



枝肉熟成牛肉
サーロインステーキ 10,800円 (税込)
1人前/ステーキ200g、付け合せ、ライス

「グルメのための味百選」特別メニュー
京都中勢以は、肉のテリ、キメ、シマリなどから、一頭一頭の肉質の良し悪しを見極め買付け、その肉が持つ味、香り、食感の良さを最大点に引き出すため、自然対流冷却式の熟成庫にて、約八〜十二週間熟成させます。今回の味百選では、かろやかな肉味に品の良い脂の甘みが熟成によって絶妙なバランスで相まったサーロインをシンプルに焼き上げます。京都市中勢以の肉に合わせて調合した和がらしと屋我地島の塩が牛肉の味と香りを引き立たせます。

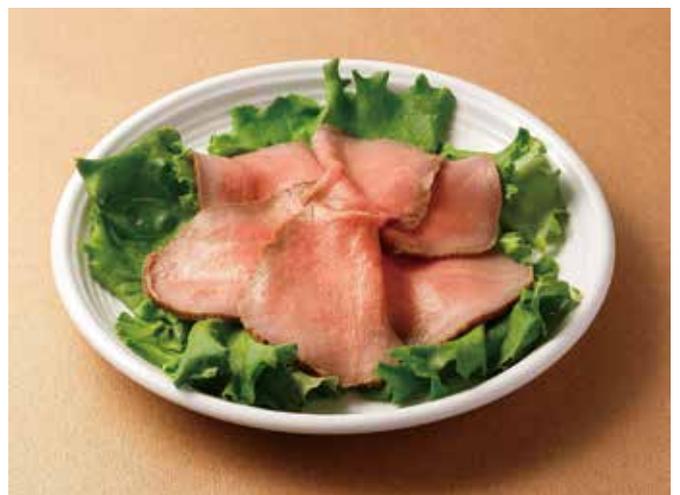


京都 中勢以
特製ハンバーグ 2,160円 (税込)
1人前/ハンバーグ180g、付け合せ、ライス

京都中勢以では、豚肉も熟成しています。特製ハンバーグは、あっさりとした肉味に豊かな風味をまとった熟成豚肉と肉味強く香り濃い熟成牛肉との調和。熟成肉の味わいを大切に、つながぎをほとんど使わず、熟成牛肉と熟成豚肉を8ミリ、4ミリ、2ミリと粗さを変えて挽き合わせる事で味、香り、食感が絶妙なハンバーグに仕立てました。付け合せには、熟成させた北海道今金町の男爵いもを使用。滋味豊かな大地で育ったじゃがいも。良質なデンプン質が熟成により、上質なしよ糖へと糖化され、品の良い甘みと味わいが熟成肉と抜群に合います。



枝肉熟成牛肉
ローストビーフ 3,780円 (税込)



枝肉熟成牛肉
ローストビーフ 2,700円 (税込)