

NoMad

Grill | Lounge

国産熟成牛のステーキハウス「NoMad Grill Lounge」から 日本最大級の国産牛Tボーンステーキ 極厚5.5cm! 「ステーキ4」が登場。

国産牛Tボーンステーキは、極厚でこそ! 肉の旨みを最大限に引き出し、
究極の美味しさを楽しめること、ご存知ですか?

株式会社 Edge が運営する、「東京ガーデンテラス紀尾井町」内にある国産熟成牛のステーキハウス「NoMad Grill Lounge」から、国産牛Tボーンステーキとしては日本で最大級と言える、極厚! 「ステーキ4」の販売を開始しました。



厚さ5.5cm、総重量1.2kgの極上Tボーンステーキ「ステーキ4」 ¥24,000

<NoMad Grill Lounge の究極のこだわり>

①素晴らしい牛肉「北大雪牛」との出会い

現在東京では、USビーフやオーギービーフなど、海外産の牛肉を使用したステーキハウスが多く、日本の肉をメインに楽しめるステーキハウスが少ないというのが現状です。私たちは日本の牛肉を使用した豪快な骨付きステーキを、海外産の牛肉よりもリーズナブルにご提供したいという想いでオープンしました。そして全国の様々なタイプの肉を試し、その時一番理想の牛肉を使用することを約束します。現在は北海道の大雪山のふもとで肥育される「北大雪牛」の全てを使用しています。北海道の雄大な自然の中で、牧草と地域で生産される飼料をバランスよく食べて育った北大雪牛は、肉が本来持つ赤身主体の繊維質を、口の中でしっかりと噛むことで味わう旨さと、寒さ厳しい環境によってもたらされる程よいサシのバランスは、私たちが考える熟成ステーキに理想の肉質でした。

②日本らしい熟成方法

牛肉をより美味しく食べるために、「熟成」という言葉は広く浸透しています。その中で海外では、冷蔵環境内で風を当てながら乾燥をさせる“ドライエイジング”が主流となっています。私たちは麹菌を使用した日本らしい発酵を促しながら、牛肉の中の水分を減らしていく熟成方法を採用。麹菌の作用により始めは乾燥が進み、一定のラインを超えると麹菌が保水する方向に作用します。この環境により、旨味が増しながらジューシーさを保つという理想的な熟成を進めることができるのです。こうして私たちは熟成業者で30日、店内の熟成庫内で20日以上熟成をかけながら、その肉の“匂”を見極めてご提供しています。

③最高の焼き加減

同店では、900°Cまで上がる高温オープンに米国より輸入し、短時間で一気に火入れをし、表面にはしっかりと焼き目を付けながらレアにジューシーに焼き上げる“Black&Blue”と呼ばれる焼き上げ方を採用。赤身肉自体の食感、ジューシーさに熟成による旨味が折り重なる理想的な味わいに仕上げます。今回の極厚ステーキは、約40分かけ、「焼く」「休ませる」を繰り返しながら、丁寧に焼き上げた、正に自信作です。

NoMad Grill Lounge (ノマドグリル・ラウンジ)

東京ガーデンテラスの中でも最も広大なメインのロケーションに、日本人が東京でしか実現できないレストランとして、「TOKYO MODERN CHOPHOUSE」をコンセプトに、食材から調味料、またサービススタイルにいたるまで、「日本」にこだわった新しいスタイルのグリルレストランとして2016年7月にオープン。

日本の色々な牛肉を豪快に、リーズナブルにT-ボーンで楽しめるお店はなかなかありません。黒毛和牛だけでなく、あか牛や短角牛、国産牛をそれぞれの肉本来の旨みを十分に引き出し、最高の状態に仕上げるため、店内の専用ミートセラールでじっくりと熟成をかけています。そして900度の高温オーブンで一気に焼き上げることで、旨みを逃がすことなく更に最高の状態で提供します。

江戸時代より格の高さで知られる、歴史ある紀尾井町という街で、日本国内の生産者・業者との直接のつながりで仕入れた、個性あふれる野菜や魚介、こだわりの牛肉など、日本の誇り高きおいしいものを四季折々の表情で、そして日本らしいおもてなしや風流を感じる演出でお楽しみ下さい。



NoMad Grill Lounge (ノマドグリル・ラウンジ)

住所： 東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町 4F
電話番号： 03-5226-1129
営業時間： ランチ 11:30-15:00(L.O. 14:00)
カフェ 11:00-17:00(L.O. 16:30)
ディナー 17:30-23:30(L.O. 22:00)
バー 17:30-23:30(Food L.O. 22:00/Drink L.O. 23:00)
席数： レストラン 66席/バー 24席/テラス 88席
客単価： ランチ ¥1,500-
ディナー 客単価 ¥13,000
URL： nomad-grill-lounge.com