

日替り焼肉

(仕入れ状況により内容は異なりますので予めご了承下さいませ。)

シンシン

適度なサシと柔らか過ぎない食感の赤身。

¥1,000

中落ちカルビ

アバラの間。旨みたっぷりのカルビ。

¥900

カメノコ

濃厚な赤身。焼き過ぎ注意。

¥1,000

インサイド

ハラミの様な味わい。

¥900

ランプ

赤身の旨味と柔らかさが特徴。

¥1,000

タテバラ

サシ多めカルビ。

¥900

イチボ

サシ多めの弾力ある赤身肉。

¥1,000

ササミ

さっぱり系カルビ。

¥900

切り落とし

いろいろな部位の切り落としです。

¥1,000

カイノミ

サシと赤身のバランスの良い部位。

¥900

価格は全て税別表示です。