

ステーキ富永

(東京・銀座)

● 推薦者 小松宏子さん(フードライター)

「こんなにクリーンな牛肉の脂はほかでは知りません」



ゆったりとした椅子に座って、奥行きのある鉄板カウンターで臨場感を楽しむ、格調高い店内。

すてーきとみなが

● 東京都中央区銀座6-4-10
銀座シンヨービル1F
☎03-6228-5015
◎18時～翌3時
(土曜のみ～22時LO)
昼は前日までに予約
◎日曜・祝日
昼コース ¥12,000～
夜コース ¥18,000～



左◇肉は純潔の但馬牛のサーロイン。赤珊瑚、但馬の血が50%以上のサーロイン。真珠、同じフィレ、琥珀の3種からチョイス。写真は、赤珊瑚をミディアムレアに。右◇自家製の「牛ももの風干しプレザイオー」。

「牛肉の肉質において一番大切なのは血統。完全にコントロールするには自分で育てるしかない」と、環境のよい沖縄・石垣島に牧場を作り出した。但馬の血統の、極上の肉づくりに励む石垣島きたうち牧場のオーナーは言う。こちらは、一昨年オープンした直営のステーキハウス。但馬牛は黒毛和種の中でも小型で成長が遅く、通常の1.5倍近い36ヶ月間育てて出荷。その分肉質のきめが細かく、生きたまま熟成といわれるほど旨み十分。驚くほど脂の切れがいいので、しつかりサシが入った華やかな見た目は裏腹に、後味はスツキリとクリア。銀座で鉄板焼き一筋に20年の料理長の熟練の技で焼き上げるステーキはもとより、和のテイストを忍ばせた洗練の料理が続く構成が魅力的。



左◇メインの佐賀牛ロース網焼きに前菜3品、デザート5品がついた新コース ¥10,800。右◇フィレステーキに自家製マロンペーストをのせたモンブラン仕立て。下◇六甲山の中腹、6000坪の敷地に建つ邸宅レストラン。

サロン・ド・キユイジーヌ・千暮里

(兵庫・芦屋)

● 推薦者 國米公美子さん(コーディネーター)

「自分への『ほうび』に訪れる至福のお店」



さろんどきゅいじーぬちほり

● 兵庫県芦屋市奥池町37-3

ユートピア内

☎0797-31-5127

◎11時30分～14時(LO)

17時～20時(LO) ◎月曜、火曜

昼コース ¥5,400～、夜コース

10,800円～

※本誌で紹介した料理のコース

¥8,640～ ¥12,960

(昼・夜ともにオーダー可)



関西の名だたる財界人に愛されてきた創業45年の名店。「千暮里風欧風料理」と呼ばれる独創的なオリジナルレシビで知られ、圧巻の血数を誇るオードブルコースでは、質・量ともに驚きのパフォーマンスを見せる。肉料理のレパトリーも幅広いが、シンブルかつおいしいと評判の網焼きステーキでは、あっさりとした脂が特徴の佐賀牛ロースを使用。炭火で表面を炙り焼きにした後、オイルに巻いてしばし休ませ、中までゆっくり火を通す。このひと手間がしつとりと柔らかな食感の肝となる。この春、かねてからのリクエストに応え、肉メインのコースを新設。網焼きのほか、寿司やモンブラン仕立てなど多彩な肉料理が楽しめる。早くも話題に。