

# Steak Tominaga

## 「Kिताuchi Premium Beef」 3種

### ～ あかさんご 赤珊瑚・Coral ～

赤身肉の深い味わいが特徴のロース。  
脂の融点が格段に低いため、霜降りが赤身肉に溶け込み、  
常温ではサシを確認することができません。  
氷温で肉の芯まで冷却すると、  
きめ細かなサシが赤身に浮かび上がります。

英文（後送）

### ～ しんじゅ 真珠・Pearl ～

見た目に美しい華やかなサシ、  
まろやかで上品な味わいが特徴のロース。  
艶やかな霜降りがありながらも、軟らかな脂質が赤身肉と融合し、  
加熱により優美な香りとコクを醸し出します。  
ナイフを当てるだけで脂が溶け出します。

英文（後送）

### ～ こはく 琥珀・Amber ～

1頭から5kgしかとることのできない希少な逸品、ヘレ。  
運動量の少ない部位のため、筋繊維が細かく、  
しつとりと軟らかな食感、ふくよかで丸みのある  
赤身肉の味わいを堪能していただけます。

英文（後送）

# オープニングコース

海老とキャビアのカクテル

のマリネ

Premium Beef “TATAKI” フルーツトマト

コンソメスープ

ハタの蒸し焼き 貝のジュを合わせたソース

\*活黒鮑もご用意しております(+ ¥3000)

旬菜のサラダ

Premium Beef ステーキ

～ 3種よりお選びください ～

赤珊瑚、真珠、琥珀

御食事

デザート、コーヒー

¥18000

## アラカルトメニュー

Premium Beef ステーキ 石垣島きたうち牧場より

赤珊瑚	100g	¥11500
真 珠	100g	¥11500
琥 珀	100g	¥13500

## 海鮮

活車海老(80g)	¥3200
活黒鮑(100g~)	¥6500~
活伊勢エビ(350g)	¥9500
活セミ海老(500g~季節により)	¥15000~

\*その他ご用意御座います

## 野菜

坂主さんのグリーンアスパラ	¥700
大分ステーキしいたけ	¥700
賀茂なす サマートリュフのソース	¥1200
旬菜のサラダ	¥800

## 一品

季節魚のマリネ	¥1200
Premium Beef “TATAKI”	¥1500
Premium Beef 冷しゃぶ	¥2500
コンソメスープ	¥1200
季節のポタージュ	¥800
フォアグラのソテー	¥2800

\*その他日替わりの一品ご用意御座います

## テイクアウト

Premium Beef ステーキサンド	¥5000
----------------------	-------

\*その他御持ち帰りご相談ください