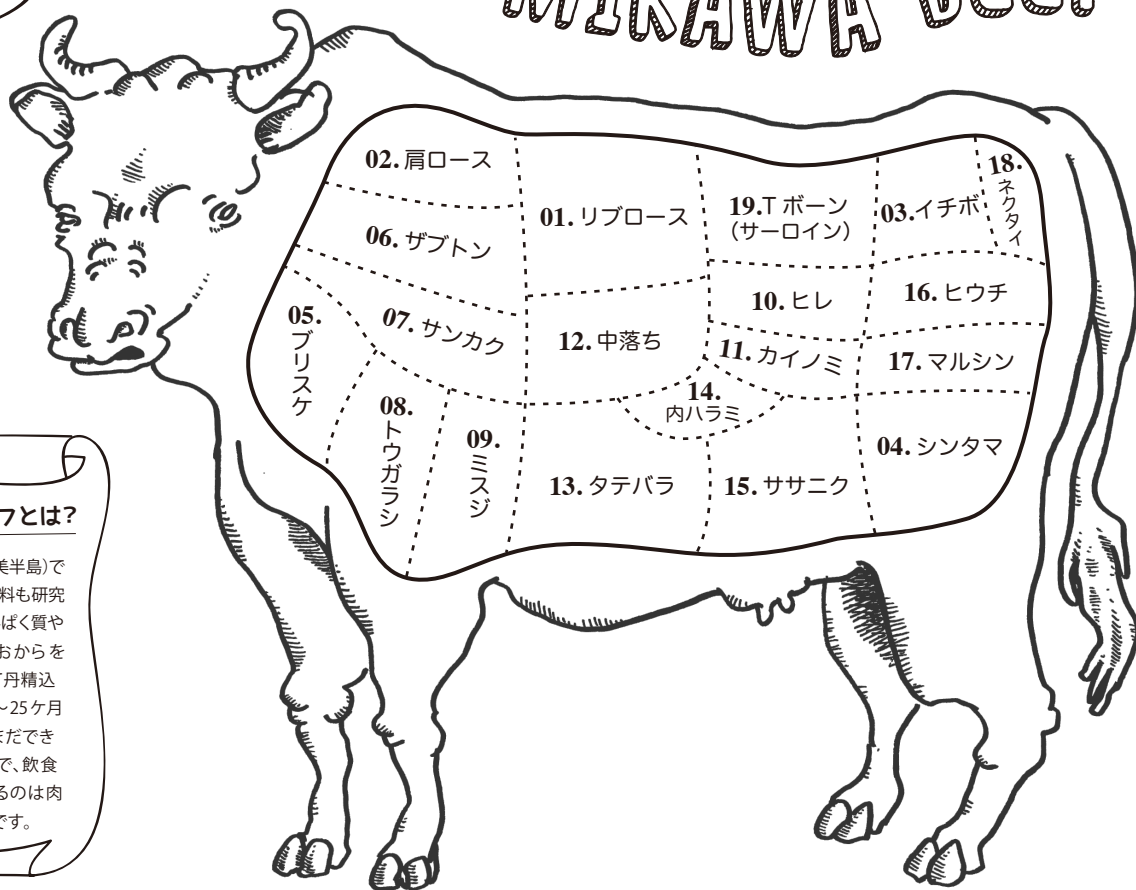


みかわビーフが
一頭まるまる
味わえる

AICHI MIKAWA BEEF



愛知みかわビーフとは？

愛知県三河地方(渥美半島)で生産者を限定し、飼料も研究を重ねて良質なたんぱく質や繊維質を多く含むおからを加えた飼料を与えて丹精込めて育て上げ、22~25ヶ月齢で出荷します。まだできて間もないブランドで、飲食店で一頭買っているのは肉ビストロ2986のみです。

当店では国産ブランド牛『愛知みかわビーフ』を一頭買いで使っています。

menu



SS級



19. シャトーTボーンのカリエ

100g/1,880yen (600g~)

ヒレの一番良いとされるシャトーブリアンと一緒に味わえる1頭でとれるのが本当にわずかな極上のお肉。※希少部位ですので品切れご容赦ください。

【数量限定】

S級



19. Tボーンのカリエ

100g/1,480yen (600g~)

一頭から2%しかとれない希少なヒレと柔らかなサーロインと一緒に楽しめる最高に贅沢なお肉。※希少部位ですので品切れご容赦ください。

本日の提供部位 (200gのお値段です。通常ミディアムレアで焼き上げます。)

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> 01. リブローズ 3,300yen
キメが細かく綺麗なサシが入った極上の部位 | <input type="checkbox"/> 07. サンカク 3,300yen
バラ肉の王様、ジューシーな肉汁 | <input type="checkbox"/> 13. タテバラ 3,100yen
ジューシーな肉汁が特徴 |
| <input type="checkbox"/> 02. 肩ローズ 3,100yen
霜降りの柔らかい赤身 | <input type="checkbox"/> 08. トウガラシ 2,980yen
赤身のコクとキメの細かい肉質 | <input type="checkbox"/> 14. 内ハラミ 3,100yen
心地よい歯ごたえと甘い肉汁 |
| <input type="checkbox"/> 03. イチボ 2,880yen
程よい弾力とサシ、赤身の定番! | <input type="checkbox"/> 09. ミスジ 3,100yen
なめらかな食感、赤身とサシのバランスが絶妙 | <input type="checkbox"/> 15. ササニク 3,100yen
繊維質の食感と噛む度広がる旨み |
| <input type="checkbox"/> 04. シンタマ 2,880yen
柔らかくキメの細かい赤身 | <input type="checkbox"/> 10. ヒレ 3,480yen
赤身の最上級部位、口の中でほぐれます | <input type="checkbox"/> 16. ヒウチ 3,100yen
赤身にきれいなサシ、バランスが絶妙 |
| <input type="checkbox"/> 05. ブリスケ 3,100yen
噛むほどあふれる赤身肉の旨み | <input type="checkbox"/> 11. カイノミ 3,480yen
ほぐれるような食感とあふれる肉汁 | <input type="checkbox"/> 17. マルシン 3,100yen
キメが細かく赤身の風味豊かなコク |
| <input type="checkbox"/> 06. ザブトン 3,300yen
細かいサシが均一に入った柔らかい霜降り | <input type="checkbox"/> 12. 中落ち 3,100yen
あばら骨の間のお肉、強い旨み | <input type="checkbox"/> 18. ネクタイ 3,100yen
一頭から二本しか取れない、強い赤身のコク |

Viandes お肉料理

数量
限定

1.Limited!! Specialty Grille of Aichi MIKAWA beef

愛知みかわビーフのグリエ

当店は愛知県のブランド牛『愛知みかわビーフ』を1頭買っています。
1頭買いならではの希少なお肉から定番のお肉まで幅広くご用意しております。

T-BONE

ティーボーン

中でも特に希少なのがこの2つ! ※詳しくは部位表をご覧ください。

Grilled T-born

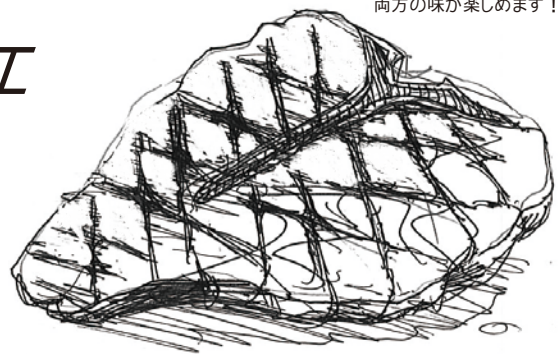
シャトーTボーンのグリエ

ヒレの一番良いとされるシャトーブリアンと一緒に味わえる1頭でとれるのが
本当にわずかな極上のお肉。※希少部位ですので品切れご容赦ください。

Grilled T-born

Tボーンのグリエ

一頭から2%しかとれない希少なヒレと柔らかなサーロインと一緒に楽しめる
最高に贅沢なお肉。※希少部位ですので品切れご容赦ください。



T字の骨が付いたお肉。
片側にはサーロイン。
もう一方にはヒレが付いていて
両方の味が楽しめます!

2. Charcoal grill of Shinn Tama

オイルバスで低温調理したシンタマの炭火焼き

オイルバスとは低温調理の一種で、低温のオイルに入れじっくり火入れをすることで
ストレスなくお肉は柔らかく、水分が蒸発しないのでジューシーに仕上がります。

2,980Yen

3.POSHE of Aichi MIKAWA beef

愛知みかわビーフのポシェポトフ仕立て

ポシェとはフランス料理の調理法の1種で、低温でゆでる事を言います。
お肉にかかるストレスが少なく、しっとり仕上がります。コンソメで丁寧にポシェ。

2,180Yen

4.Steak tartar of Aichi MIKAWA beef

低温調理した愛知みかわビーフのタルタルステーキ

低温調理した牛肉を薬味と卵を加えて「ユッケ」の様に仕立てました。
生肉のような滑らかな口当たりです。ご注文の際は早めにお召し上がりください。

1,280Yen

5.Red wine stew of Aichi MIKAWA beef

ブルゴーニュ愛知みかわビーフの赤ワイン煮込み

フランスブルゴーニュ地方の伝統料理。牛肉の赤ワイン煮込みです。
じっくりと煮込み、ほどけるような食感と溢れる旨味。

2,580Yen

6.Cutlet of Aichi MIKAWA beef

コートレット愛知みかわビーフのカツレツ

カツレツ。フランスではコートレットと言います。
パン粉をつけて揚げ焼きしており外はサクサク中はジューシーな仕上がります。

2,480Yen

7.Roasted lumb born with mustard

仔羊骨付き背肉のロティ

生後10ヶ月以内の仔羊は臭みのなく、じっくり火を通したお肉はジューシー!!
一般的にはラムチョップと呼ばれています。粒マスタードソースをたっぷりつけて。

1,980Yen

8. Roasted duck

フランス産鴨胸肉のロティ

オス鴨 カナールを使用。鴨本来の風味が豊かです。
濃厚な赤ワインソースと相性抜群!

1,980Yen

9. Pan-fried foie gras

フォアグラのポワレ ポートワインのソース

表面カリッと中トロ口口に焼き上げてあります。

1,280Yen

Cold dishes 冷菜

1. Assortment of Cold appetizers

冷前菜の盛り合わせ

1,980Yen

2. Homemade pickles

自家製ピクルス

500Yen

3. Marinade of the olive

オリーブのマリネ

480Yen

4. Ratatouille

ラタトゥイユ

フランス前菜の定番 野菜のトマト煮込み

580Yen

5. Escabeche of mussel and whelk

ムール貝とつぶ貝のエスカベツシュ

洋風な南蛮漬け

580Yen

6. Carottes râpée

キャロット・ラペ

ニンジンの甘酸っぱいサラダ

480Yen

7. Smoked salmon marinade

サーモンの燻製マリネ

燻製してあるサーモンをさっぱりしたソースで。

680Yen

8. Boiled soft shrimp

ソフトシェルシュクリンプのシャンパーニュ風

自家製マヨネーズ、チーズをつけてお召し上がり下さい。

680Yen

Appetizer 前菜

自家製シャルキュトリー

丁寧に手作り
しています!

1. Pate de champagne

パテ・ド・カンパーニュ

豚肉にスパイスとワインを練りこんで
低温で火入れた食べ応えあるパテ

780Yen

2. Lever fondant of the chicken

鶏のレバーフォンダン

なめらかでとろけるレバーパテ

680Yen

3. Terrine of the foie gras

フォアグラのテリーヌ

フォアグラ 100% なめらかな舌触りと
芳醇なフォアグラの冷菜

1,280Yen

4. Assortment of "charcuterie"

シャルキュトリーの盛り合わせ

上記3品とハツのスモークの盛り合わせ

1,980Yen

Salad サラダ

1. Lyon wind Caesar salad

リヨン風グルマン・シーザーサラダ

フランス リヨン地方の伝統サラダ。
ベーコン クルトン 半熟卵 ビーンズの入った具たくさんなサラダ。

780Yen

2. Bagna cauda of vegetables

彩り野菜のバーニャカウダー

1,280Yen

3. Salad of Endive and Blue cheese

アンディーブとブルーチーズのサラダ

アンディーブのほのかな苦味とロックフォールの
塩味が調和した爽やかで香り高い一皿

780Yen

4. Ten kinds of Salad

彩り10種野菜のサラダ

旬の野菜をふんだんに使ったサラダ

880Yen

Raw ham 生ハム

1. Assorted ham

ハムの盛り合わせ

1,980Yen

・サンダニエール産
プロシュート

Prosciutto

820Yen

・ブレザオラ

Brezaola

牛肉の塩漬け
珍しい牛肉の生ハム

820Yen

・イタリア産
ミラノサラミ

Milano salami

780Yen

・モルタデッラ

mortadella

ボローニャ地方の
伝統的なハム

900Yen

Cheese チーズ

1. Assorted cheese

チーズの盛り合わせ

少しずつ色々楽しみたい方はこちら!!

30g 450Yen

・プチブリー

Brie cheese

フランス・ノルマンディー地方の
濃厚でクセのない白カビタイプ

30g 450Yen

・ピエダンゴロワ

le pie d'Anglois

ブルゴーニュ地方の
クリーミーでマイルドな
ウオッシュタイプ

30g 450Yen

・ロックフォール

Roquefort

フランス最古のチーズ
青カビタイプ

30g 450Yen

・ミモレット

Mimolette

フランス原産の
セミハードタイプ

30g 450Yen

・コンテチーズ

Comté cheese

ナッツのような風味の
コンテ地方の熟成ハードタイプ

30g 450Yen

Warm dishes 温菜

1. Rost Aichi "mikawa" beef 数量限定!

愛知みかわビーフのローストビーフ

低温でじっくり柔らかくに仕上げてあります。

1,280Yen

5. Steamed vegetables Aioli Anchovy source

彩り野菜のストウブ焼き アイオリアンチョビソース

ストウブで蒸し焼きにした野菜を自家製ソースで

1,280Yen

2. Aichi "mikawa" beef stew

72時間煮込んだ

愛知みかわビーフのビーフシチュー

1,280Yen

6. White wine steamed of mussel Lemon and dill

ムール貝の白ワイン蒸し レモンとディル

980Yen

3. Baked of mashed potato and blue cheese

マッシュポテトとブルーチーズのオープン焼き

680Yen

7. Big frankfurt and sausage Steamed bacon

大きな生フランクと極上ソーセージ

厚切りベーコンのオープン焼き

1,500Yen

4. Baked escargot

フランス産エスカルゴのオープン焼き 6ヶ

880Yen

8. Today's Omelet

本日のオムレツ

スタッフにお尋ね下さい。

680Yen



【肉ビストロ 2986】

Frite フリット

1. Beignet of the hormone

ホルモンのベニエ

ホルモンをビールを使った衣で揚げます。
サクサクふわふわ

680Yen

2. Fritter of Boiled soft shrimp

ソフトシェルシュリンプのフリット

皮まで食べれるやわらかなエビのから揚げ

780Yen

Rice ライス

1. French fries Truffle salt

フライドポテト トリュフ塩

480Yen

3. Today's Quiche

本日のキッシュ

スタッフにお尋ねください

480Yen

2. French fries Cumin and mimolette

フライドポテト クミンとミモレット

ミモレットとチーズをアツアツのポテトに振りかけます

680Yen

4. Takikomi gohan of Truffle

ビストロ飯 トリュフの炊き込みご飯

香り高いフレッシュトリュフをふんだんに使用します。
炊き上がりにお時間いただきます。

1,980Yen

5. Cheese cream risotto of Aichi "mikawa" beef

愛知みかわビーフ

チーズクリームリゾット

1,280Yen

Dessert デザート

1. Creme brulee with chocolate ice cream

マダガスカル産バニラビーンズの
クレームブリュレ

香り高いバニラビーンズをふんだんに使用しています。

680Yen

3. Gateau chocolate

生チョコのようなガトーショコラ

生チョコのようにしっとりとしたチョコケーキ

680Yen

2. Fondant fromage

フォンダンフロマージュ

熱々とろけるチーズケーキ

850Yen

4. Season of Tart

季節のタルト

季節のフルーツを贅沢に使用

780Yen