい世界観に合わせて、イラストは1930年代のアメリカで活躍したイギリス人の音楽家「テディ・ブラウン」をモチーフに、大矢さんの知人であるデザイナー田口 悟さんが手がけている。ロゴは藤原ヒロシさんがデザインした。



Teddy BROWN

進化し続けるメニュー

素材・仕込み・挑戦。すべてに本気のハンバーガー

パティは黒毛和牛100%。毎朝牛肉を丁寧に掃除し、店内で挽いてから成形することで、鮮度と心地よい食感を生み出している。在住外国人の来店客も多く、その完成度は国籍を問わず高く評価されている。

フレンチフライにも一切の妥協はない。使用するのは、栗のような甘みが特徴の茨城県産無農薬じゃが芋「デストロイヤー」。風味の軽い米油で揚げることで、素材本来の甘みを最大限に引き出す。シンプルに見えるその一皿の裏側には、丁寧な仕込みと数多くの試作が積み重ねられてきた。

定番の「ティービーバーガー」に加え、季節限定など新しいメニューにも積極的に挑戦。『半年後には全メニューが変わっているかもしれません（笑）』と語るほど、日々おいしさを追求し続けている。



ティービーバーガー

人気の定番メニュー
黒毛和牛パティ、目玉焼き、
チェダーチーズ、グリルオニ
オン、マヨネーズ、テリヤキ
ソース



無農薬みかんと 黒毛和牛焼肉の バーガー

※2025年12月～1月限定

季節のハンバーガー
黒毛和牛パティ、黒毛和牛の
焼肉、焼きみかん、みかんの
マーマレード、フレッシュみ
かん、マイクログ花山椒、レタ
ス、レリッシュ、マヨネーズ

コメットカトウの製品

おいしさを支える現場

調理を担当する川西さんは、大矢さんと長年現場を支えてきた信頼の料理人。導入されたグリドルについて『一定の温度で安定して焼けるので助かっています』と語り、日々の仕込みから品質管理までを一手に担っている。

TEDDY BROWNは、最良の一皿を追いつめながら、細かな改良と挑戦を重ね、これからも進化を続けていく。



住所

〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-1-18

☎ 03-6409-6210

営業時間

11:00～21:00 (料理L.O.20:00) (ドリンクL.O.20:30)

定休日

不定休

ご使用機器

CG-G1275 (ガスグリドル)

席数

19席

CF3-GD18L-R (ガスフライヤー)