

大きな肉とジビエ料理が狩猟民族の本能を呼び覚ます！



写真：永谷正樹

▶「Tボーンステーキコース」(7,000円・注文は2名から要予約、写真は4人前)。メインのTボーンステーキは、900℃の高熱オープンで調理。肉の旨みを封じ込め、表面はカリッと香ばしく、中身はジューシーに仕上がる。料理はイタリアンやフレンチがベース。新鮮な野菜をふんだんに使っているのも特徴だ。予約時に「『那古野』を見た」と伝えれば6,000円に。

CRO-MAGNON 名古屋駅前店

住 所 名古屋市中村区椿町 2-3
T-WESTビル 3階
T E L 052-446-6075
営業時間 11:30~15:00、
17:00~24:00(23:00L.O.)
※日曜日、祝日は11:30~22:00
定休日 月曜日



分 厚いステーキを噛むことに溢れる肉汁。そして、口の中いっぱい広がる旨みといつまでも残る余韻。と、ここまで読んで思わず唾液が出てしまった人もいらっしやるのでは？ そのような方の祖先は農耕民族ではなく、きつと狩猟民族に違いありません(笑)。DNAに刻まれた「肉を食べたい！」という欲求を存分に満たしてくれるのが、名古屋駅太閤通口の近くにある『CRO-MAGNON(クロマニヨン)名古屋駅前店』です。

店内は洞窟風で、壁には壁画も。お察しの通り、クロマニヨン人が残したラスコー洞窟をイメージしています。彼ら狩猟民族の主食といえ、やはり大きな肉でしょう。サーロインとフィレを同時に楽しめる「Tボーンステーキ」やネイティブアメリカンの斧を連想させる大ぶりの骨付

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

き肉「トマホークステーキ」(要予約1.1kg)などがこの看板メニュー。「牛肉はスコットランドの Angus 州原産で、霜降りと赤身のバランスが絶妙なブラック Angus 牛を主に使用しています。しかも、熟成肉ですから、よりやわらかく、旨みも増しています。ステーキのほか、地元足助町産の猪や鹿などのジビエ料理も通年用意しています。こちらもご好評をいただいております」と、オーナーの佐藤健一さん。

アラカルトでも楽しめますが、「Tボーンステーキ」をメインにジビエ料理や魚料理など全8皿と、さらに2時間の飲み放題が付く「Tボーンステーキコース」がおすすめです。大きな肉を豪快に貪り、狩猟民族の本能を呼び覚ませようではありませんか！