

当店  
名物

# 塊肉 × 厚切り肉



本当に良い肉だからこそ塊で出せる。  
塊肉はスタッフがお焼きします。

## 【塊肉のオーダー方法】

1. まずは“本日の塊肉”から  
お好きな部位をお選びください。  
※種類は日替わりです。

2. ご注文は100g～。  
50gずつ増やせます。  
(シャトーブリアンのみ75gずつ)

3. 迷ったときはスタッフへお気軽に  
お声がけください。  
おすすめの部位と量をご提案します。

4. 塊肉はスタッフが焼きます。  
一番おいしい焼き加減でご提供いたします

## うちもも・とらがらし

100g ¥3000(¥3300)

うちももはモモの内側・とらがらしは腕の部位 上質な赤身のお肉です。

## ランプ・イチボ

100g ¥3600(¥3960)

お尻のお肉。イチボはサシが入りランプは赤身が強め。柔らかな部位です。

## ヒレ

100g ¥4500(¥4950)

牛の中で一番柔らかい部位。ほどける食感はヤミツキに

## 黒タン元

100g ¥4000(¥4400)

タンの根元部分。塊肉ならではの表面サクサク。中はジューシー。  
薄切りでは味わえない食感です。

## シャトーブリアン

1人前※ご注文は2人前から承ります  
75g ¥3980(¥4378)

ヒレ肉の中心の名称。最高級の部位。最も柔らかい部位で口の中でほどける食感は唯一無二。  
口の中にひろがる肉汁と芳醇な香りをお楽しみください。

# 厚切り肉

数量限定

## 和牛厚切り特選ハラミ

¥3200(¥3520)

1頭からごくわずかの希少部位  
厚切りで際立つ濃厚旨み



数量限定

## アツタン (厚切りタン)

¥1900 (¥2190)

希少タン元を厚切りで  
ザクッと旨み弾ける贅沢(US産)



## 和牛赤身ステーキ

¥2200(¥2420)

肉の旨味を感じるウチモモ使用。自家製の玉ねぎソースでお召し上がりください。

