

盛り合わせメニュー

稀少部位や厳選部位を盛合せたお得な一皿

本日の特選部位盛合せ



本日の稀少部位、厳選部位4～5種

※本日の稀少部位はスタッフにお問い合わせください。

2名様用
8,000円

いろいろなお肉を少しずつ味わいたいあなたに

富山育ち盛



酒粕育ち4種

黒部名水ポーク2種

とやまポークソーセージ

2名様用
3,800円

グループやご家族で

にぎわい盛



酒粕育ち2種

黒部名水ポーク2種

とやまポークソーセージ

4名様用
6,500円

※価格は全て税込みとなっております。

単品メニュー

＜とやま和牛酒粕育ち＞

- | ・稀少部位 | | 時 価 |
|--|-------|--------|
| 「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。 | | |
| ・特上ロース | | 4,800円 |
| 口の中でとろける食感と旨味。
タレや塩をつけて、わさびやにんにくチップと一緒にどうぞ。 | | |
| ・上ロース | | 2,400円 |
| キメ細かいサシで、とても軟らか。塩やわさびがおすすめ。 | | |
| ・上カルビ | | 2,000円 |
| 脂の甘味を味わえ、ジューシーな口当たり。 | | |
| ・中落ちカルビ | | 1,600円 |
| あばら骨付近のお肉。濃厚な旨味が味わえます。 | | |
| ・カルビ | | 1,400円 |
| 焼肉の王道。注文に迷ったら、まずはこちらの一皿。 | | |
| ・上赤身 | | 2,000円 |
| 本日の赤身肉から厳選し、最適なカットでご提供します。 | | |
| ・赤身 | | 1,500円 |
| サッと焼いて、タレがおすすめ。 | | |



特上ロース



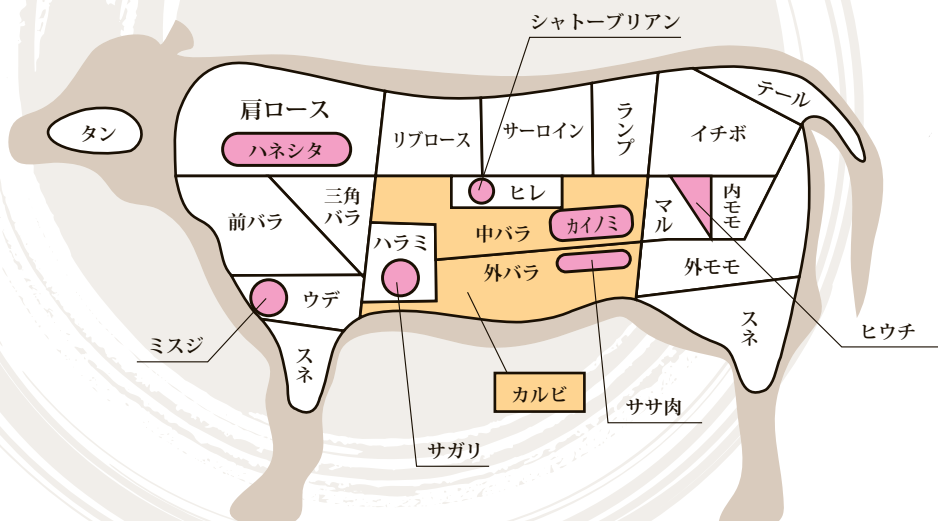
上赤身

＜牛タン＞

- | | | |
|---|------------------|--------|
| ・和牛タン塩焼き | | 2,800円 |
| 貴重なとやま和牛のタン。とても軟らか。
※入荷状況により、ご用意できない場合があります。 | | |
| ・上タン塩焼き | ニュージーランドまたはアメリカ産 | 1,800円 |
| 適度な歯ごたえであっさりとした食味。
ネギとタンの相性は抜群。 | | |
| ・上葱タン塩焼き | ニュージーランドまたはアメリカ産 | 2,000円 |



和牛タン塩焼き



※価格は全て税込みとなっております。

単品メニュー

＜とやま和牛 酒粕育ちの創作焼肉＞

- ・サーロインの
炙りすき焼き (1枚) **2,500円**

サーロインの大判スライスに割り下を絡め、サッと焼いて生卵で。極上なとろける旨味。

- ・本日の炙りすき焼き **2,000円**

スライス肉に割り下を絡め、サッと焼いて生卵で。

- ・本日の焼きしゃぶ **2,000円**

スライス肉をサッと焼いて、さっぱりおろしポン酢で。

- ・みぞれ焼き **1,800円**

甘辛ダレを絡めた牛肉を、大根おろしで。



サーロインの炙りすき焼き

- ・一口ごはん **150円**

炙りすき焼き、みぞれ焼きなどと一緒にどうぞ。

＜とやまポーク＞



- ・黒部名水ポーク ロース **750円**

- ・黒部名水ポーク バラ **650円**

- ・とやまポーク ソーセージ **550円**

＜ホルモン＞



- ・本日のホルモン3種盛り **1,400円**

- ・テッチャン(大腸) **1,100円**

- ・トロテッチャン(小腸) **900円**

- ・上ミノ(第一胃) **1,300円**

- ・赤セン(第四胃) **1,100円**

- ・レバー(肝臓) **1,100円**

- ・ハート(心臓) **900円**

- ・上シロ(豚腸) **800円**

＜薬味各種＞

- ・荳わさび **250円**

- ・にんにくチップ **200円**

- ・おろしポン酢 **100円**

- ・卵(生) **150円**

- ・カットレモン(2切) **100円**

※価格は全て税込みとなっております。