

定番と変わり種と

ハラミ

はらみ 880 (税込 968)

おすすめ はらみの西京焼き 980 (税込 1,078)

特製の西京みそダレで揉んだハラミ 少焦げがつく程度に
焼き上げると甘い味噌の香りが食欲をそそりごはんがすすむ

特選はらみ 1,480 (税込 1,628)

特選さがり 1,480 (税込 1,628)

特選はらみステーキ 3,180 (税込 3,498)

特選さがりステーキ 3,180 (税込 3,498)

薄切りネギ巻きロース 1,080 (税込 1,188)

薄く切ったロースの両面を軽く焼き、特製のネギンチュを巻いて
お召し上がりください

すき焼き風ロース 1,120 (税込 1,232)

おすすめ 青唐辛子ロース 880 (税込 968)

特製の青唐辛子のもみダレで揉んだロース。両面色が変わる
程度に焼き上げれば食べごろ。 辛さ 🌶️🌶️

角切りあかみ肉 880 (税込 968)

本日の赤身かたまり焼き 2,380 (税込 2,618)

塊の赤身のお肉
自家製の大蒜チップや山葵などの薬味とお召し上がりください

おすすめ あかみ切り落とし 780 (税込 858)

1テーブルにつき一人前までのサービスメニュー



はらみの西京焼き



青唐辛子ロース

※写真はイメージです

A5ランク黒毛和牛

赤身

おすすめ ウチヒラ 1,200 (税込 1,320)

ウチモモのことで、柔らかくあっさりしている
和牛のA5ランクともなればサシは回るがしつこさはない

クリミ (くり) 1,200 (税込 1,320)

運動量が多い部位で脂肪が少なくややしっかりとした肉質
タンパク質が豊富で、味が濃い

トンビ (とうがらし) 1,200 (税込 1,320)

牛の肩から腕にかけ肩甲骨付近にあるお肉
赤身が強く、旨味、肉汁が抜群

ウワミスジ 980 (税込 1,078)

ミスジの上部で大変希少な部位
ミスジよりも脂身が少なく、赤身が多い

コサンカク 880 (税込 968)

ウデのお肉で、赤身の強い部位
しっかりとした肉質がお好みのお場合はおすすめ 焼きすぎ注意

ニノウデ 780 (税込 858)

運動量が大変多い筋肉質な部位
味が濃く、ゼラチン質が豊富な面白い部位で、しっかりした肉質

おすすめ 本日の赤身三種盛り 2,380 (税込 2,618)

おすすめの赤身を三種類盛り合わせ
メニューにないものも含む場合もあります

特選厚切り三種盛り 3,180 (税込 3,498)

ヒレの部位も含む厚切り三種類の盛り合わせ
薄切りより厚切り派はこちらがおすすめ



ウチヒラ



トンビ