

黒毛和牛 A5 牝牛赤身ランチコース

彩りサラダ

季節の焼き野菜

黒毛和牛 A5 牝牛赤身ステーキ

※グラムをお選びください

A 100g ¥3,960(¥3,600)

B 150g ¥4,730(¥4,300)

C 200g ¥5,500(¥5,000)

白飯

宮城県産 阿部幹男さんのササニシキ

味噌汁

本日のデザート

【ステーキの変更承ります】

黒毛和牛 A5 サーロインステーキ	100g	¥4,950(4,500)
	150g	¥6,710(6,100)
	200g	¥8,580(7,800)
黒毛和牛 A5 ヒレステーキ	100g	¥5,500(5,000)
	150g	¥9,790(8,900)
	200g	¥12,430(11,300)
神戸牛ヒレステーキ	100g	¥19,800(18,000)
	150g	¥29,700(27,000)
	200g	¥39,600(36,000)
神戸牛シャトーブリアンステーキ	100g	¥27,500(25,000)
	150g	¥41,250(37,500)
	200g	¥55,000(50,000)

ステーキの部位

※赤身

脂身が少なくあっさりと感じられるお肉です

※サーロイン

牛の背中の部分で肉質が良く脂身に甘さが感じられるお肉です

※ヒレ

肉の部位の中でも最上級と言われ、脂肪が少なく肉質がきめ細かい
肉本来の味わいが楽しめます

※シャトーブリアン

ヒレ肉の中心部分で1頭の牛からわずか500gしか取れない希少価値の高いお肉です