

夏と、肉祭、開催。

2019
にくまつり

暑さと戦う体にお肉の

ご褒美!

がつつりスタミナアップで

残暑を乗り切ろう!

期間限定

イベリコ豚

～最高峰「ベジョータ」使用～

スペイン産イベリコ豚は、飼育方法に厳しい基準が設けられています。「ベジョータ」は、10%程度しか認定されない希少なグレードで、ドンゲリ由来のオレイン酸を含んだ脂身が特長。脂の上品な甘さをご堪能ください。



イベリコ豚



イベリコ豚の焼しゃぶ膳

1,298円(+税)

・イベリコ豚の焼しゃぶ
・ポン酢
・天ぷら盛り合わせ
・茶碗蒸し
・ご飯
・赤だし
・漬物

お肉の倍盛
できます! 倍盛 1,598円(+税) 943kcal/塩分8.1g



イベリコ豚のしゃぶしゃぶ小鍋膳

1,398円(+税)

・イベリコ豚のしゃぶしゃぶ小鍋
・ポン酢又は胡麻だれ
・天ぷら盛り合わせ
・小鉢
・茶碗蒸し
・ご飯
・赤だし
・漬物

お肉の倍盛
できます! 倍盛 1,698円(+税) 979kcal/塩分7.4g

ブラックアンガス牛

～こだわり牛肉～

アンガス牛は適度な霜降りと赤身のバランスが特長です。その中でも20%程度の割合でしか発生しないトップチョイス以上のグレードを中心に提供。ほどよい柔らかさと味わい豊かな赤身の旨さをお楽しみいただけます。



ブラックアンガス牛



ブラックアンガス牛のしゃぶしゃぶ小鍋膳

1,398円(+税)

・ブラックアンガス牛のしゃぶしゃぶ小鍋
・ポン酢又は胡麻だれ
・天ぷら盛り合わせ
・小鉢
・茶碗蒸し
・ご飯
・赤だし
・漬物

お肉の倍盛
できます! 倍盛 1,698円(+税) 1,034kcal/塩分7.0g



ブラックアンガス牛の焼しゃぶ膳

1,298円(+税)

・ブラックアンガス牛の焼しゃぶ
・ポン酢
・天ぷら盛り合わせ
・ミニサラダ
・茶碗蒸し
・ご飯
・赤だし
・漬物

お肉の倍盛
できます! 倍盛 1,598円(+税) 998kcal/塩分7.9g

※肉類はよく加熱してお召上がりください。※生肉を取り扱う際は、専用のトングをご使用ください。

暑さに勝つ
ステーキ
丼でどうぞ!

和風ステーキ丼と 選べるミニ麺膳

1,598円(+税)

1,078kcal/塩分5.3g
・和風ステーキ丼
・選べるミニ麺
・小鉢
・茶碗蒸し
・漬物

ミニ麺は
右記の4種より
お選びください

