

本日のおすすめ

本日のカルビ系	岩手県産	いわて牛	A5	雌牛
	宮崎県産	宮崎牛	A5	雌牛
本日のロース系	宮城県産	仙台牛	A5	雌牛
	宮崎県産	宮崎牛	A5	雌牛

仙台牛と宮崎牛 超ロース食べ比べ・・・・・・・・・・ 2880円

「サシロース」、「赤身ロース」、「特上ロース」3種食べ比べとなります。独特の食感を出すために、一枚一枚丁寧に薄切りし、その後瞬間冷凍したものを半冷で提供する技法を用いています。
 おすすめの焼き方：サシロース&赤身ロース=レア。焼き時間の目安片面3秒
 ：特上ロース=レア。焼き時間の目安片面5秒。

宮崎牛 サシと赤身ロース食べ比べ・・・・・・・・・・ 2480円

「サシロース」と「赤身ロース」の食べ比べとなります。超ロース食べ比べと同じ技法を用いており提供しています。
 おすすめの焼き方：サシロース&赤身ロース共にレア。焼き時間の目安：片面3秒

いわて牛or宮崎牛 超カルビ食べ比べ・・・・・・・・・・ 2680円

カルビ、上カルビ、特上カルビの3種食べ比べとなります。上カルビと特上カルビは、本日おすすめする部位の中からご提供させていただきます。（部位の指定はできかねます）
 おすすめの焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

いわて牛or宮崎牛 特上カルビと上カルビ食べ比べ 2280円

特上カルビと上カルビの2種食べ比べとなります。上カルビは、本日おすすめする部位の中からご提供させていただきます。（部位の指定はできかねます）
 おすすめの焼き方：ミディアム

いわて牛 カルビと上カルビ食べ比べ・・・・・・・・・・ 1680円

カルビ、上カルビの2種食べ比べとなります。上カルビは、本日おすすめする部位の中からご提供させていただきます。（部位の指定はできかねます）
 おすすめの焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

いわて牛 まるでハラミのようなカルビ・・・・・・・・・・ 1980円

別名「忘れられたかるび」。カテゴリーは「バラ」に分類されるが、見た目や食感はハラミに近い。
 おすすめの焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

いわて牛ハラミのようなカルビと本ハラミ食べ比べ 2280円

別名「忘れられたかるび」。カテゴリーは「バラ」に分類されるが、見た目や食感はハラミに近い。
 そんな部位と正真正銘「ハラミ」を食べ比べてみるのはいかがですか？
 おすすめの焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

和牛 ハラミとサガリ 食べ比べ・・・・・・・・・・ 2680円

脂と赤身のバランスが程良いハラミと赤身が旨いサガリの食べ比べです。
 おすすめの焼き方：ミディアム

牛タン1本まるごと部位（元・中・先・下）食べ比べ 2000円

ほんのりとろける食感の「たん元」、赤身とサシが融合した「たん中」、実は「通好み」な赤身の「たん先」、そして脂+赤身+筋=珍味！噛むほどに美味しい「たん下」の4種の食べ比べです。

価格はすべて税込となります