

牛肉の溶岩焼

< 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)

カットビーフ

赤身が多く、歯ごたえがあり
肉本来の味が楽しめます。



150g 1,400円

200g 1,850円

300g 2,750円

ロース

赤身の旨味と脂の甘みが
味わい深いお肉です。



200g 2,800円

300g 4,100円

400g 5,500円

ヒレ

ビーフやロースと違い、赤身が多く
柔らかくてヘルシーなお肉です。



150g 2,800円

200g 3,700円

300g 5,500円

上カルビ(骨なし)

濃厚な肉の味と、脂の旨味があふれる
ジューシーで柔らかなお肉です。



150g 2,800円

おすすめメニュー

< 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)

当店人気 No.1 長期放牧牛

特選ロース

200g 3,500円

300g 5,200円

400g 7,000円

柔らかさと脂の甘さが特徴の
味わい深いお肉です。



長期放牧牛

特選ヒレ

150g 3,600円

200g 5,100円

300g 7,600円

極上の一品。
最も柔らかい赤身のお肉です。



スエヒロスペシャル

霜降り黒毛和牛 A4ロース

150g 3,900円

200g 5,200円

300g 7,800円

吟味されたワンランク上のお肉です。
その日の一番を厳選するため
産地は毎日変わります。



※写真はイメージです。※表示価格は全て税込です。