

塩焼



塩タン (U.S.) ¥980 (税込¥1,078)

上塩タン (U.S.) ¥1,280 (税込¥1,408)

厚切り 塩タン (U.S.) ¥1,500 (税込¥1,650)

タンの一番柔らかいタン元

特製ネギ ¥150 (税込¥165)

焼いたタンに 特製ねぎをのせて



おすすめ!

数量限定

愛情込めて育てられた
『八重山郷里牛』の希少なタンを使用。

塩タン ¥2,380 (税込¥2,618)

上塩タン ¥2,800 (税込¥3,080)

タンした 塩 ... ¥1,380 (税込¥1,518)

タンの下部にある100g位しかない部位。少しコリコリする食感だが味は◎



塩ミノ ¥680 (税込¥748)



塩 ツラミ ¥680 (税込¥748)



塩 ハツ ¥580 (税込¥638)

すりごまとごま油の香り、ハツとも相性抜群です

たれ焼 まずはこれやで!

きたうち。やみつきカルビ..... ¥680 (税込¥748)

山口きたうち牧場のカルビ

きたうち。しあわせカルビ..... ¥680 (税込¥748)

千葉県美笑牛カルビ

赤身 (モモ・ウデ) ¥880 (税込¥968)

上バラ (上カルビ) ¥980 (税込¥1,078)

上ロース ¥1,280 (税込¥1,408)

特上カルビ ¥1,580 (税込¥1,738)

特上ロース ¥1,580 (税込¥1,738)

壺漬けでっカルビ (200g) ¥1,800 (税込¥1,980)

お肉の味の濃いブリスケという部位を豪快に!
ダイヤモンドカットで食べやすくしてお持ちします。



国産牛ハラミ ¥1,380 (税込¥1,518)

国産牛サガリ ¥1,380 (税込¥1,518)



数量限定

愛情込めて育てられた

『八重山郷里牛』のハラミ・サガリ。

ハラミ ¥2,800 (税込¥3,080)

サガリ ¥2,800 (税込¥3,080)



おすすぬ特選肉

きたうち。のこだわりのお肉から厳選！



極み ロース ¥2,800 (税込¥3,080)

極みポイント！

- ① 厚切りカット ロース・フィレの美味しさを、より感じて頂けるように厚切りでカットしました。その厚さは 約1.5～2cm！
- ② しつこくない脂質 きたうちのお肉は、こだわり抜いた肥育方法であっさりした脂質が特徴。だからしつこくない

写真はシャトーブリアン



極み フィレ ¥2,500 (税込¥2,750)

極み シャトーブリアン ¥2,800 (税込¥3,080)

おすすぬ焼肉×ニエー

特上ロース ¥1,580 (税込¥1,738)

写真は2人前

特上カルビ ¥1,580 (税込¥1,738)

厚切りランプ ¥1,580 (税込¥1,738)

壺漬け
でっカルビ ¥1,800 (税込¥1,980)
(約200g)

お肉の味の濃いブリスケという部位を豪快に焼いてお楽しみください！
ダイヤモンドカットで食べやすくしてお持ちします。