三角バラ 1,880円

バラ肉の旨味が凝縮

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

カイノミ 1,980円

肉質がとても柔らかい上ハラミに近い食感

柔らかさ ★★★★★★ サシ度 ★★★★★

らんぶ

1,880 円 (稅込2,068円)

赤身とサシのバランスが絶妙

柔らかさ ★★★★★ **サシ度** ★★★★★★

いちぼ

1,980円

サーロインに続く腰からももにかけての部位

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

サーロイン 3.480円

ロース肉の最高峰をレアーで

柔らかさ ★★★★★★ サシ度 ★★★★★

肩三角

1,880円

肩肉の旨味が一番ある部位

柔らかさ ★★★★★★ **サシ度** ★★★★★★

みすじ

1.980円

肩(うで)の肩甲骨のやわらか部位

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

はねした

1.980円 (税込2.178円)

絶対の支持者が多い最高部位

柔らかさ ★★★★★★ サシ度 **★★★★★**★

骨山バラ 1.880 円 (税込2,068円)

バラ骨の間のお肉

柔らかさ ★★★★★★ **サシ度** ★★★★★★

縦バラ

1,880円

脂のうまさが最高

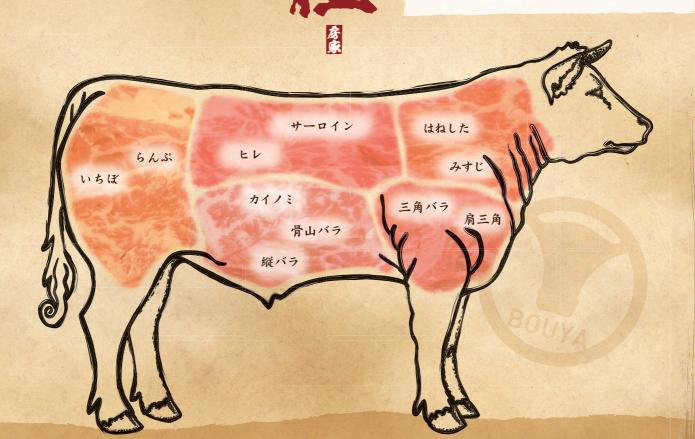
柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

ヒレ

3.480円

ほのかな甘さと柔らかさが最高

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★





修肉&与力

豚あで身

ごたえと旨味が最高です。

食感が絶妙です。のど部位のなんこつです。

なんてつ (ハツモト) こりこりさくさくの食感をどうぞ。

ハチノス 第二胃袋です。風味が良いです。

脂身がくせになります。

ビタミン・鉄分が豊富です。

ホルモン

脂がのったホルモンは絶品です。

さくさくした歯ごたえをどうぞ。

タンすじ

タンの先の部分です。

おまかせる点盛り

1.200用 (税込1,320円)

680円 (税込748円)

680用

680円

680円 (稅込748円)

780円 (税込858円)

780円 (税込858円)

780用 (税込858円)

980_B

780円

980_m (税込1,078円)

(税込1,078円)

数量限定 特別個核

わさび中落バラ たっぷりわさびで味付け。

中落バラ

和牛バラ切落し

味は絶品の切り落とし部位。

和牛赤身切落し 形は良くないですが味は抜群。

タン中落

タンすじ

980円 (税込1,078円)

980円 (税込1,078円)

980円 (税込1,078円)

980円 (税込1,078円)

> 880円 (税込968円)

780円 (税込858円)

かしど・ローク・ソ

カルビ

ロース

上ロース

上カルビ

上ハラミ

特ロース

特カルビ

特ハラミ

1,100円

1,100円

1,580円 (稅込 1,738円)

1,680円

1,580円 (稅込1,738円)

1,880円(稅込 2,068円)

1,980円

2,380円 (稅込2,618円)

5点盛り

1,600円 (税込1,760円)

おまかせ7点盛

2.000円 (税込2,200円)



にんにくこんがり焼

野菜ときのこの盛り合わせ 800m

400円 (税込440円)

(税込880円)

きのて盛り合わせ

かぼちゃ・長ネギ・玉ねぎ しいたけ・エリンギ

880н

各400円

肉のお供に

お肉だけではなく、何にでも使えるねぎ盛りです。

たっぷりさっぱり ねぎ盛り

400円 (税込440円) ① お肉のお供にも良し

② サラダ感覚でも良し

③ つけダレに入れても良し

