

10/9(土) - 10/10(日)

焼肉で味わう

和牛の希少部位

【本体価格】

680 (税込735円)
円/100g

10/9(土) MENU

笹の葉カルビ

霜降りと赤身のバランス
が良いとろけるバラ肉

うちももしん

柔らかくあっさり美味しい赤身肉

うわみすじロース

赤身肉のうわみすじの中で
特に柔らかい部分

こまくら

細かいスジの美味しさと
霜降りが入った肉の旨味が◎

10/10(日) MENU

ともさんかく

モモ部位の中でも
霜降りが綺麗に入るお肉

いちぼ

適度に美しい霜降りが入り、
モモのサーロインと呼ばれる部位

かたさんかく

やや霜降りが入る赤身肉

かいのみスティック

ヒレ肉の近くなので柔らかく
バラにしては脂が少ないお肉

骨付きカルビ

とろけるカルビを骨付きで！

【本体価格】

600 円/100g
(税込648円)

