



7  
[バイラ]  
2017  
July  
定価 730yen

幸せのヒミツは  
"準備期間"に

別冊付録

プレタイムから楽しむ  
ウエディングBOOK

とじ込み付録

ときめき  
トータル  
婚姻届も!



ヨンアと  
ボーダーとフラット靴と  
アラサー女子よ、すぐ立ち直れ!  
辻 仁成の人生相談  
成田 凌と  
浴衣で"妄想"下町デート

旬甘トップスが簡単に、おしゃれにキマるから

私たちが好きなのは

甘め × デニム

スタイル *Denim Style!*

6pL  
智 (嵐)

ARE, NO EASY LIFE!  
行れもへっちゃら  
ガールの  
れを支える服

【B面】通勤  
セットアップ

ズ◎ 絵美里  
マイビーで  
1月

道! 30歳美容◎  
6月ブスが  
ない! に  
100答

ディキュア  
家電」は  
イケメンです

<https://baila.hpplus.jp>

## Beef

最高級・バスチャーフェッド  
ビーフを食べるなら♪

コク深いのにキレイがいい。牧草牛の最高峰・バスチャーフェッド牛が主役。トリュフソースやバルメザンをまとう「南オーストラリア産バスチャーフェッドビーフ ピナクル リバアイ」250g ¥5900



## Lamb

北海道の肉店から届くラム肉は  
ジューシーで力強い味わい

「生ラム肩ロースのシンギスカンセット」1人分¥1390はりんごとしょうががどっさり入った自家製ダレも美味。炭焼きで味わう「プレミアムラム肩ロース芯」や「生ラムのねぎ塩焼き」各¥1280も



Grass-fed lamb



Grass-fed meat  
makes you beautiful!!

## Beef Lamb

大自然の中で育ったお肉は  
細胞にしみ入るうまみが魅力♡

口中で肉汁がほとぼし炭焼きの膚になること絶対。生後6カ月以内の仔羊ゆえ、クセや独特の風味もマイルドで、やさしい味わい。ラムへの概念を軽やかに超える「WAKANUI スプリングラム」フルラック¥4600と、余韻まで贅沢な「リバーランス 牧草牛」500g ¥8900。塩・こしょうだけの味つけに炭の香りがいいスパイスに

## Beef

おひとりさま大歓迎!  
気軽にステーキレストラン

脂が控えめ、ほどよい歯ごたえで無限に食べられる♡ 写真は昼の「NZ産牧草牛 サーロイン」200g ¥1800(ライスまたは自家製パン、スープつき)。事前予約すればディナーは新焼きも可

## Beef

コク深いソースと軽やかな  
ヒレ肉が見事にマリージュ

オープンとグリルを使い、肉を休ませながら30~40分かけ火入れる「牧草牛のフィレのグリル」150g ¥3500。自家製のソースがおいしさに華を添える。産地直送の彩り野菜も至極新鮮!

Grass-fed beef



### 4 赤坂グリル

「良質なお肉を良心価格で」がコンセプト。4種類の牛肉から選んだら、グラム、焼き加減、ソースを選べるわかりやすいシステムも魅力。週1ペースで通いたい!

東京都港区赤坂3の7の11レジア赤坂1F  
☎03(6459)1285  
◎11時30分~14時L、18時~22時LO ◎日

### 3 Salt grill & tapas bar by Luke Mangan

オーストラリアのステーキシェフによるグリル&タパス専門店。ダイニングやラウンジ、バーなど多彩な顔を持ちつられた店内は、開放感があり広々。ハレの日に。

東京都中央区銀座6の10の1 GINZA SIX6F  
☎03(6264)5402 ◎11時~15時30分(14時30分L)、17時30分~23時30分(22時LO) 無休 ※税込

### 2 アロツサ 銀座

牛肉や羊肉、オイスターやキングサーモン、チーズ……海の幸も山の幸も豊富なニュージーランドを存分に楽しめるレストラン。ごちんまりした空間も居心地◎。

東京都中央区銀座2の4の6 銀座ベルビア館8F  
☎03(5524)1146 ◎11時30分~14時30分(なくなり次第終了)、18時~23時(22時LO) 無休 ※税込

### 1 仔羊料理 赤丸チンギス

潜水艦をイメージさせるユニークな空間では、仔羊のたたきや餃子などのアラカルトがズラリ。良心価格のコース料理もあり、ラム肉の魅力も全力で堪能できる。

東京都新宿区荒木町7 安藤ビル1F  
☎03(5919)3435  
◎18時~23時30分(22時45分L) ◎日・月

### WAKANUI GRILL・DINING・BAR・TOKYO

自然の宝箱・ニュージーランド産のビーフとラム肉の専門店。職人が炭火を駆使してじっくり焼いた肉は、想像以上の味。東京タワーの隣というロケーションも最高。

東京都港区芝公園3の4の30 32芝公園ビル10F  
☎03(5401)5677 ◎11時30分~15時(14時LO)、18時~23時(21時30分LO) 無休

## 今月は 最強の美容肉「グラスフェッド」ビーフ

健康・美容意識が高い人たちに話題の「グラスフェッドビーフ」や「グラスフェッドラム」。させるようなホルモン剤や抗生物質を与えず、緑豊かな自然の中で牧草を食べのびのびと育つ。あるがまま、ストレスなく育ったからこそ、脂身が少なく低糖質。ビタミン、ミネラルも豊富。数倍に及ぶうえ、オメガ3脂肪酸などの栄養素も豊富だとか。まるでやけどするくらい体に溶け込むような味わいも魅力。「お肉ってこんなにおいしいの!?!」と