

【1月の営業カレンダー】

01

January | 2024

TASTE休業日◆

Mon 月	Tue 火	Wed 水	Thu 木	Fri 金	Sat 土	Sun 日
1 休業日	2 休業日	3 休業日	4 休業日	5 営業開始 (ディナーのみ)	6 通常営業開始 土日祝ランチ	7 土日祝ランチ
8 祝日営業 ランチあり	◆ 9 パスタ専門店 ディナーのみ	10 振替休業日	11 ディナーのみ	12 ディナーのみ	13 土日祝ランチ	◆ 14 土日祝ランチ
15 定休日	◆ 16 パスタ専門店 ディナーのみ	17 ★平日ランチ 開始	18 ★平日ランチ	19 ★平日ランチ	20 土日祝ランチ	21 土日祝ランチ
22 定休日	◆ 23 パスタ専門店 ディナーのみ	24 ★平日ランチ	25 ★平日ランチ	26 ★平日ランチ	27 土日祝ランチ	◆ 28 土日祝ランチ
29 定休日	◆ 30 パスタ専門店 ディナーのみ	31 ★平日ランチ	2/1 ★平日ランチ	2/2 ★平日ランチ	2/3 土日祝ランチ	2/4 土日祝ランチ

※ DESTINO ランチはご予約もいただけます。

★ 土日祝のランチは ビーフステーキのセランチです。
サラダ(無農薬 直送野菜使用)とパンのセットです。(¥2,500)
平日ランチの内容は 週替り・日替りとなります。(¥1,500)
店頭告知または インスタグラムにてお知らせしています。

DESTINO Instagram → @bisteccheria_destino

みなさま、本日はご来店ありがとうございます。2号めのCasa di BENHEART通信はいかがでしたでしょうか？

おひとりでご来店された方が、ちょっとしたお待ちの時間でお読みいただいたり、店内ではご覧いただけなくても、あとでお持ち帰りいただき、ゆっくりお読みくださったりして、少しでも当店をお知りいただくきっかけになれば嬉しいです。

次号以降は、当店で使わせていただいているお肉やお野菜などの仕入れ先業者さまのご紹介などもしていこうと思っています！
ぜひまたお手に取っていただければ幸いです。



Casa di BENHEARTの各施設のお知らせと勤務スタッフから皆様へのおたよりです。月2回ほど発行します。

本日はご来店いただき誠にありがとうございます。

早速ですが第二号では当店が誇るビステッカについてご説明いたします。

ビステッカとはフィレンツェ発祥の T ボーンステーキでサーロインとフィレを同時に食べることができる人気の部位です。フィレが沢山付いた部位をビステッカと呼び、

サーロインのみをコスタータと呼びます。原木一本から約8本(当店平均)で

その内ビステッカは約3本、残りがコスタータなのでビステッカは希少な部位と

言えます。欧米に比べ日本は『希少性が反映された価格』に対してあまり好意的では

なく、また理解できない(しようとしな)傾向が残念ながら強いと感じます。

『なぜこんなに高いのか?』と質問される方も多いため簡単にご説明します。

先ず当店でご提供しているお肉は群馬県渋川市に本社を置く鳥山畜産株式会社

『赤城牛』を使用しています。美味しい赤身肉を作ることに特化した国内でも高い評価を受ける畜産企業です。その赤城牛を無冷凍で仕入れています。

無冷凍肉は長期保存ができませんが味は落ちることなく、風味、甘味、全てにおいて冷凍肉とは比べものになりません。

当店はこうした背景の元、ビステッカをご提供しています。またビステッカの価値は

①畜産会社(牧場)からの直送仕入れであること。②在庫が難しい無冷凍肉を使用していること。③お客様が調理前に視認できること(安心安全に繋がる)

以上3点が特に重要です。

そしてお客様にご理解いただきたいことは、以上のポリシーを妥協することなく提供し続けるのはとても困難を極めます。赤城牛の仕入れ価格は外国産冷凍牛肉と比べ

3~4倍します。またビステッカはガスや電気で作らず国産白炭、備長炭、オガ炭を使い分けて焼くため燃料コストも相応に要します。

当店が『日本一のビステッカです』と断言できませんが、安心安全の国産ブランド牛を本場フィレンツェのスタイルで提供する専門店として存在していることを

皆様に知っていただけたら幸いです。

それでは素敵なお時間をお楽しみください (*^▽^*)

CIAO CIAO!

JACOPO...

皆様こんにちは。5ヶ月間からDESTINOで働かせてあります。

ジャコポと申します、今年の7月にイタリアから参りました。

日本へ参った理由は日本語を習って、就職したのと

思っております。このために現在で留学生で日本語学校

を通過しております。

イタリアの時バーテンダーだったので当店でカクテルを

も作っておる、かつ料理もする事も手伝っております。

特に台所で私の勤務は生パスタも手作りいたします。

ご応援でありがとうございます。DESTINOでお待ち

しております

< TASTE information >

暖冬とはいえ、朝晩は厳しい寒さが続きますが

皆様いかがお過ごしでしょうか。

私は年を重ねるごとに深刻化してきた肌の乾燥と

日々戦っております(泣)。それだけでなく、40代'の肌悩みは

あちもこちもキリがありません。そのような悩みを

共有したいと思いまして、以前からコスメ好きだった私が

手に取りやすい価格帯のものを中心にコスメレポを

始めました! 40代'のリアルな使用感をお届けてきたらと

思っております。是非目見いてみてください! :

instagram: @taste-jujo