



熟成肉

エイジングミート

熟成肉とは …

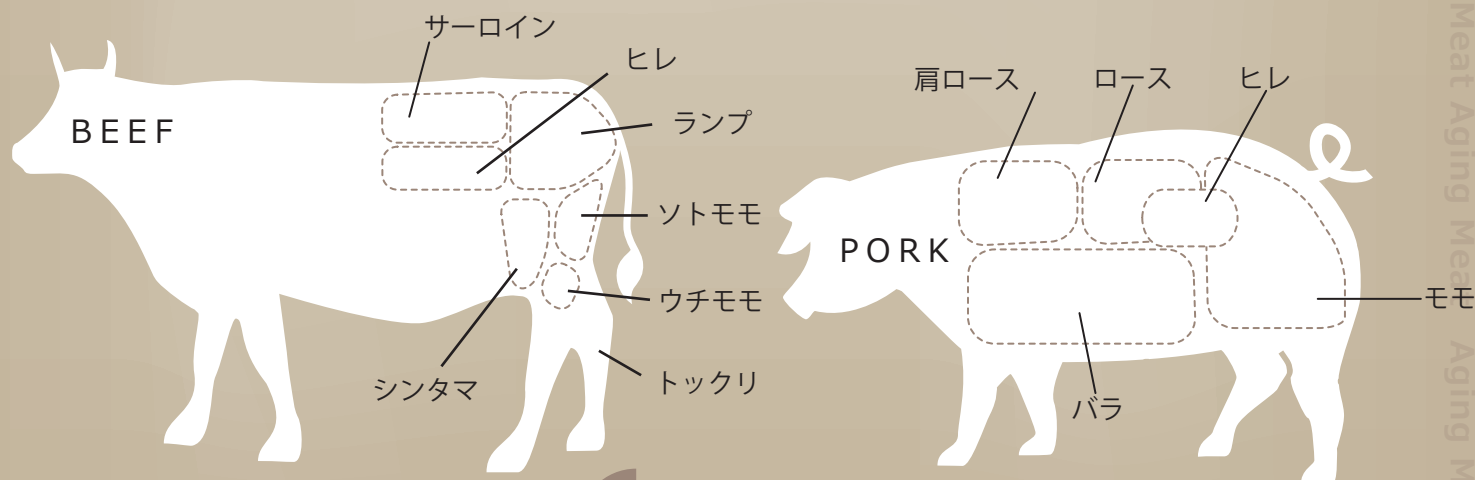
熟成肉とは、温度 1 ~ 2℃、湿度 80 ~ 90%を保った熟成庫に枝肉を 60 日以上かけゆっくりと熟成させます。

そうする事で肉の繊維（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

熟成肉

エイジング ミート



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、あっさりとし
てお召し上がり頂けます。

1,280yen



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 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ってください。



小さな自然菜のスティックサラダ
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日かけて醗酵。フレンチオーク樽でマロラク
ティック醗酵を行い、ブレンド後225Lのフレンチオーク樽で17ヶ月熟成。
濃いルビー色、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%

