

「摂氏 36.5 度の融点」

私たちのこだわり、摂氏 36.5 度の融点とは何か？

これは当店で採用している神戸牛の融点を表しています。

神戸牛の脂の融点は他の牛肉よりも低く、口の中の温度ですぐさま脂が解け出すためにくどさを感じず、口内に甘みと旨味の余韻だけを残します。

この“口どけ”こそが当店の誇りであり、譲れないこだわりです。

理想の牛肉を求め 30 年あまり、全国の産地を渡り歩き、最終的にたどり着いたのがこの神戸牛です。

血統は純粋な但馬牛、優秀な生産者の指定農場で通常よりも 10 か月程長く飼い込みを行っており、濃い赤身とキメ細かな肉質を併せ持つ雌牛を選んでいます。

雌牛は雄牛に比べ柔らかく上質な脂を持ち、あえて A5 評価のものを選ばず、厳選した A4 評価の神戸牛を使用しています。

すべては「摂氏 36.5 度の融点」を実現するためです。

あなたの人生初めての“口どけ”を体感ください。

