

日本では聞き慣れないビステッカ専門店(ビステッケリア)ですが  
イタリアのフィレンツェには沢山のビステッケリアが存在しております。  
フィレンツェ名物として世界中の観光客をはじめ現地人から人気の伝統の郷土料理。

現地ではキアニーナ牛と呼ばれる上質な牛肉を使い  
炭火で豪快に焼き上げ、中はレアで提供されるのが特徴です。  
骨の周りに付く高級部位サーロインと希少部位ヒレ両方が味わえる  
お肉本来の旨味を堪能できる一品。

2~4名で召し上がるお料理。お祝い事やパーティーにぴったりです！  
当店では群馬県渋川にある鳥山畜産より直送された、赤城牛の完全無冷凍原木を  
切り分け炭火で焼き上げます。メイラード反応が起きるまで周囲を焼き  
その後じっくりと火入れすることで牛肉の旨味を閉じ込めます。

当店の調理法はフィレンツェの姉妹店でビステッカを学んだ本格派。  
また、無冷凍原木から切り分け、炭火で焼き上げる本格ビステッカを提供するお店は  
日本でも希少です。この機会にぜひ本場のビステッカをお楽しみください。

## ビステッカ アツラ フィオレンティーナ Bistecca alla Fiorentina

### ■ビステッカ Bistecca (1.5Kg~2Kg 程度)

フィレンツェを代表する T ボーンステーキ(ヒレとサーロイン)  
希少部位ヒレと高級部位サーロインと一緒に食べることができる最高級部位 T ボーンです

### ■コスタータ Costata (1.5Kg~2Kg 程度)

通称 L ボーンステーキ。高級部位サーロインを贅沢に堪能できる

T ボステーキは  
2日前までのご予約を  
お願いいたします

【 両部位共通 100g/ ¥1,700 】

#### 【完全無冷凍肉を使用】

ビステッカは大きな原木から関節に沿って当店にて  
切り分けていくため、一つの塊の重量は不定貫となります。

あらかじめご了承ください。

また、ビステッカ/コスタータのご指定もできかねます。



# 赤城牛堪能 スペシャルペアリングフルコース

下記のコースにはお食事と合うドリンクを5杯 ペアリングでご提供いたします。

こちらのコースは  
前日までのご予約を  
お願いいたします

## —MENU—

アペリティーヴォ

アンティパストミスト  
前菜盛り合わせ

本日のスープ  
季節の野菜を使ったスープ

本郷湯島 御料理 盈月 山岸料理長監修  
赤城牛 Crudo (クルード) 二景

ヤコボ特製 生パスタ

赤城牛サーロインステーキ

自家製ドルチェ

## —DRINK—

プロセッコ

白ワイン

会津地酒

赤ワイン

流転 or 自家製リモンチェットロ

ノンアルコールをご希望の方は  
バーテンダー ヤコボが特別に  
お作りするノンアルコールドリンクを  
ペアリングでご提供いたします。

ドリンク計5杯込み 15,000 円

## コース Corso completo

4000

ビステッカや単品メニュー(パスタ/肉料理)とセットすることができます

◆メニューよりメインディッシュをお選びください◆

メインディッシュは別途料金がかかります

前菜盛り合わせ

本日のスープ

野菜のグリル

メインディッシュ

自家製ドルチェ

食後酒または カフェ/紅茶

—お食事のご利用は サービス料 10%頂戴いたします—

## Antipasti 前菜

---

季節のブルスケッタ 2個 Bruschetta	500
オリーブマリネ、生姜マリネ、自家製ピクルス 3 種 Mix di Sottaceti (Olive,Zenzero,Sottaceti misti) ※各種 400 円でも承ります	1,000
フィレンツェ風赤城牛レバーペースト(バゲット付) Fegatini	1,000
会津産無農薬季節野菜のグリル(1~2 名様分) Verdure grigliate	1,100
プロシュートと季節のフルーツ(4 ピース) Prosciutto e frutti	1,200
特選イタリア産チーズの盛り合わせ(バゲット付約 2~3 名様分) Tagliere di Formaggi	2,000
プロシュートとサラミ、ハムの盛り合わせ(バゲット付約 2~3 名様分) Tagliere di Salumi プロシュート、サラミ、ハム等、単品でも承ります 単品 800円	2,000
*前菜の盛り合わせ(バゲット付約 2~3 名様分) Tagliere mist お一人様分追加は +1,000 円で承ります	3,000

ラグー アッラ ボロネーゼ (赤城牛の挽肉とトマト)  
Ragù alla Bolognese

ペスト ジェノベーゼ (バジルとグラナパダーノチーズ)  
Pesto alla Genovese

カルボナーラ (たっぷり黒胡椒、グアンチャーレとグラナパダーノチーズ、卵)  
Carbonara

サルサ ポモドーロ (トマトソース)  
Salsa Pomodoro

青豆とハムのクリームパスタ (生ハムダイス、イタリア産青豆、生クリーム)  
Pasta prosciutto & piselli

サルサ ヤコポ (クルミとゴルゴンゾーラ、生クリーム)  
Salsa Jacopo

\*スカルペッタ用バゲット (3pcs)  
Scarpetta

200

イタリアでは余ったソースをパンで拭って楽しめます

\*CHOPP ROLL 那須黒磯の丸パン (1pcs)  
完全無農薬の美味しいパンです

150

## Carni 牛肉料理

---

スペッツァティーノ(赤城牛切り落としとすじ肉のトマト煮込み) Spezzatino	2,000
赤城牛ウチモモステーキ 200g Scannello di scottona Akagi	3,500
赤城牛ランプ及びイチボステーキ 200g Scamone di Akagi	4,000
赤城牛ステーキ食べ比べ2種 (ウチモモ ランイチなど) 300g Tris di tagli di carne bovina	4,250
赤城牛サーロインステーキ 200g ★一押しです Controfiletto di Akagi	4,800
赤城牛タルターレ DESTINO 風 Tartare di manzo Akagi 届きたてのお肉入荷時のみご提供可能です	2,500

## Dolci デザート

---

すべて自家製です。ドルチェにはフルーツが付きます。

カタラーナ Catalana	1,200
カッサータ Cassata	1,200
ティラミス Tiramisu	1,200
本日のドルチェ Dolce del giorno 内容は係よりご案内いたします。お尋ねください。	1,200
自家製ジェラート Gelato フルーツは付きません。内容は係よりご案内いたします。お尋ねください。	800
カントウッチセット Cantucci フィレンツェの焼き菓子 2 本・カフェ類とのセット	800
*ドルチェ カフェセット(内容は係りにお尋ねください) Dolci Set セットのお飲み物はドリンクメニューのカoffee単品の中から好きなものをお選びください	1,500