

赤身

- | | | |
|--------|----------------------|--|
| ❖ シンシン | 1,780 円 (税込 1,958 円) | 牛半頭から約 10 % しか取れない希少価値の高い部位。
ヒレに次いで 2 番目に肉質が柔らかいと言われる部位 |
| ❖ カメノコ | 1,680 円 (税込 1,848 円) | 赤身の旨みが凝縮。食感はソフトで脂肪分が少ない赤身好き NO.1 部位 |
| ❖ ザブトン | 1,780 円 (税込 1,958 円) | きめ細かいサシが美人さんの人気部位。
口の中でとろけるような食感と柔らかさが魅力です。 |
| ❖ リブ芯 | 1,580 円 (税込 1,738 円) | 芳醇な香りを感じる上品でしつこくなくベストバランスな部位 |
| ❖ マルカワ | 1,280 円 (税込 1,408 円) | 脂が少なくさっぱり。弾力があり噛むと口の中に赤身の旨みが広がる部位 |

霜降り

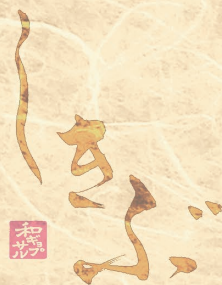
- | | | |
|------------------|----------------------|---|
| ❖ トモサンカク (特上カルビ) | 1,980 円 (税込 2,178 円) | もも肉の中で最も霜降りが入っている部位。
味わい深くとても柔らかい上質なお肉 |
| ❖ カブリ (上カルビ) | 1,280 円 (税込 1,408 円) | 霜降りの入り方が非常に綺麗で、
脂っこくなくスッと喉を通るような味わい |
| ❖ クラシタ (カルビ) | 980 円 (税込 1,078 円) | 赤身とサシのバランスが良く、
甘みとコクのある味わいの部位 |
| ❖ ゲタ (壺付け) | 980 円 (税込 1,078 円) | 骨周りのお肉。柔らかく甘み (旨み) をたっぷり
含んでいる部位 |

内臓

- | | | |
|--------|----------------------|---|
| ❖ 牛ハツ | 780 円 (税込 858 円) | 歯切れは優しくサクとした食感。
味は淡白でビタミン B1、B2、E、鉄分を多く含み良い事づくめの部位 |
| ❖ ハチノス | 780 円 (税込 858 円) | 牛の 2 つ目の胃。コラーゲンが豊富に含まれていて女性に人気の部位 |
| ❖ 上ミノ | 1,080 円 (税込 1,188 円) | 牛の 4 つの胃の中で最も大きく肉厚で味や匂いの癖が少ない
食べやすいホルモンです。 |

※人気部位など売り切れの事がございます。予めご了承くださいませ





※人気部位など売り切れの事がございます。予めご了承くださいませ

特選

- | | | |
|-------------|--------------------|--|
| ❖ ザブトンのすき焼き | 980 円 (税込 1,078 円) | 自家製割り下と卵黄を一口ご飯に絡め、濃厚かつトロトロの食感を味わってください |
| ❖ リブ芯の焼きしゃぶ | 980 円 (税込 1,078 円) | 自家製ポン酢、産直の大根おろしでダイレクトにお肉の旨みを味わってください |

肉寿司

- | | | |
|-------------------|----------------------|---|
| ❖ 雲丹肉巻き (1人前2貫) | 1,280 円 (税込 1,408 円) | 国産雲丹に拘った逸品。濃厚な雲丹をたっぷり乗せ片面炙りのザブトンで巻いた肉寿司 |
| ❖ 和牛炙り握り (1人前2貫) | 1,080 円 (税込 1,188 円) | 極上肉をサッと炙り金箔をあしらった贅沢なお寿司 |
| ❖ フォアグラ寿司 (1人前2貫) | 1,280 円 (税込 1,408 円) | フランス産のフォアグラを使用。上品で口どけの良い香り高いお寿司 |

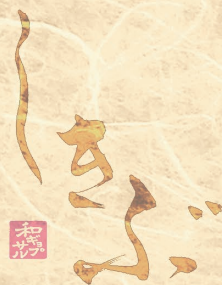
和牛 盛り合わせ

- | | | |
|-------------------|----------------------|---|
| ❖ しきぶ玉手箱セット (1人前) | 3,500 円 (税込 3,850 円) | 和牛4種、産直野菜、アレンジトッピングセット。お好みの焼肉DIYをお楽しみください |
| ❖ 特選和牛3点盛り | 1,980 円 (税込 2,178 円) | |
| ❖ 特選和牛5点盛り | 2,980 円 (税込 3,278 円) | |

焼き 野菜

- | | | | | |
|----------------|----------------------|---|------|------------------|
| ❖ 本日の産直野菜盛り合わせ | 1,280 円 (税込 1,408 円) | その日その日の旬の産直野菜を提供いたします。有機栽培にこだわった生産者さんの想いの籠ったお野菜です | | |
| ❖ 単品 | | | | |
| | 無限大葉 | 250 円 (税込 275 円) | かぼちゃ | 200 円 (税込 220 円) |
| | 葉わさび | 250 円 (税込 275 円) | 甘唐辛子 | 250 円 (税込 275 円) |
| | えごま | 250 円 (税込 275 円) | トマト | 380 円 (税込 418 円) |
| | サンチュ | 250 円 (税込 275 円) | 茄子 | 200 円 (税込 220 円) |





ご飯もの

- ❖ コラーゲンたっぷり牛すじ煮込みカレー 780 円 (税込 858 円) A5 ランクのすじ肉をしっとり煮込んだ料理長拘りのカレーです。
- ❖ グリル 焼きおにぎり 280 円 (税込 308 円) 特選しょうゆ味。お好みの焼き加減で
- ❖ ライス 〈大〉 350 円 (税込 385 円) / 〈中〉 250 円 (税込 275 円) / 〈小〉 200 円 (税込 210 円)

スープ・冷麺

- ❖ しきぶ冷麺 980 円 (税込 1,078 円) お出汁のきいたスープに、蟹、いくらを乗せたちょっとリッチな冷麺
- ❖ しきぶトマト冷麺 1,080 円 (税込 1,188 円) ブランドトマトジュース『オオカミの桃』を使用。トマトの旨みが広がる冷麺
- ❖ 選べる味わい牛テールスープ 530 円 (税込 583 円) • 甘唐旨辛スープ / • 卵テールスープ

サラダ

- ❖ グリーンサラダ 480 円 (税込 528 円)
- ❖ きゅうり 1 本浅漬け 280 円 (税込 308 円)

甘味

- ❖ 大人のアマレット杏仁豆腐 480 円 (税込 528 円)
- ❖ パンケーキ 580 円 (税込 638 円)
- ❖ アイスのやきもち 480 円 (税込 528 円)

逸品

- ❖ 本日のナムル 380 円 (税込 418 円)
- ❖ 出汁巻き玉子 480 円 (税込 528 円)
- ❖ 牛すじのしぐれ煮 480 円 (税込 528 円)
- ❖ ハチノス刺し 780 円 (税込 858 円)
- ❖ 上級粗挽きウインナー焼き 480 円 (税込 528 円)

お土産

- ❖ 上カルビ弁当 1,500 円 (税込 1,650 円)
- ❖ カルビ・ロース MIX 弁当 1,500 円 (税込 1,650 円)
- ❖ 上ロース弁当 1,500 円 (税込 1,650 円)

※人気部位など売り切れの事がございます。予めご了承くださいませ

