

# ランチステーキコース

彩りサラダ

本日の一品

神戸牛ステーキ

又は

黒毛和牛 A5 ステーキ

※右のページからお選びください

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

## A 神戸牛シャトーブリアンステーキ

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

|      |                 |
|------|-----------------|
| 100g | ¥27,500(25,000) |
| 150g | ¥41,250(37,500) |
| 200g | ¥55,000(50,000) |

## B 神戸牛ヒレステーキ

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

|      |                 |
|------|-----------------|
| 100g | ¥19,800(18,000) |
| 150g | ¥29,700(27,000) |
| 200g | ¥39,600(36,000) |

## C 黒毛和牛 A5 牝牛シャトーブリアン

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

|      |                 |
|------|-----------------|
| 100g | ¥13,200(12,000) |
| 150g | ¥19,800(18,000) |
| 200g | ¥26,400(24,000) |

## D 黒毛和牛 A5 牝牛ヒレステーキ

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

|      |                 |
|------|-----------------|
| 100g | ¥5,500(5,000)   |
| 150g | ¥9,790(8,900)   |
| 200g | ¥12,430(11,300) |