

# 《 国産、オーストラリア産etc.も骨付き肉が厚……、否、熱い! 》



■肉の繊維を傷つけないように手切りするのがこだわり。骨身が細いのも但馬牛の特徴 ■きたうちプレミアムTボーン¥100,000。高温で外側にクリスピー状の膜を作り、余熱で火を入れる。断面は艶やかなツヤを帯びており、この世のものとは思えないほど美しい ■焼き上がった肉は鉄板の上でカット。「和牛のTボーンは脂がしつこいというイメージを持たれがちだが、これは翌日にでも食べたいと思えるほど軽やか」と富永シェフも絶賛

## Steak Tominaga

● ステーキトミナガ

“世界で一番美しいTボーン”  
のお値段は果たして!?



◎中央区銀座6-4-10 銀座シンヨービル  
1F ☎03-6228-5015 ◎6:00PM~  
翌3:00AM(土曜~L.O.10:00PM) ラン  
チは前日までに要予約 ◎日曜・祝日  
◎カウンター8、個室1

感動ははかりしれない。■  
「和牛香が強く上品な旨みの余  
韻が長く続く」と評判です」と富  
永 剛料理長も胸を張る。和牛  
Tボーンの最高峰がもたらす

プレミアムな、余韻を  
残す和牛Tボーン  
老舗からニューウェーブ系ま  
で、多くの鉄板焼き店が見られ  
る銀座で肉好きの注目を集めて  
いるのが昨年オープンした「ス  
テーキトミナガ」だ。  
出荷月齢が36〜40カ月という  
長期飼育スタイルでじっくり育  
てられた石垣島きたうち牧場プ  
レミアムビーフをメインに扱う  
この店には、世界で一番美しい  
Tボーンステーキが存在する。  
1枚の厚さは4cmほど。通常は  
1頭から15〜20枚前後のTボ  
ーンを取ることができ、き  
たうち牧場プレミアムビーフの  
場合はヒレまでしっかりついた  
ポーターハウス。しかも、但馬  
系ということもあり、その半分  
無駄を感じさせない端正な佇ま  
いに違わず、肉の脂はクリアで  
雑味は皆無。脂の融点が低いた  
め量を食べても重たさを感じさ  
せないのが特徴だ。