

브라질에서 태어나 대만에서 자란 앤디 씨는 샌프랜시스코와 베이 지역의 바비큐 레스토랑의 최고봉을 실현했습니다.



(왼쪽 사진) Shodai 대표 앤디가 회사의 경영 이념에 대해 이야기합니다. (가운데 사진) 각 요리마다 불판을 교체하고 고기가 타지 않게끔 신중하게 기름을 발라야 합니다. (오른쪽 사진) 냉장고에 진열된 프리미엄 와규 좌측: 호주산, 중앙: 일본산, 우측: 미국산.

'오마카세 코스' '쇼다이 세트' 로 8 가지 맛을 즐길 수 있습니다.

안타깝게도 "맛있다"라는 단어는 일본어, 영어, 중국어, 한국어 모두 동일하게 '맛있다'라는 단어 하나뿐입니다. 사실 사람들의 입맛은 매우 다양하고 취향이 다릅니다. 같은 미국산 소고기라고 해도 미국산 와규와 앵거스 소고기는 맛이 다릅니다. 같은 와규라도 일호본, 미국, 호주에서는 맛이 다릅니다. 같은 호주산 와규라도 부위에 따라 맛이 달라집니다.

소고기가 주식인 미국에서 스테이크는 일반적으로 립아이 소고기, 뉴욕 스테이크, 티본 스테이크, 등심 스테이크 등과 같은 고전적인 품종을 말합니다. 하지만 이러한 "전통 별미" 외에도 다양한 종류의 소고기가 있습니다. 다양한 맛. 최근 몇 년 동안 미국인들은 일본을 여행 할 때 일본 바비큐를 맛보는 맛을 미국식 스테이크 요리에서는 찾을 수 없습니다.

앤디 치양 (대만명: 장정밍, 41 세) 사장은 18 세 때부터 음식업에 종사해 왔습니다. 그는 특히 샌프랜시스코와 베이 지역에서는 많은 사람들이 일본을 여행하고 야끼니쿠를 먹어본 후 소고기의 맛있는 맛에 매료되었다고 말합니다. 하지만 베이 지역에서는 이런 맛있는 음식을 제공할 수 있는 레스토랑이 없었기 때문에 직접 시작하게 되었습니다. 저희는 베이 지역에서 8 가지 맛을 제공하는 최초의 레스토랑입니다. 그래서 '초대'라는 뜻에서 '쇼다이'라는 일본 이름을 지었습니다.

메뉴는 셰프 초이스 코스로만 구성됩니다. 각 테이블에는 셰프가 직접 요리를 구워줍니다. 굵은 동안 셰프가 소고기에 대한 자세한 설명을 해줍니다.

설명 1 - 먼저 호주산 와규 우설이 있습니다. 둥근 부분은 혀의 중앙 부분에서 나온 부분입니다. 그 옆은 혀의 뒷부분으로 지방이 많아 더 부드럽습니다. 중앙 부분은 지방이 적고 약간 더 단단하여 상쾌하고 파삭한 식감을 제공합니다. 같은 우설이라도 부위에 따라 맛과 식감의 미묘한 차이가 있습니다.

설명 2 - 미스지 (오이스터 블레이드)는 최근 많은 인기를 얻고 있는 부위입니다. 견갑골의 뒷면에 위치합니다. 어깨의 일부임에도 불구하고 미세하게 움직이는 근육으로 구성되어 있어 질기지 않습니다. 소한 마리에서 약 2kg 만 얻을 수 있습니다. 미스지를 다루는 것은 어려울 수 있지만 저희 주방장은 숙련되어 있습니다. 그래서 미스지를 이렇게 제대로 요리할 수 있는 가게는 몇 군데 없습니다.

설명 3 - Tenderloin 은 미야자키 소에서 나온 부위를 쓰고 있습니다. 이것은 가장 부드러운 부위이지만, 지나치게 부드럽습니다. 하지만 부드러울수록 가장 맛있는 것은 아닙니다. 저희는 일본식 맛을 느낄 수 있는 마늘 소스를 사용하여 식감을 조절하고 있습니다.

설명 4 - 이치보는 꼬리뼈 주위의 고기입니다. 소 한 마리에서 3~4 kg 정도만 얻을 수 있습니다. 살코기의 감칠맛과 마블링이 좋은 고기의 특징인 마블링 지방의 단맛을 모두 즐길 수 있는 고급 부위입니다.

셰프의 설명이 곁들여져 더욱 맛있게 즐길 수 있습니다.

- <Shodai Set>
Assorted Namuru
1. Beef Tongue / Australian Wagyu
2. Short Rib / U.S. Wagyu
3. Zabuton / U.S. Wagyu
4. Harami / Australian Wagyu
House Special Salad
Seasonal Seafood
5. Oyster Blade / Japanese A5 Wagyu
6. Tenderloin / Japanese A5 Wagyu
7. Ichibo / Japanese A5 Olive Wagyu
Palate Cleaner
8. Yakishabu Don / Japanese A5 Wagyu
Frozen Togurt

이 레스토랑을 선택한 이유가 무엇인가요?



여행사 사장인 아스 체 (25 세) 은 이 식당을 5~6 번이나 방문했습니다. 그는 처음에 인터넷에서 좋은 리뷰를 보고 이곳을 찾았습니다. 특별히 수입한 재료는 항상 신선합니다. 셰프의 설명은 먹는 즐거움을 더해줍니다. 이 날은 여자 친구의 친한 여자 친구가 영국에서 왔다고 해서 방문했습니다. 사랑하는 사람과 함께 시간을 보낼 때마다 항상 쇼다이를 선택한다고 합니다.



사진 1: 가리비는 홋카이도에서 일주일에 두 번 신선한걸 수입합니다. 냉동 가리비는 조리하면 질겨지고 줄어들어 식감이 떨어지는 경향이 있습니다. 헤초는 츠키지 시장에서 수입하여 진품에 대한 헌신을 강조합니다. 이러한 노력은 분명하게 드러나며 고객들의 공감을 얻고 있습니다. 사진 2: 대만 양배추는 부드럽고 달콤한 식감 덕분에 전 세계에서 가장 맛있는 양배추로 꼽힙니다. 사진 3: 이치보에 곁들여지는 트리플은 폴란드에서 직접 수입한 것입니다. 사진 4: 결혼 2 주년을 맞이한 젊은 커플이 다양한 부위를 소개하는 도판 앞에서 기념사진을 찍고 있습니다. 각 부위의 독특한 맛에 대한 평가가 인정받고 있는 것 같습니다.