

Restaurant

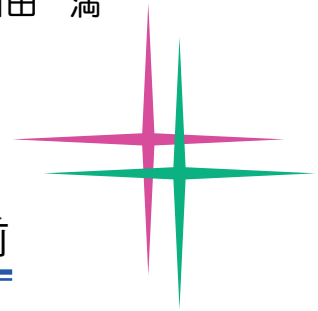


青い鳥こどもクリニック

引田 満



37 Roast Beef 渋谷区神宮前



肉本来の美味しさ（赤身肉）を求めるならやはりローストビーフではないでしょうか？ 最近は自分の年齢やコレステロール値のこともあり、選択できるなら和牛のサーロインステーキよりは、もっぱら赤身のローストビーフです。お店によって出来の振れ幅が大きいのですが、ここで提供されるのは、肉が柔



らかいのはもちろんのことですが、赤身にも脂身にもほんのりと甘みが残っており、これは低温でじっくりと長時間かけ、ムラなく火を入れる調理法によるところが大きいのだそうで、和牛種よりも赤身の密度が高いUS産の方が適しているみたいです。明らかにステーキとは似て非なるものです。グレイビーソースでレフォール（ホースラディッシュ）を添えて食べるのが定番。ランチなら100gから50g単位でオーダーできるのもリーズナブルです。