

# T・L ボーンステーキ

-TL-bone steak-

## スコットランド原産 アンガス種

赤身と脂身のバランスが良いスコットランド原産アンガス種の T 字型の骨を挟み、  
ヒレとサーロインを同時に味わえるフィレンツェの名物ステーキ。

60℃の庫内で芯温 45℃まで加熱後、40℃まで休ませ、さらにグリルするひと手間を加えて  
肉汁が流れ出すことなく中心まで鮮やかに火が通り外はカリッと。牛肉の旨みが味わえる

T ボーンステーキ (ヒレ・サーロイン) ————— (1000g～) ¥10,000

L ボーンステーキ (サーロイン) ————— (1000g～) ¥10,000

※1 本単位の仕入れの為、サイズ及び T・L ボーンを指定出来ない場合もあるのでご了承ください。

※平均 1.2kg位です。

## CA'GINO セレクト T ボーンステーキの為だけの赤ワイン

古きを重んじ新しきを求道する、当店と共通するスタイルをもつイタリア三大ワイン  
『ブルネッロ』の名醸造ワイナリー。

伸びやかな酸と大樽熟成の美しい風味が T ボーンをより贅沢に、より魅力的にお楽しみいただけます。

イル ヴァレンティアーノ ロッソ ディ モンタルチーノ カンポ ディ マルツォ ————— ¥6,000

# アイスバイン

-Eisbein-

ドイツ料理を代表する豚肉料理。可能な限り広島県産の豚を使用し、  
色々な香辛料と塩に 2 週間漬け込み 75℃で 15 時間ゆっくりと加熱。  
塩と香辛料の風味をしっかりと肉に閉じ込めた繊細な味わいとダイナミックな  
食感をお楽しみ頂ける料理です。

広島県産 デュロック・ヨークシャー・ランドレース (600 ~ 700g) ————— ¥3,000

## CA'GINO セレクト アイスバインの為の白ワイン

小規模ながらハイクラスのワイン造りをするドイツのワイナリー。

尖りのある酸の取れたモーゼルらしい味わいと、あふれるミネラルはアイスバインとぴったりです。

フリッツハーク リースリング トロッケン ————— ¥6,000

Cucina Europea



CA'GINO