



「究極」の贅沢をご堪能あれ。

門崎熟成肉 塊焼き

塊焼きは、熟成肉の醍醐味が味わえる一品です。

塊のままで焼き上げることで、肉汁を閉じ込めることができ、お肉本来の旨みや、熟成香、口に広がる肉汁をお愉しみ頂けます。

調理方法

霜降り(120g)

- ①強火で表面を約3分30秒ほど焼きます。
- ②弱火にし、約5分30秒ほど焼きます。
- ③お肉をアルミで包み、約4分30秒ほど予熱で中まで火を通します。

赤身(120g)

- ①強火で表面を約4分30秒ほど焼きます。
- ②弱火にし、約7分ほど焼きます。
- ③お肉をアルミで包み、約6分30秒ほど予熱で中まで火を通します。



※注意事項

記載している焼き時間は目安です。肉の形状や、サシの入り具合、火力の強さなど、様々な要因で焼き時間が変化します。予めご了承頂きますようお願い申し上げます。

株式会社 門崎

〒029-0201 岩手県一関市川崎町門崎字宮畑5
TEL:0191-43-4029 FAX:0191-43-4430
MAIL:info@kakunosh.in URL:https://kakunosh.in/