



単品メニュー

(焼きもの)



料金はすべて税込です。

国産牛カルビ 100g 1,320円

柔らかく、サシがしっかり入っている人気の一品。

国産牛赤身 100g 1,220円

赤身肉にうっすらサシが入っている一品。

和牛上カルビ 100g 2,080円

柔らかくキメ細かなサシ。和牛の旨みが凝縮された一品。

国産牛上塩タン 100g 1,860円

1頭から1kgも取れない牛の舌。軽くあぶりねぎ塩をくるんでどうぞ。

松阪牛カルビ 100g 2,630円

丹精込めて育てた肉の芸術品松阪牛が味わえるカルビです。

松阪牛サーロイン 100g 4,200円

肉の芸術品松阪牛の高級部位サーロインの厚切りです。

国産牛ホルモン (コミ) (味噌・塩だれ) 100g 510円

旨みのある国産牛ホルモンです。小腸・大腸・ミノ・センマイ・アカセンを味付け。

国産牛上ホルモン (味噌・塩だれ) 100g 790円

旨みのある国産牛ホルモンです。脂の甘い小腸のみを味付け。

伊勢美稲豚 (デジカルビ風) 100g 580円

フルーツ入りの特製醤油だれに付け込んだお肉は旨みと柔らかさが飛躍的にアップ。

伊勢美稲豚 (焼きしゃぶ) 100g 580円

シンプルに豚の旨みを楽しみたい方に。薄切りバラ肉に塩コショウのみ。

三重県産 豚タン 100g 580円

臭みの少ない三重県産の豚の舌です。コリコリしています。

粗挽きウインナー (4本) 410円

お子様に人気のウインナー。

三重県産鶏 (味噌) 100g 510円

松阪と言えば、やっぱり「かしわ」の味噌焼肉。鶏と味噌の黄金タッグでごはんが進みます。

海鮮盛り合わせ (アツパツパ貝、県産イカ) 740円

ホタテに似てますが旨みがより強い南伊勢町のヒオウギ貝と地元産にこだわったイカを使用。



※仕入れ状況により産地が異なる場合はスタッフにて説明致します