国産牛肉100% -Domestic beef 100%-

Commitment
- こだわり -

創業1989年から愛され続けるワイルドビーフハンバーグ。
その旨さの秘訣は、アメリカ屋のシェフの牛肉へのこだわりにあります。
その思いは時折、肉業者と口論になるほど…
厳選された品種別の国産牛二種を肉塊のまま仕入れ、自店で挽肉にします。口にした時の食感や舌触りを良くするために粗挽きと細挽き二通りの挽肉を用意。肉質はいつも同じとは限らないため、その時々で脂を入れる量を調整していきます。
もちろんその塩梅はレシピに表記されているわけではなく熟練の料理人のなせる技。
こうして出来上がったワイルドビーフハンバーグは、最後に備長炭に香りの魔法をかけられ、
ミディアムという最高の状態で鉄板にのせられるのです。

-Wild beef hamburg-

ワイルドビーフハンバーグ

数量限定

Sサイズ	150g 単品 …	¥1,670 (税込)
Mサイズ	200g 単品 …	¥1,940 (税込)
Lサイズ	300g 単品 …	¥2,600 (税込)

牛肉の旨味を最大限に引き出すために、ご提供時はミディアムに仕上げております。最後はペレット(焼き石)にて十分に加熱してお召し上がり下さい。

≫ソースを1つお選びください。

和 風 / ガーリック / BBQチリ / わさび醤油

≫トッピング(税込)

目玉焼 ¥110	チーズ ¥220	辛ネギ ¥220

＊メニューに表記されているグラム数は調理前のグラム数となります。・季節によってガルニ（付け合わせ）は変更する事がございます。

ワイルドビーフハンバーグの安全基準

1

①殺菌庫によるまな板、包丁などの調理器具の殺菌。

2

②肉塊のまま200℃のコンベクションにて深さ1cmの部位が75℃になるまで約30分前後加熱し熱処理にて殺菌を行う。

3

③熱処理し終えたら直ちに微弱性電解水(ピュアスター)で約5分間冷やし菌の繁殖を防ぐ。

4

④肉の表面をトリミングする。その後、加熱殺菌された牛肉のみを使用しハンバーグを形成する