



サンタさんのトナカイ入荷しました！

トナカイ / 馴鹿 (アイヌ語: tunakkay、学名: Rangifer tarandus) 哺乳綱鯨偶蹄目シカ科

トナカイは北極圏の周辺にしか生息していない動物。-30℃の極寒地でも生きぬいていけるように、体は沢山の毛で覆われている。

北欧やシベリアの狩猟民によって約三千年前から家畜化されてきた歴史があり、荷を運んだり、騎乗して交通手段としたり、肉は食用に、毛皮はコートやブーツ、角や骨は道具にと、厳しい極北の地に暮らす人々の生活を支えてきた。

お肉は臭みがなく、高タンパクで低脂肪。



完全予約制

トナカイのリブステーキ ¥3,500

豪快なトナカイの骨つきステーキ。フルーツジャムソース / サワークリーム / ポテトを添えた北欧スタイルで。



限定3食

トナカイシチュー ¥1,200

トナカイの骨ごとコトコト煮込んだ、ビーフシチューならぬトナカイシチュー。体の芯からホッと温まります。