



写真はイメージです。

毎月29日開催



美笑牛 肉会 コース

美笑牛肉会とは・・・

肉の専門店だからできる希少部位の品揃え。石窯でじっくりと焼き上げ、旨味を閉じ込めた美笑牛希少部位ステーキの3種食べ比べと、季節の野菜や旬の食材を組み合わせたお肉好きの為の牛肉だけのフルコース。フレンチシェフが作る本物の季節の料理をカジュアルな雰囲気でお楽しみ頂けるこの日限りの肉づくしコースです。

美笑牛とは・・・

牛乳をつくりだすホルスタイン種のお母さんと、黒毛和種のお父さんから生まれた雌牛の国産牛。美味しさのヒミツは「美味しい血統」「肥育期間」「飼料」の3つ。ハーブの飼料で通常より半年以上も長い時間をかけて、健康的にじっくり育てることにより、味わい深い赤身、上品でしつこさのない脂をお楽しみ頂けます。



写真はイメージです。

美笑牛希少部位

3種食べ比べコース ¥11,000税込
(ドリンク飲み放題付)

コース内容一例

牛炙り寿司

牛テールスープ

石窯焼き希少部位×3種 各60グラム
季節の野菜と共に

牛時雨煮のリゾット茶漬け

ヌガーグラッセ

コーヒー又は紅茶

※コースの内容は、季節時の月替りメニューとなります。



写真はイメージです。

《要予約》

[開催日]毎月29日 [時間]18:00スタート

※予約締切 26日まで

☎06-6748-2929

コース内容のお問い合わせやお時間に関しまして、
ご不明点がございましたらお気軽にお電話くださいませ。