

# 本日のおすすめ

## 本日の和牛産地とブランド

カルビ系：岩手県産 江刺（えさし） 黒毛和牛雌牛 A5等級

ロース系：鹿児島県産 北さつま 黒毛和牛雌牛 A5等級

特上ロース：山口県産 つばき姫 黒毛和牛雌牛 A5等級

ぎぶとん：三重県産 カドワキ牛 黒毛和牛雌牛 A5等級

北さつとつばき姫 超ロース食べ比べ・・・・・・・・・・ 2880円

「ロース」、「赤身ロース」、「特上ロース」3種食べ比べとなります。  
おすすめ焼き方：ロース&赤身ロース＝はレアで焼き時間の目安片面3秒  
：特上ロースもレアで焼き時間の目安片面5秒。

北さつま牛 サシと赤身ロースの食べ比べ・・・・・・・・・・ 1980円

「ロース」と「赤身ロース」の食べ比べとなります。  
薄切り瞬冷技法を用い、半冷にて提供しております。超ロース食べ比べと同じ技法となります。  
おすすめ焼き方：ロース&赤身ロース共にレアで焼き時間の目安：片面3秒

江刺牛とつばき姫牛 超カルビ食べ比べ・・・・・・・・・・ 2880円

本日おすすめの上カルビ、特上カルビの中から3種食べ比べとなります。  
(部位の指定はできかねます)  
おすすめ焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

江刺牛 カルビと上カルビの食べ比べ・・・・・・・・・・ 1980円

本日おすすめのカルビ、上カルビの2種食べ比べとなります。  
(部位の指定はできかねます)  
おすすめ焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

カドワキ牛とつばき姫牛 かいのみ&ぎぶとん食べ比べ 2880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【まるでハラミを思わせるカルビ】と呼ばれております。  
おすすめ焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

江刺牛まるでハラミのようなカルビと本ハラミ食べ比べ 2880円

「まるでハラミのようなカルビ」と正真正銘「和牛ハラミ」の食べ比べとなります。  
おすすめ焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

和牛 ハラミとサガリの食べ比べ・・・・・・・・・・ 2880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となります。  
おすすめ焼き方：ミディアム

国産牛ハラミ&和牛ハラミ&和牛サガリ3種ちよい食べ比べ 1980円

国産牛ハラミと和牛ハラミと和牛サガリの3種食べ比べとなります。  
おすすめ焼き方：ミディアムウェルまたはミディアム

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。

カドワキ牛 ザブトン焼きすき・・・・・・・・・・ 2880円

三重県四日市市産！全国的に有名な「松阪牛」にも負けず劣らずの「カドワキ牛」。  
出産から肥育までを「カドワキブランド」の牧場で一貫して生産しております。  
その牛の「ぎぶとん」部位を贅沢にすき焼き（焼きすき）にて召し上がっていただきます。

価格はすべて税込となります