



多彩な肉を
寿司店気分で
少しずつ堪能

幸せを 肉を

*No meat,
No life.*

シックな空間も魅力的な肉料理専門店。牛はもちろん、豚に鶏、馬や鹿といったジビエまで、あらゆる肉を最適な調理法と多彩な盛り付けで少量ずつ提供する。東京で修業を重ねたシェフはソムリエの資格も持つだけに、グラスワイン(950円〜)も充実の品ぞろえ。試してみたい上質な肉を寿司店気分でオーダーし、クリスタルのグラスに注がれるワインと共に堪能して。

- (右) なかやま牛 イチボ 1,020円(50g)
- (左) 蝦夷鹿 モモ 1,450円(50g)

広島県産のなかやま牛は脂が溶けやすく、甘味の強い肉質が特徴。焼き物はすべて低温でゆっくりと火を通すので、50gのステーキでもローストビーフのようなしっとりとした食感が楽しめる。

NIKU SPECIALITE Macra.

〈ニク スペシャルティ マクラ〉
神戸市中央区北長狭通2-9-3-1
営/18時〜24時、
土・日曜・祝日17時〜 不定休



☎078-333-1002 <http://www.kobe-macra.com>

イートインで味わう精肉店の絶品ステーキからステーキハウスによる本気のハンバーガーまで肉を愛してやまない人へ阪神・神戸間の名店をお届け。口いっぱい広がるジューシーな幸せをぜひ。



3.

銘柄ポークの
甘味が格別な
贅沢サンド

- バームクーヘンポーク ロースカツサンド 1,780円(テイクアウト1,580円)

バームクーヘンをエサに混ぜることで弾力のある肉質に育てた蔵尾ポークを使用。脂の甘味がたまらないブランド豚は、予約すればしゃぶしゃぶでも味わえる。(1人前1,500円・注文は2人前〜)

滋賀・近江のブランド豚、蔵尾バームクーヘンポークと神戸ポークを中心とした豚料理がメインだが、市場で毎日仕入れる食材を使った創作料理も多彩にそろそろ。余熱を計算しながらカラッと揚げる名物のカツサンドは、無ろ過の生原酒やリーズナブルなワインと共に店内で味わえるほか、テイクアウトもできる。

芦屋ロマンス from Kissui

〈あしやロマンス フロム キッスイ〉
芦屋市松ノ内町4-6 芦屋ハレエガンス108
営/11時45分〜13時半(L.O.13時)
17時半〜23時L.O. 月曜定休、不定休



☎0797-35-1153



希少な蔵尾ポークをカラリ。余熱で火入れすることで、ココだけの旨味の詰まったカツサンドに。



2.

真空調理で
肉汁と旨味を
ギュッと凝縮

- 特製ハンバーグ 1,296円

挽き方が異なる合挽ミンチを真空調理で仕上げたハンバーグは、肉汁や旨味を閉じ込めたふっくらジューシーな看板品。赤ワインが香るデミグラスソースとニンニク風味の生クリームも絶妙だ。

西宮北口で40年以上愛され続けるビストロの老舗。東京の名店「上野精養軒」などで腕を磨き、熊本で1年間の農業研修まで経験した大谷シェフによる洋食は、真空&遠赤外線調理を駆使しながらも、決して奇をてらわない王道スタイル。アンティーク家具を配した趣味的空間で、親しみやすい至福の肉料理に舌鼓を。



良質な油でカラッとミディアムレアに仕上げた、牛フィレ肉のピフカツ オーセンティックスタイル(1,944円)も好評。



穏やかな光がヨーロッパのアンティーク家具を包む、落ち着いた空間。奥深い味を引き立てるワインも豊富にそろそろ。

洋食とワインのお店 土筆苑 TSUKUSHIEN

〈つくしえん〉
西宮市高松町11-2
営/11時〜14時半L.O.
17時〜22時L.O.
月曜定休(祝日の場合翌日)



☎0798-65-3366 <http://www.tsukushien.com>