

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、わさびやん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
サツと焼いて、タレがおすすめ。



特上ロース



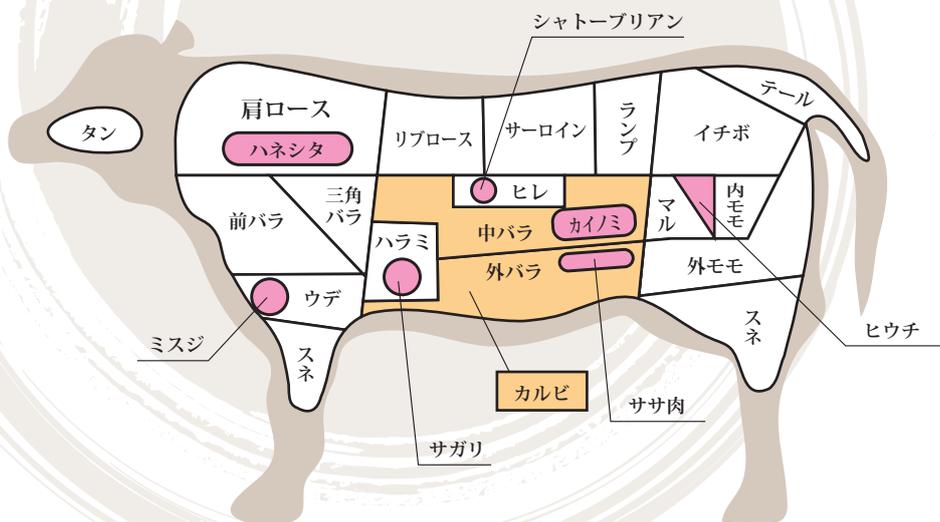
上赤身

<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>

・炙りすき焼き

スライス肉に割り下を絡め、サツと焼いて生卵で。

・サーロイン (1枚) **2,500円**

・本日のおすすめ部位 **2,000円**

・焼きしゃぶ

スライス肉をサツと焼いて、さっぱりおろしポン酢で。

・サーロイン (1枚) **2,500円**

・本日のおすすめ部位 **2,000円**

・みぞれ焼き

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**

・赤セン(第四胃) **1,100円**

・レバー(肝臓) **1,100円**

・ハート(心臓) **900円**

・上ミノ(第一胃) ニュージーランド産
またはオーストラリア産 **1,100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。