

女性をエスコート。 To Treat a Lady

薪窯で焼かれた上質な赤身は
女性にも大好評、500g完食必至!

赤坂

薪窯ステーキ カロフェゴ 赤坂店

Caro-Fuego

飲食店が軒を連ねるエスプラナード赤坂通り沿いにオープンした、薪窯ステーキの専門店。カウンター内にはイタリア製の煉瓦や石で造られた窯が設置され、薪が燃え切った状態の“熾火”で、注文のつど塊肉が焼かれる。熾火を使って肉を焼くのはヨーロッパや南米に昔から伝わる調理法で、歯切れがよく、肉の繊維の一本一本に肉汁が絡みつき、ふっくらと仕上がるのが魅力だ。火の勢いや肉の焼け具合に応じて、焼いては休ませることを繰り返し、50分かけて焼き上げてくれるのは、人気フレンチ店出身の木村卓博シェフ。400度に達する遠近赤外線熱が食材の中心部まで素早く伝わるため、技術が必要だとか。

看板料理の「薪窯焼き」で楽しめるのは、ニュージーランド産牧草牛と仔羊、熊本県産あか牛、三重県産松坂ポーク。赤身の牛肉はサーロインでも脂がさっぱりしているため、500gの塊肉でも、女性と二人で難なく完食できる。

Data

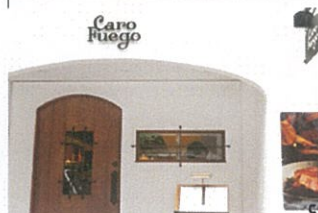
東京都港区赤坂3の7の11 レジーア赤坂 ☎03(6459)1285
◎11時30分～14時(L.O.)、17時～22時(L.O.) ◎日曜、祝日の昼
ランチコース¥2,320～、ディナーコース¥7,800～、席料¥800



a



b



c



d



e

a.前菜「穴子の白焼き ジャガ芋のコンフィ添え ベリーとバルサミコのソース」 ¥1,860。b.カウンターの7席では、薪で肉が焼けるようすを目の前で楽しめる。c.店名の「Caro」はラテン語で肉、「Fuego」は火を意味する。d.ナラの薪の熾火を操る木村シェフ。e.「くまもとか牛のサーロイン」500g ¥10,000。300種類の中から厳選されたマグマ塩をつけると、肉の旨味がシンプルに引き立つ。