

繁盛店を作る雑誌

# 近代食堂

2015  
No.560

# 10

特集

1日600人

1日70食

注目の激売れ商品が続々。

## 必見!揚げ物ワールド

特集

# 小さくても強い 店になる秘訣

いま繁盛する知恵が詰まった  
20坪以下の成功店に学ぶ

フレンチ出身の女性店主が  
魅せる、四季折々の串揚げ  
大阪・灘波「wasabi」





# 外食の 時流が ワカル

# 話題の 新店

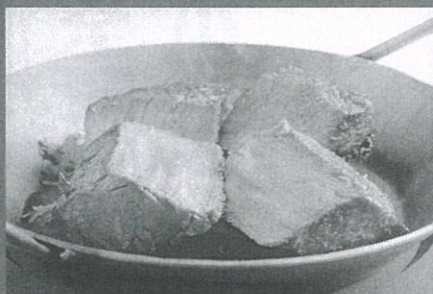
## &メニュー

かたまりの赤身肉を薪窯で  
焼き上げるステーキ専門店

新店

## Caro-Fuego 赤坂店

店内はテーブル席とカウンター席の構成で、約37坪・33席。じっくりと焼き上げられた赤身肉は、薪窯によって纏う薪の香りも魅力だ。



店名の「Caro-Fuego」は、「こだわりの赤身肉を薪窯で焼き上げる専門店」として名付けた造語。Caroはラテン語で「肉」、Fuegoはスペイン語で「火」を意味する。薪窯で焼き上げることで、「脂の旨味を超える本当の

### 薪窯調理で旨みを逃さない

ヘルシー志向の高まりもあり、赤身の人気が広がる昨今。去る7月30日、東京・赤坂に新スタイルのステーキレストラン「Caro-Fuego（カロフエゴ）赤坂店」がオープンした。経営は、オイスターバー&レストラン「Ostrea（オストレア）」もつ焼き・煮込み「三六（みろく）」など、同店を含め都内に4業態13店舗を展開する株式会社ジャパン。

赤身の美味しさ」を追求したという。日本ではまだなじみが少ないが、様々な利点があるとされる薪窯調理。同店では、肉の状態に応じて熾火（薪の燃えぎった状態）を操り、ゆっくりと火を入れることで、肉から水分や旨みを逃さずに焼き上げるのが特徴だ。ステーキ用の肉は、「ニユージールランド牧草牛」や熊本の「あか牛」などのヘルシーな赤身肉を厳選する。

メニューは、前菜、メインディッシュ

ユの薪窯ステーキ、デザートまで楽しめる「カロフエゴコース」1人前7800円（税抜）から用意するコースのほか、アラカルトにも対応。独自の流通ルートや老舗の水産仲卸をグループ会社を持つ同社の強みを生かし、旬の食材を使った季節感あふれる料理の数々もラインナップする。

■住所／東京都港区赤坂3-7-11  
レジーア赤坂

■HP／[www.barjapan.co.jp/caro-fuego](http://www.barjapan.co.jp/caro-fuego)