

箱根吟遊の鉄板焼きは他にはない「寝かし焼き」。

香ばしく焼き上げたシャトーブリアンは、

すぐに切らずに“寝かせて”休ませることで、

旨味をじっくりと閉じ込めます。

休ませることで肉汁が全体に行き渡り、

ひと口ごとにしっとりとした柔らかさと、濃厚な味わいが広がります。

ご堪能くださいませ。

## 箱根吟遊 鉄板 悠庵 和牛こだわり

和牛の世界では、「雌牛（めうし）」の肉質は特に評価が高いとされています。

その理由は、雄牛に比べて筋繊維が細かく、肉のきめがより滑らかで、舌の上でとろけるような食感を生むためです。また、脂の融点（溶ける温度）が低く、体温でも自然に溶け出し、口に入れた瞬間に広がる甘みと、まろやかなで後を引く余韻が特徴です。和牛の流通は7～8割が雄牛です。流通量が少なく希少な雌牛は高価な和牛になります。

箱根吟遊が誇る特選和牛、二大和牛の競演

日本が世界に誇る和牛ブランドの中から、当館では「金城牛」と「佐賀牛」を厳選し、ご提供しております。それぞれに異なる土地の恵みと、育てる人々の想いが宿る逸品。

今宵はその食べ比べで、和牛の奥深さと豊かさを堪能ください。

### 【金城牛】

とろける余韻、南国の至宝

沖縄・石垣島の自然が育てた「金城牛」は、石垣牛の中でも特に選ばれた雌牛のみを、3年以上（40ヶ月以上）かけて肥育した特別な和牛で生きたまま熟成していき、究極の熟成牛です。生産者が“特A”と認める最高品質の肉は、まるで絹のような霜降りと、舌の上で静かに溶ける柔らかさ、熟成により凝縮された旨味が詰まった最高の和牛です。

### 【佐賀牛】

艶やかに咲く、和牛の王道

豊かな自然に恵まれた佐賀県で丹精込めて育てられた「佐賀牛」は、日本三大和牛にも並ぶと称される実力派ブランド。最大の特徴は、美しい“艶サシ”と呼ばれる霜降り。鉄板の熱でその脂が香り立ち、凝縮された旨味が引き出されます。佐賀牛の中でも中山牧場の雌牛をご提供いたします。中山牧場は子牛の生産地石垣島に繁殖・子牛育成の牧場を持ち佐賀で肥育や繁殖を手掛け、牛の育成に良い環境を作りストレスを与えないで育てています。それによって肉質の良い味わいのある最高の和牛を育てています。