



STORY OF MEAT AND ALCOHOL
お肉とお酒のはなし

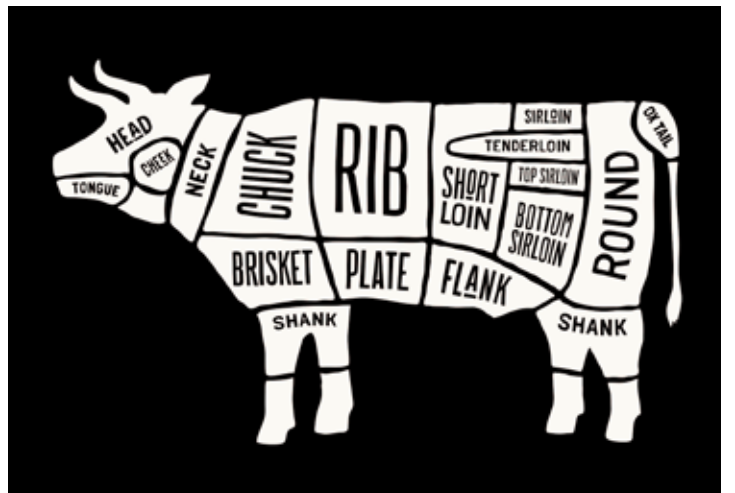


WHAT IS KUBE BEEF
神戸牛とは

最高級和牛である「但馬牛」から、さらに日本一厳しいと言われる諸条件をクリアした牛だけが「神戸牛」と呼ばれます。肉質は赤身のなかに、サシ(脂肪分)がきめ細かく入り鮮やかな「霜降り」となります。神戸牛のサシは人肌で溶けるほど融点が低いため、芳醇な香りと上品な甘みが味わえます。

MEAT PROVIDED
AT OUR SHOP
当店でご提供
するお肉

一頭からわずかしかとれない最高級部位の「フィレ」は、箸でも切れるほどの驚くほどの柔らかさと旨味をもつ神戸牛の真骨頂。きめが細かく贅沢な霜降りの「サーロイン」は口の中で香りと旨味が広がる上品で濃厚な逸品。それぞれ神戸牛本来の甘味や旨味を最大限に引き出した極上肉です。



COMMITMENT TO
WINE
葡萄酒の
こだわり

最高のパフォーマンスで用意されたお料理とのマリアージュを楽しんで頂けるドリンクが充実しております。フランス、イタリアやヨーロッパはもちろん北米、南米、南アフリカ、日本など世界各国のワインをご用意しており、ソムリエがグラスの形状や温度管理、もちろん料理との相性などご提案や、リクエストなどもお伺いしております。心込めて提供致しますので、ぜひ一度お試しください。

COMMITMENT TO
CHEF
料理長の
こだわり

大阪のホテルで修業後、渡仏。フランスの三ツ星レストラン「ル サンク(Le Cinq)」、「ジョルジュ ブラン(Georges Blanc)」を経験後、大阪・愛知のホテルの料理長を歴任。2018年3月、アートホテル大阪ベイタワー20階「鉄板焼RURI」料理長を務める。お客様との対話を大切にし、フレンチの要素を取り入れた前菜など、厳選した旬の食材を愛情と真心を込めたお料理で精一杯おもてなしさせていただきます。ご来店を心よりお待ちしております。料理長 深田 和輝

