



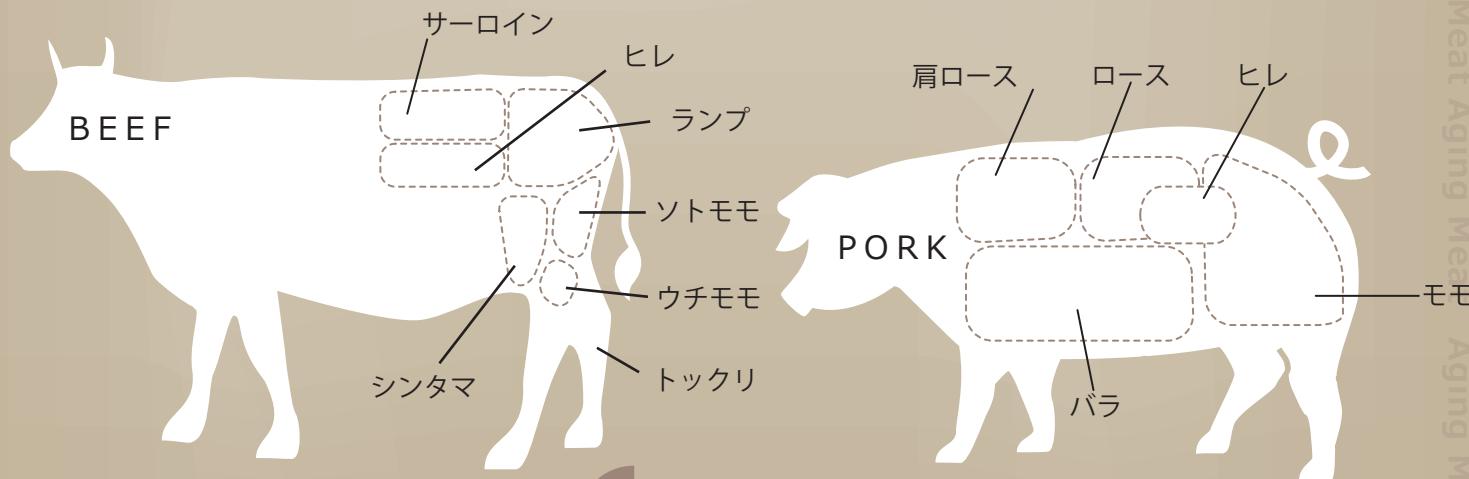
熟成肉 エイジングミート

熟成肉とは ...

熟成肉とは、温度1～2°C、湿度80～90%を保った熟成庫に枝肉を60日以上かけゆっくりと熟成させます。そうすることで肉の纖維（タンパク質）がゆっくりと壊れ、アミノ酸やペプチドへと変化していき旨味が増します。いわば肉の発酵食品です。

熟成肉の特徴

- ① お肉が軟らかくなります。
- ② 芳醇な香りがします。
- ③ 旨味が増します。
- ④ 冷めても美味しく召し上がれます。



Aging Meat Aging Meat Aging Meat Aging Meat Aging Meat Aging Meat Aging Meat

Aging Meat

熟成肉

エイジング ミート



赤城牛 ランプ
(100g)

モモ肉の一部で、特に柔らかく程よく脂がのっていて、旨みのある部位です。

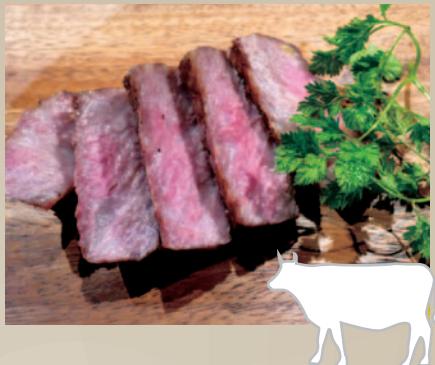
1,580yen



赤城牛 ウチモモ
(100g)

後ろ股の付け根の部分です。牛肉の部位の中で、もっとも脂肪分が少なく、あっさりとお召し上がり頂けます。

1,280yen



赤城牛 サーロイン
(100g)

背中の部分で牛肉の高級部位として有名な部位です。肉質はきめ細かく霜降りが多いのが特長です。

2,980yen



熟成豚 ロース
(150g)

国産豚を約40日間じっくり熟成させ脂身も軽くサッパリと召し上がっていただけます。

1,180yen



ソーセージ (2本)

熟成豚を使った風味豊かなソーセージです。しっかりととした旨みと食感をお楽しみください。

650yen

サイドメニュー

契約している農家さんの元気な野菜をはじめ、季節の旬野菜を取り入れています。熟成肉のお料理と一緒に召し上がりください。



小さな自然菜のステイックサラダ
930yen



シーザーサラダ
660yen

おすすめ Wine

RUPERT & ROTHSCHILD Classique [2011] ルパート&ロートシルト・クラシック

ステンレスタンクで20-25日かけて醸酵。フレンチオーク樽でマロラクティック醸酵を行い、ブレンド後225Lのフレンチオーク樽で17ヶ月熟成。濃いレバーカラー、プラムやチェリー、桑の実を思わせる香りと、コリアンダー やスパイスのニュアンス。味わいはエレガントで、若々しいタンニンと長く続く余韻が楽しめます。

グラス 750yen
ボトル 3,800yen



タイプ: 赤ワイン/フルボディ
生産国: 南アフリカ
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン55%
メルロ45%