

みけつくに

御食国のグルメ

淡路島は、朝廷に食料を献上する「御食国（淡路、若狭、志摩の3国のみ）」であったほど、古より質のいい食材が豊富に揃う島。食を楽しむだけに島を訪れる人も少なくない。淡路島へ行ったら是非とも食べてみて欲しい料理の数々をここでご紹介。



レストラン大公の霜降りの淡路ビーフは、口の中でとろける柔らかさ。付け合わせの玉ねぎも淡路産



(上)ステーキは全て石焼。肉の旨味を逃さず、表面はカリッとして、中は肉汁たっぷりに焼き上がる (下)日本庭園の眺めのいいお座敷 (右)いい色合いに焼き上がってジュウジュウと音を立てて出てくる「石焼ステーキ」。まさに五感で楽しめる一品 (全て、レストラン大公)



淡路ビーフに拘り続けて30年

レストラン大公

今や世界中で人気の神戸ビーフ。海外のレストランで「神戸ビーフ」と明記されたメニューを見かけるのも、もはや普通のこととなった。これらの神戸ビーフは、実は淡路島の畜産農家から競りで買われて神戸で肥育されるものも多い。つまり、淡路は良質の牛の生産元なのだ。それを島内で肥育もした淡路牛が近年注目を浴びているが、当店では、30年も前から淡路牛のみを提供してきた淡路牛の目利き。品評会で最優秀賞に選ばれた淡路ビーフ（淡路牛の中で一定の等級以上に認定されたもの）を選び、すぐって買い付けてくる。

ここでのオススメは「石焼ステーキ定食」と「肉会席」。肉会席には、牛のたたき風やしやぶしゃぶ、牛丼などのほかに石焼ステーキも出てくる。見事なまでの肉づくし。サシがよい具合に入った生肉の様子には、思わず惚れ惚れして見とれてしまう。同店ではステーキは全て石焼。自家製のタレを浸けて口にする。肉汁と石焼ならではの表面の香ばしさ、中のトロリとした柔らかさが相性抜群に絡み合って至福の時を与えてくれる。淡路ビーフの実力を知りたい方は、是非こちらへ。



①肉会席は淡路ビーフ三昧。写真の料理に加えて、石焼ステーキも出てくる
②肉懐石のコースで出てきた牛丼。自家製のタレがかかっていて、これだけでも満足と思うほど美味しかった。牛丼のみの注文は受け付けていない
③ピンク色をした霜降り具合が食欲をそそる牛のたたき風
④今は亡き創業者の奥様、遠田喜代美さん。息子さんが代表を務める今も店に立つ。もちろん、生まれも育ちも淡路島

住 淡路市志筑2821-1 ☎0799-62-0639
営 11:00~20:30(L.O) 年中無休
料 石焼ステーキ定食 2,100円~、肉懐石 5,250円~(双方、肉のグラム数によって値段が異なる)
*肉会席は事前予約が必要