



GRATIA



肉好きウナる 400g

フィレンツェ名物の絶品ステーキ
GRATIA ビステッカ
※Tボーンステーキ 400g

イタリア・フィレンツェの伝統肉料理

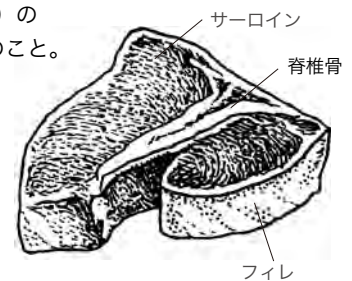
GRATIA ビステッカ (400g)

¥3,860

(Tボーンステーキ 約400g 大皿3人~4人前) ※提供に30分程度お時間をいただきます。

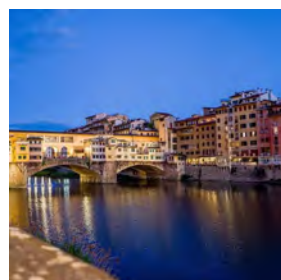
Tボーンステーキといえば、アメリカのバーベキューステーキというイメージが強いですが、「ビステッカ」は味付けや焼き加減に繊細な技術を用いる、トスカーナ州発祥（イタリア中部）のイタリア郷土料理。その起源は古く、ワインやチーズと同じくローマ時代から続いているとのこと。

「ビステッカ」の正しい名前はビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ。「Tボーン」とは牛の腰にあたる脊椎骨のことで、ちょうどフィレとサーロインが骨を挟んで両側に位置します。つまりフィレとサーロインを両方一度に食べられるのも「ビステッカ」の魅力のひとつなのですが、言い換えると焼き方が全く異なるフィレとサーロインを一度に最高の状態で焼き上げるには熟練の技術を要します。



GRATIA では上質な「Tボーン」を500度以上のピザ石窯で一気に焼き上げる事により、外は香ばしく中はしっとりミディアムレアで、フィレとサーロインの旨味を最大限引き出した絶品ビステッカに仕上げました。肉好きの皆様にごっと喜んでもらえる渾身のニューメニューです。

FIRENZE (フィレンツェ)



フィレンツェはイタリアのトスカーナ州の州都であり、ルネサンス時代の数多くの美術作品と美しい建築で知られています。ミケランジェロの「ダビデ像」、ボッティチェリの「ヴィーナスの誕生」など数多くの傑作が揃っています。

※表記されている価格には消費税は含まれておりません。