

# 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フィレンツェの名物ステーキ  
T字型の骨を挟みヒレとサーロインを同時に味わえる

Tボーンステーキ (サーロイン&ヒレ 約1k~)	¥1,430/100g
Lボーンステーキ (サーロイン 約1k~)	¥1,430/100g
ポーターハウスステーキ (サーロイン&シャトーブリアン 約1k~)	¥1,650/100g

※サイズに関しましては スタッフまでお尋ねください  
※仕入れの状況により ご用意できない場合がございます

## + イタリアの至宝 幻の白牛 キアニーナ

トスカーナ州が誇る IGP(保護指定地域)にも認定されているキアニーナ牛  
筋肉質で脂肪が少なく しっかりとした噛み応えの中に 肉そのものの旨味や甘み コクを感じる

キアニーナ Lボーン ステーキ (ドライエイジング 約 800g ~)	¥5,500/100g
-------------------------------------	-------------

※キアニーナは 1か月前までにご予約ください

# アイスバイン

-Eisbein-

## + 広島県産 デュロック ヨークシャー ランドレーヌ

ドイツ料理を代表する豚肉料理 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下さい

骨付き豚スネ肉のアイスバイン (約600 ~ 700g)	¥3,300
------------------------------	--------

※ 表示金額は全て税込みです

Cucina Italiana



CA'D'ORO