

黒毛和牛 A5 ランクの中でも、見た目だけじゃなく美味しいお肉を厳選し希少部位として切り出しております。

特選ハネシタ 1,780 (税込 1,958)

関東ではザブトンと呼ばれ、肩ロースの下にあり一頭から約3~4kgほどしか取れない。

特選ロース芯 1,780 (税込 1,958)

リブロースの中心に位置し、リブの中では脂と赤身のバランスが最も良いとされる部位。

特選リブ巻き 1,680 (税込 1,848)

ロース芯に巻き付くように位置し、ロース芯と比べ脂身が多い。マキと呼ばれることもある。

特選ヒウチ  1,780 (税込 1,958)

もも肉の中でも一番霜降りが多く柔らかい。噛めば噛むほど肉の甘みが溢れ出る。

特選ミスジ 1,780 (税込 1,958)

肩甲骨の裏側にあり美しいサシもありながらも程よく歯ごたえもある希少部位。

特選シンシン  1,800 (税込 1,980)

もも肉の一部でマルシンとも呼ばれる。サシも入るが柔らかく赤身の旨味が抜群。

特選イチボ 1,580 (税込 1,738)

ランプよりさらにお尻側にありランプよりは脂ののった部位。

特選ランプ  1,580 (税込 1,738)

ももからお尻にかける部分で、柔らかくヒレに似た味や触感。

特選カメノコ 1,280 (税込 1,408)

シンシンの隣にある部位。赤身が強く焼きすぎると固くなるので軽く焼いて食べるとベスト。

マルカワ 1,080 (税込 1,188)

シンシン、カメノコの隣にある部位。あっさりしていて柔らかい。

ネクタイ 1,080 (税込 1,188)

ランプの近くの部位。柔らかく味が濃い。一頭から約400から600g程度しかない。

希少部位

赤身希少部位

各種ステーキもご用意いたしますので、スタッフにお申し付けください。