

## 得々セット

2名様用 [カットビーフ・ロース・ヒレ・上カルビ] 500g	7,500 円
3名様用 [カットビーフ・ロース・ヒレ・上カルビ] 750g	11,500 円

〈ライス・サラダ・野菜付き〉 ※ライス・サラダおかわり一回無料

## ロース・ヒレ・シーフード盛合わせセット

2名様用 [ロース 200g・ヒレ 140g]	8,100 円
3名様用 [ロース 300g・ヒレ 210g]	12,000 円

〈ライス・サラダ・野菜付き〉 ※ライス・サラダおかわり一回無料

2名様用プラス 2,400 円、3名様用プラス 4,200 円で、特選ロースと特選ヒレに変更できます。

## 霜降り黒毛和牛・シーフード盛合わせセット

2名様用 [黒毛和牛A5 ロース] 300g	11,300 円
3名様用 [黒毛和牛A5 ロース] 450g	16,800 円

〈ライス・サラダ・野菜付き〉 ※ライス・サラダおかわり一回無料

※写真はイメージです。※表示価格は全て税込です。

# まんぷく食べ比べセット

2名様用 500g 13,200円

ヒレ 150g イチボ 100g A5 ロース 150g シンタマ 100g

3名様用 750g 19,800円

ヒレ 250g イチボ 150g A5 ロース 200g シンタマ 150g

<ライス・サラダ・焼き野菜 ※ライス・サラダおかわり無料 (一回まで)>

## 極スペシャル

2名様用 500g 21,780円

A5 リブローズ 200g A5 カルビ 100g 特上ヒレ 100g シャトーブリアン 100g

3名様用 750g 32,670円

A5 リブローズ 300g A5 カルビ 150g 特上ヒレ 150g シャトーブリアン 150g

<ライス・サラダ・焼き野菜 ※ライス・サラダおかわり無料 (一回まで)>

シャトーブリアンとは、牛のヒレ肉 (テンダーロイン) の中で、中央部分の最も太い部分のこと。牛1頭からとれるヒレ肉およそ4kgから600g程しか取れない貴重な部位。筋も少なく、霜降りが入っていますが、さらっとしていて、重たい脂が苦手な方でも美味しくいただける部位。ヒレの中でも最も柔らかく、きめ細かいのも特徴。

シンタマとは、丸い形をした赤身のお肉。モモの中でも肉のきめが細かく、ヒレ肉の次に柔らかい部位。一頭からとれる量が比較的少ない。癖が少なく、あっさりとしているのが特徴。

※全て(税込)の値段となっております。

# スエヒロまんぷくセット

2名様用 500g 11,880円

黒毛和牛 A5リブローズ 200g・ヒレ 200g・イチボステーキ 100g

<ライス・サラダ・焼野菜付 ※ライス・サラダおかわり無料(一回まで)>

[3名様用 750g: 17,820円 / 黒毛和牛 A5リブローズ 300g・ヒレ 300g・イチボステーキ 150g]

# スエヒロ極みセット

2名様用 550g 17,600円

黒毛和牛 A5サーロイン 200g  
黒毛和牛 A5カルビ 150g・特上ヒレ 150g

<ライス・サラダ・焼野菜付 ※ライス・サラダおかわり無料(一回まで)>

[3名様用 750g: 26,400円 / 黒毛和牛 A5サーロイン 300g・黒毛和牛 A5カルビ 225g・特上ヒレ 225g]

## スエヒロ厳選黒毛和牛

長い歳月をかけ、改良に改良を重ねて生まれた「鹿児島黒牛」は、  
さめ細かな美しい霜降りならでのまろやかなコクと旨味が特徴のブランド牛です。  
全国から選抜された和牛を集めて改良の結果や優秀性を競う「第11回全国和牛能力共進会」では、  
みごと総合優勝を果たしました。脂身があっさりしていて食べやすく、溶岩プレートにもよく合います。