

小売価格 ネット参考価格 6000～8000円の 霜降り神戸牛 リブロースステーキ 200g

神戸牛リブロースステーキ | 神戸牛ギフト専門店 旭屋

神戸牛の霜降りを最も味わえるステーキ



神戸牛の醍醐味、霜降りステーキを楽しむならリブロースがお勧めです。神戸牛の中でも霜降りが多いため、最も肉自体の風味を堪能できる部位の1つです。

神戸牛リブロースステーキ200g 1枚：8,280円～

- 200g 1枚：8,280円
- 200g 2枚：16,500円
- 200g 3枚：24,800円



旭屋
旭屋特選神戸牛 霜降 極み



キャッシュレスで
お支払いのお客様に

5%還元

キャッシュレス・消費者還元事業 / 消費者還元期間：2019年10月～2020年6月

経済産業省
PAYMENTS
JAPAN



【おうちごはん応援セール】神戸牛リブロース
ステーキ 200g

定価6,912円のところ
価格6,048円(税込)

【必須】ご希望の配送温度帯

選択してください



3980円で! 窯焼きステーキで! お一人様一品まで!!

Piatti Freddi -冷たい料理-

Bakkaの旨いもん
がっつり詰め込みます!

☆1番人気☆

前菜の盛り合わせ

1人前 1680円 2人前 2800円



【人気!】自家製ドレッシングのグリーンサラダ Green Salad	780円
カポナータ (パプリカ、玉ねぎ、ズッキーニ、ナス) Caponata	600円
本日の南蛮漬け "NANBANZUKE" Marinated	680円
人参のラペ Carrot Rapee	520円
パンプキンマリネ Marinated Pumpkin	520円
揚げナスとピーマンのマリネ Eggplant&Green Pepper	650円
フリッタータ (イタリアの卵焼き) Frittata/Omelet Italian Style	520円
レニエリ家のサラミとこだわりの生ハム盛り合わせ	1220円
水牛モッツアレラと生ハム	1370円

Bruschetta -自家製パンのおつまみ-

激うまのアンチョビと水牛モッツアレラ (2個)	880円
自家製セミドライトマトと水牛モッツアレラ (2個)	980円
レバーペースト Liver Paste	580円
フォカッチャ (素焼きピッツァ) Focaccia	350円
自家製 ピッツァ生地の窯焼きパン (4カット) Bread	300円

Carne-お肉料理-

窯焼き!ソーセージ盛り合わせ(4PC) Grilled Sausages	740円
トリッパの煮込み(イタリア風モツ煮) Tripe Stew	980円
トロットロ! 窯焼きスペアリブ(碓スペシャルソース) Spareribs	1230円
【イチオシ】ラム肉の肩ロース 150g Grilled Lumb Meat	1530円
【イチオシ】ラム肉の肩ロース 200g Grilled Lumb Meat	1850円
牛ハラミのグリル 200g	1800円
⇒卵黄醤油と自社輸入EXVオイルのオリジナルソース	+150円
超厚切りトロットロ牛タンのクラフトビール煮込み	1580円

Stuzzichini -ワインのつまみ-

【白ワインと】ねっとり濃厚高級カラスミ(リカルド フェンテス社)	780円
BAKKAオリジナルオリーブ盛 Olives Bakka's Style	420円
ペコリーノムースと自社輸入のEXVオリーブオイル	580円
【Bakka名物】岩手県産 焼きガキ ぷりっぷり! 1個	580円

Bakkaで使ってる食材

アンチョビ 100g	370円
Bakkaオリジナル配合のトマトソース 400g	210円
自家製無添加ドレッシング285ml	500円
自社輸入のエキストラバージンオリーブオイル 500ml	1980円
自家製セミドライトマト(ツマミでも旨い)	450円
【契約農家の静岡産ジェコン種バジル】自家製ジェノベーゼソース	1280円

デザート

チーズケーキ	480円
パンナコッタ	350円

Bakkaオリジナル!

【食数限定】究極のマルゲリータ(トマトソース/水牛モッツアレラ/バジル/ブルラータ) S2200円
Super Margherita(Tomato sauce,Mozzarella Bufala,Basil,Burrata) M2800円

ピッツァ人気TOP3

【人気no2】マルゲリータスペシャル(トマトソース/水牛モッツアレラ/バジル) S1050円
Margherita Bufala(Tomato sauce,Mozzarella Bufala,Basil) M2100円

【人気No3】4種類のチーズとハチミツ(クアトロフォルマッジ) S1000円
4Cheese Honey (Mozzarella cheese,Gorgonzola,Taleggio,Grana Padano) M1900円

厳選生ハム・ハムのピッツァ

揚げナスと豚トロの生ハム(トマトソース/モッツアレラ/揚げナス/グアンチャーレ) S1000円
Fried Eggplant(Tomato sauce,Mozzarella,Eggplant,Guanciale) M1850円

ピスタチオ(ピスタチオソース、リコッタ、水牛モッツアレラ、サンマリノ産ハム) S1270円
Mozzarella di Bufala,Basil,Prosciutto cotto,Ricotta,Pistachio M2350円

半熟卵のピッツァ

(トマトあり)半熟卵とソーセージ(トマトソース/モッツアレラ/玉ねぎ/ソーセージ/卵) S950円
Egg and Sausage(Tomato sauce,Onion,Mozzarella,Sausages,Egg) M1800円

(トマトなし)半熟卵と燻製モッツアレラ(燻製モッツアレラ/半熟卵/ソーセージ/玉ねぎ) S950円
Smoked mozzarella,Sausages,Onion,Egg M1800円

旨辛ピッツァ

(トマトソースなし)ナポリサラミと色々キノコ S950円
Diavola Bianca(Mozzarella,Salami from Napoli,Mushrooms,Garlic) M1850円

(トマトソースあり)ディアボラ(トマトソース/モッツアレラ/ナポリサラミ/バジル) S950円
Diavola (Tomato sauce,Mozzarella,Salami Napoli,Red peppers) M1750円

ナポリの定番ピッツァ

シラス(モッツアレラ、国内製造のグリーンオリーブ、茨城産釜揚げシラス)	S950円
CICINIELLI (Basilico,Fior di latte,Cicinielli,Oliva Verde,Aglio)	M1850円
キノコ(トマトソース、モッツアレラ、キノコ、ニンニク、グラナパダーノ)	S900円
Funghi(Tomato sauce,Mozzarella,Mashrooms,Garlic)	M1700円

マリナーラ(トマトソース、モッツアレラ、キノコ、ニンニク、グラナパダーノ)	S800円
Marinara(Tomato sauce,Garlic,Oregano)	M1650円

⇒揚げナストッピングがオススメ! +150円

マルゲリータ(トマトソース、モッツアレラ、バジル)	S850円
Margherita(Tomato sauce,Mozzarella,Basil)	M1550円

⇒燻製モッツアレラトッピングがオススメ! +250円

揚げナスのマルゲリータ(トマトソース、モッツアレラ、バジル、揚げナス、グラナパダーノ)	S900円
Fried Eggplant(Tomato sauce,Mozzarella,Eggplant,Basil)	M1700円

イタリア産ツナと玉ねぎ(トマトソース/モッツアレラ/玉ねぎ/イタリア産ツナ/オレガノ)	S970円
Tuna(ftom Italy)and Onion(Tomato sauce,Corn,Mozzarella,Tuna,Oregano)	M1750円

ロマーナ(トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、ニンニク、オレガノ)	S900円
Romana(Tomato sauce,Mozzarella,Basil,Anchovy,Garlic,Origano)	M1700円

⇒水牛モッツアレラのトッピングがオススメ! +500円

Bakkaオリジナル

ドルチェマルゲリータ(トマトソース/モッツアレラ/バジル/ハチミツ)	S900円
Dolce Margherita(Tomato sauce,Mozzarella,Basil,Honey)	M1650円

厳選した激うまアンチョビと水牛モッツアレラ	S1100円
Mozzarella Bufala,Anchoby,Cherry Tomato,Basil	M2150円

スタッフオススメTOP5

- ①前菜盛り合わせ
- ②カボチャのマリネ
- ③肉の盛り合わせ
- ④焼き牡蠣
- ⑤自家製ドレッシングのグリーンサラダ

Pizzaへのこだわり

◆生地

ナポリの生地は24～36時間ほどで使い切るのが一般的なのに対して、弊店では練りに1時間近くかけ、小麦粉の状態や季節によって（主に湿気）早くても48時間、長いと100時間以上熟成させてから使っています。最終醗酵含め36時間かけて発酵をとっており、それが甘味、旨味を最大に引き出せていると思っています。それによって、他にはない香りと軽さを兼ね備えた生地が出来上がります。また、小麦粉もナポリと日本のものを4種類ブレンドしています。この熟成生地の扱いは非常に難しいです。湿気や小麦粉の状態で激しく変わるためです。熟成によって、旨味が増しますが、ピークを見誤ると今度は逆に、旨味が減少し、香りも落ちてしまうデメリットがあります。これこそが職人の技量の見せ所！今日は何時間熟成だろう？なんて考えながら食べてみて下さい。

◆食材

トマトソースは2種類をブレンドし甘味と旨味のバランスを考えて、プーチトマトのトマト缶を使用しています。バジルは静岡県産の新鮮なもので、ほぼ無農薬のイタリアのジェコンという品種を使用しています。モッツアレラはカンパーニャ産のもので、使用前に自店で独自に熟成させてモッツアレラの繊維を柔らかくしてから使用。EXVオイルは、エミリアロマーニャのTerra di Brisighella社のものを直接輸入しているので弊店でしか楽しめません。オレガノは野生のオレガノを使用しており、香りが凄まじくパワフルです。アンチョビも色々と食べ比べ、厳選しております。野菜は最近、普通に八百屋でも買ったりしています（笑）これ妥協とか手抜いてるわけじゃなくて、八百屋の野菜こそ日常であり、日常のものがどれだけ旨く作れるかがメシ屋の手腕だと思うんです。ブランド野菜や有機野菜もいいと思います。けど、そこまでこだわり続けることに何の意味があるのかな？八百屋の野菜は野菜じゃないとでも言うのかな？と最近頭をフラットにして、旨いもんは旨い、という基本に戻ってあえて八百屋の野菜使っています。続く⇒

続・Pizzaへのこだわり

◆窯について

窯は、イタリアナポリで5代に渡って技術と伝統が引き継がれてきた Mastro Ernesto Forniの窯を使用。ヴェスヴィオ火山の砂からソレントのテラコッタの炉床など窯の材料を船便で3か月かけて約8トン分運んできました。

大井ふ頭から自分たちでトラックで店まで運び、御年84歳のアントニオを中心として、エルネストファミリーが現場で0から窯を作り上げてくれました。

何が違うかって、圧倒的に窯の性能が違います。生地を運転手、窯を車と例えるなら、どんなに優秀なレーサー（生地）でも、カローラ（窯）じゃ実力を出し切れないのに似ていて、同じ生地を使っても、エルネストの窯と他の窯とじゃ焼き上がりが全く違います。生地のポテンシャルを最大限に引き出せる窯なのです。



◆僕が考えるナポリピッツァとは

その土地土地にある食材や調味料を使って、その場所で最も旨く作れるだろうという手法を採用してピッツァを作ろうとすることこそが、本質的にナポリピッツァだと思うんです。ナポリのレシピを模倣することがナポリピッツァでは決してない。

ナポリと東京とでは、水の硬度も空気（湿度）も全く異なります。そこにある食材も全然違います。食文化も違います。だから、同じことをやろうとすること自体に無理があると思うし、環境が違うからこそまた新たに生まれるものがあると思うんですよ。これが「進化」ですよ。ナポリで食べたピッツァに感銘を受けたことに間違いも偽りもないし、今でも大好きです。が、職人として負けたくない。

ナポリピッツァと呼ぶには厳格にルールが決まっていて、というなら、もう僕のはナポリピッツァじゃなくていいです。僕は、ただただナポリ人が嫉妬するほどの旨いピッツァを作りたいだけです。

人材、常時募集中！

僕らと一緒に楽しいことやりましょう!!!!

①鮫洲にもう1店舗

ここから歩いて3分くらいのところでもう1店舗やります！

この道40年の板前（ハザマのオヤジ）が作る旨い日本料理とバツカンニカでも人気の料理を中心に、ワインと日本酒、自社醸造のクラフトビールが飲めるお店で、洋風居酒屋といった感じでやろうと思っています。

②雑色でビール醸造所×ピッツェリア

そして、間髪入れず雑色というところでビール醸造所を併設したピッツェリアをやる予定です。ピッツァやりたい人が触れる現場を増やすためにやります。もちろんそこで作ったビールは鮫洲でも飲めるようになります！

③そのあとLAに行きたい！

それを軌道に乗せて、LAに進出したいのです！LAでは、ピッツァの店とフードトラックビジネスをやりたいのです。海外に挑戦したい人！やりましょう！

④そしてイタリアへ！

LAを軌道に乗せたらイタリアに出店したいのです！！できるかどうかは関係ない！やりたいのです！楽しそうで我慢できないんです！やるしかないんです！

ざっくりこんなことを考えている僕らと一緒に働きませんか！？やりたいことがありすぎて、僕らだけじゃ足りません！

◆ポジション

①ホール・厨房：アルバイト時給1200円（土日は1300円）

社員も大募集！

②ピッツァ：社員月給28万～（試用期間半年は27万アルバイト契約）

⇒希望者は移動販売の現場で、1日500～1000枚くらい焼ける現場で経験が積めます。職人は数触ることが上達への近道。去年の5月は2万枚焼きました笑
他の店舗が半年以上かけて焼く枚数を1か月で焼いちゃうので、マジで上達する

条件：

社保完備、ボーナスあり（業績によるけど2016年以降ずっと払えてる！）

月10日休み（年間120日）、有給あり

⇒月10日もいらないうって人は8日でも6日でもOK。その分給料出します。