

7 / 3

OPEN

Steak Tominaga

ステーキ トミナガ ☎03-6228-5015

鉄板焼きレストランが多く見られる銀座に、期待の新店が誕生した。石垣島のきたうち牧場直営の「ステーキ トミナガ」で扱うのは、深い香りと濃厚な味わいを持つ石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ。大麦主体の餌で40カ月間長期飼育することで、脂の融点が低くアミノ酸を豊富に含んだ肉質を実現。料理長の富永 剛さんも「肉を扱う料理人であれば、一度は使ってみてみたいと思うはず」と、太鼓判を押す。

ここで味わえるのは、霜降りが溶け込んだ赤身に思わず陶然とする赤珊瑚(ロース)と、まろやかで上品な味わいの真珠(ロース)、1頭からわずか5kgしか取ることのできない琥珀(ヒレ)。ゲストは3種のなかから好みの肉を選ぶことができる。赤身肉の味わいのなかに上品な脂がさらりと溶け出し、舌に甘美な余韻をもたらす。赤身肉の新たな一面に驚くこと必至だ。■

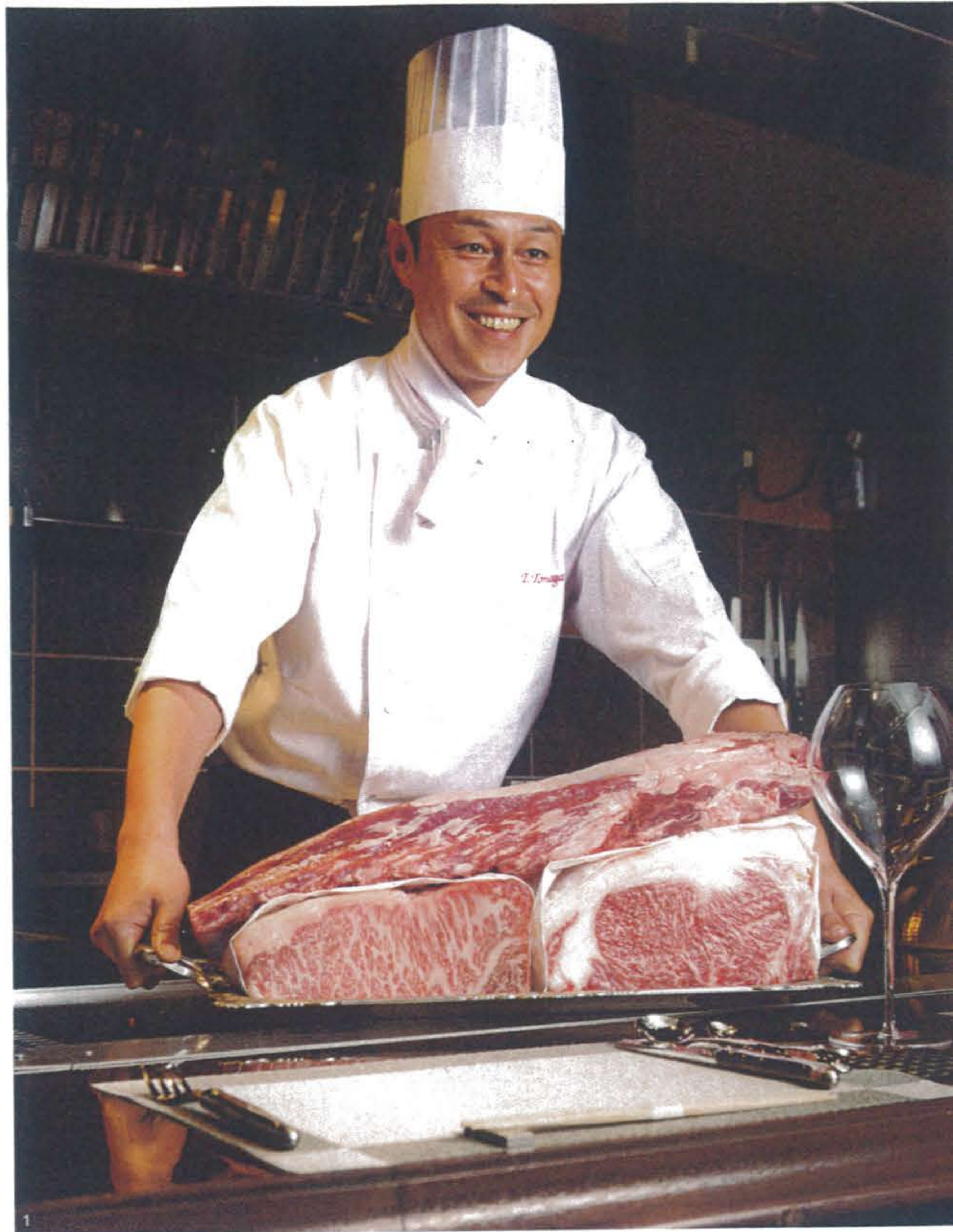


④中央区銀座6-4-10 銀座シンヨービル1F
 ⑤5:00PM~L.O.10:00PM ⑥日曜、祝日
 ⑦カウンター8、個室1(8名まで使用可)カード使用可
 ●ディナーコース¥18,000、ボトルワイン¥5,800~ほか



プロの技で「赤身肉」がさらに美味しく！

目の前で熟練の料理人が肉を焼き上げてくれる
 贅と赤身の旨みをしっかり噛みしめたい。



1.「予約時にお客様の要望を伺ってコースをしつらえています」と富永 剛料理長 2.車海老、帆立貝、紫ウニのコンソメジュレ。料理写真はすべて¥18,000のコースの一例。魚介や野菜にもこだわりが 3.プレミアムビーフの低温ロースト 4.焼き上げた肉をカット 5.赤珊瑚。アラカルトは100g ¥11,500



3



2