

出生在巴西，成長在台灣的Andy先生，創造了舊金山灣區燒烤店的巔峰。



(左邊的照片) Shodai的總裁 Andy 談論公司的經營理念。(中間的照片) 每盤菜餚都要更換烤網，並小心地塗抹油以防止烤焦。(右邊的照片) 陳列在冰箱中的高級和牛肉。左邊：澳大利亞產，中間：日本產，右邊：美國產。

通過 Omakase 套餐 ' 初代套餐 ' 來提供 8 種美味。

不幸的是，“美味”這個詞只有一個，無論是日語、英語、中文還是韓語，都是一樣的。實際上人的口味是千差萬別，不同口味。即使是同樣的美國產牛肉，美國產和牛 WAGYU 和安格斯牛的味道也不同。即使是同樣的 WAGYU，日本產、美國產、澳大利亞產的味道也不同。即使是同樣的澳大利亞產 WAGYU，根據部位的不同，味道也會有所差異。

在以牛肉為主食的美國，提到牛排通常指的是肋眼牛肉、紐約牛排、T型骨牛排、西冷牛排等經典品種，但除了這些“傳統的美味”之外，牛肉還有多種多樣的口味。近年來，美國人在前往日本旅行時開始品嚐日本式燒烤。日本式燒烤的美味是美國的牛排料理所沒有的。

Andy Chiang 社長（台灣名：江政明，41 歲）自 18 歲起就開始從事外食業務，他說：「特別是在這個灣區，很多人在去日本旅行並嘗試燒肉後，對牛肉的美味感到驚艷。但在這之前，這裡卻沒有提供這種美味的餐廳，所以我決定自己創業。我們是這裡第一家提供 8 種不同口味的店，因此我們選擇了店名『初代』。

菜單僅提供定制菜單。每張桌子上都有一位廚師親自烹煮。他們在烹煮的同時還

會解釋牛肉的部位。

說明 1 - 開始時是澳洲和牛的牛舌。圓形部分是舌的中央部位。旁邊是舌的深處，脂肪多且軟嫩。中央部位略微堅實，脂肪較少，口感清爽而有嚼勁。雖然都是同樣的牛舌，但根據不同部位略有微妙的差異。

說明 2 - Misuji (Oyster Blade) 是一個人氣超級快速成長的部位。它位於肩胛骨的背側。這是一種肩部的肌肉，但並不硬。每頭牛身上只能取得約 2 公斤的 Misuji。處理 Misuji 是相當困難的，但我們的店長有這方面的專業技能。因此，能提供真正的 Misuji 的餐廳並不多。

說明 3 - Tenderloin 是用宮崎牛的部位。它是最嫩的部位，但過於嫩不一定是最美味的。我們使用大蒜醬，這是日本風味的調味醬汁。

說明 4 - Ichibo 是位於牛屁股骨周圍的肉。每頭牛身上只能取得約 3 到 4 公斤。這是一個豪華的部位，您可以同時品嚐到紅肉的風味和霜降脂肪的甜美。

透過廚師的解說，能讓美味更上一層樓。

<Shodai Set>

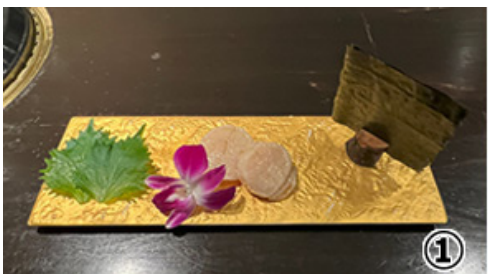
Assorted Namuru

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



为什么会选择我们的店?

Ason Chen 先生（旅行社社長，25 歲）。迄今為止來過 5 到 6 次。一開始因為網路口碑評價很高，所以特地來嘗試。店裡進口的食材非常新鮮。廚師的解說讓用餐體驗倍添樂趣。這一天因為女友的朋友從英國來訪，所以特別選擇了 Shodai。重要的時刻，我們總是選擇 Shodai 來共度。



照片 1：扇貝每週由北海道生鮮進口，冷凍扇貝烤熟後容易變硬不美味。海苔則是由築地市場進口，我們一直追求真材實料的原則，這種態度也傳達給了我們的客人。照片 2：台灣的高麗菜被認為是全世界最美味的，因為它又嫩又甜。照片 3：伊奇博牛肉搭配的松露是從波蘭進口的。照片 4：慶祝結婚兩週年的一對年輕夫妻在部位示意板前合影，不同部位的美味也逐漸被大家認識了。