



「炭火ステーキ 听(ポンド)のご紹介」

事務員 黒岩 葉子

秋と言えば「食欲の秋」!今回は、8月に鹿児島にオープンしたステーキハウスをご紹介します。

天文館のグルメ通りの角にある「炭火ステーキ 听(ポンド)」。
京都、銀座で話題になっている熟成肉専門のステーキハウスが、満
を持して鹿児島にオープンしました。

メインはなんといっても熟成肉!! 鹿児島の平松牧場で作り上げられた
“特別な和牛”を熟成させることにより、肉の旨みが最大限引き出され
ています。

熟成肉独特の深い味わい・香り・旨みは極上で、グレイス所員も代表
の古手川を始めよく利用させて頂いています。

最高に仕上げられた熟成肉、豊富なワイン、スタイリッシュな店内・・・
何度でも足を運びたいくなるような、まさに「大人の嗜み」を堪能できる
お店だと自信を持ってオススメです!

「肉好きをうならせる本物の肉」、これまで鹿児島では味わうことのでき
なかったこの感動を、是非皆さんもご自身の舌で体感してみてください。



色んな部位を熟成肉で
楽しむことができます。



お店の看板。
店内もとってもお洒落です。

炭火ステーキ 听[ポンド] 鹿児島店

鹿児島市東千石町7-18
TEL:099-248-8489
FAX:099-248-8423

Lunch 11:30~(L.O/14:00)
Dinner 17:30~(L.O/22:00)

