

高級霜降和牛のトップブランド 黒毛和牛 “伊賀牛” 最高に旨い霜降り肉が食べられる店



伊賀牛せいろ

せいろ蒸し

肉本来の味を楽しむならやはりこれ

松阪牛、神戸牛を凌ぐ
伊賀牛を
せいろで味わい尽くす



伊賀牛販売促進協議会から
伊賀牛生産農家49軒にのみ
認定されている信頼の証。

とろけるような柔らかさはブランド牛の神戸牛や松阪牛を凌ぐとさえ言われている伊賀牛を、せいろ蒸しにて食すことができる。せいろ蒸しで食する牛肉は、余計な脂が抜け牛肉本来の旨味が凝縮された食べ方、一度は食べてみたい。都内でも伊賀牛を食せるお店は、このお店を含めてもそれほど多くはない。知る人ぞ知る伊賀牛ぜひご賞味いただきたい。



甘辛のタレと共に 伊賀牛せいろご飯

ぎんざぜいたくくらぶ 銀座贅沢倶楽部

★ 銀座



東京都中央区銀座5-5-11
塚本不動産ビル7F
TEL 03-3573-7085

1 伊賀牛せいろご飯
甘辛のタレがかかった伊賀牛とまぜご飯(ごぼう・ニンジン・三葉・ゴマが混ぜてある)が一体となった一品
2 炙り角煮
日本でも希少な完全無薬豚の梅肉豚で作った角煮を炙った一品



伊賀牛を食べるならここ。
銀座贅沢倶楽部では、伊賀牛を一押しとして提供している。三重県内一の黒毛種牝牛の産地伊賀。恵まれた自然の中で豊かな水とともに、厳しい寒暖の差の中で生産される伊賀牛は、黒毛和牛のトップブランド。
東京都内では、あまり食べる機会と場所が無いが、松阪牛などの和牛のトップブランドと肩を並べる和牛である。もちろん味も保証済み。同店に居合わせたお客さんに話を聞いた。
「伊賀牛って今まで全く聞いたことのないブランド名で、興味をひかれて食べてみました。脂身と赤身のバランスがよくって、さっぱりなんだけども旨味がたっぷりで非常においしかったです。」
牛肉を食するソースもこだわっている同店。一度は食べたい牛肉、伊賀牛おすすめである。

—ここがポイント—

伊賀牛は適度な脂肪分で、脂身と肉質が程良く混じり合い、霜降り色が鮮やかで、肉質はやわらかく風味もよい。口に含まれた時のまろやかさは、正に天下一品。