

# 日本橋

MONTHLY NIHOMBASHI

## 大酒大會

伊丹露酒 益々枝

今旦吉

酒正の久吉老

二二孫半乱如

唐の吐く月八

勇子園方

赤丹坊奴成

聖島陸兵

酒盛之玉滴美録

千太郎四郎

饒り九所

流石若口

坂月抄冬彦

羽の悪比六

以好次

二日餅も連

甘味師の

居六

森小徳研

飯屋井次

吾老

吾澤九

今旦吉

あつこの  
寸草  
家一押し助

鉄寸の

# 逸

紅花別館  
A5ランク和牛  
テンダーロイン

# 品

戦後の焼け野原に咲いていた一輪の紅い花に夢を託し名付けられた〈紅花別館〉。そこに今なお鮮やかな紅色を放つ逸品がある。厳しい条件をクリアした牛肉だけに与えられる最高級ランク〈A5〉を誇る和牛テンダーロインだ。ヒレでありながら、サシの入った光沢ある肉の面からは、肉の王者たる風格が漂ってくる。熱せられた鉄板の上で溶け出す透き通った良質の脂、じゅわりと表面に浮かび上がってくる肉汁が、肉の存在感をどんどん増していく。たっぷりの旨味を肉の中に閉じ込め焼かれた後は、シェフの素早い手際でサッと一口サイズに。切り口からは閉じ込めたばかりの肉汁が今にも溢れ出そうで、急ぎ口へと放り込む。そのまま飲み込んでしまいそうな柔らかい肉質と、鼻腔に届く芳醇な肉の香りをしばし堪能。心が優雅な気持ちで満ちていくと同時に、最高級の食感と味わいを大切に作りあげてきた人たちに感謝の気持ちも、また湧き上がる。

昭和39年、創業者・青木湯之助は、当時まだ海外では珍しかった鉄板焼きをニューヨークはマンハッタンに持ち込み、〈BENIHANA OF TOKYO〉をオープンした。目の前で肉を焼くパフォーマンスはたちまち人気を博し、瞬く間にアメリカ各州に店舗が広がった。紅

花別館では今やパフォーマンスだけでなく、世界に誇る黒毛和牛の味を求めて訪れる外国人観光客が年々増えている。

「宮城牛や仙台牛を中心に、40年以上に渡り取引している業者から仕入れてます。常に安定した品質が維持できるのも信頼できる業者との付き合いがあるから」と金龍植シェフ。行けばいつも待っている、信頼ある品質と極上の柔らかい肉質に、これまで多くの美食家が常連客へと変貌を遂げてきた。

A5ランクの和牛はテンダーロインとサーロインの2種類を用意。どちらもアラカルトやコースの中でも楽しめる。もちろんワインの種類もずらり。ソムリエの資格を持つ藤本建樹店長に好みのワインを是非選んでいただこう。シェフが各テーブルに一人付いて、目の前で焼いてくれる贅沢さは、記念日や接待などには最高のシチュエーション。用途に応じて思う存分に満喫していただきたい。

#### 【紅花別館】

日本橋1-2-15 MAP・C7 電話 3271-0600  
昼:11時~15時 夜:平日17時~22時 (L.O.21時)  
※土日祝は夜17時~21時 (L.O.20時)  
12/31は昼のみ営業・年始1/1~3休  
〈写真〉A5ランク和牛テンダーロイン(150g)  
100g 4860円~  
PHOTO BY 遠藤拓哉

