

5/3(月) - 5/5(水)

焼肉で味わう

# 和牛の希少部位

【本体価格】

680円 / 100g

(税込735円)

## 5/3(月) 希少部位メニュー

### ともさんかく

モモ部位の中でも  
霜降りが綺麗に  
入る部位

### 笹の葉カルビ

霜降りと赤身の  
バランスが良いバラ肉

### うちももしん

柔らかくあっさり  
美味しい赤身肉

## 5/4(火) 希少部位メニュー

### かたさんかく

ウデ部位で別名「クリ」  
やや霜降りが入る赤身のお肉

### いちぼ

適度に霜降りが入り、  
モモ肉のサーロインと  
呼ばれる部位

## 5/5(水) 希少部位メニュー

### かいのみ

貝の形に似ており柔らかく、  
バラにしては脂が少ない部分

### みすじ

別名「お肉の大トロ」  
口の中でトロける絶品