

# 牛肉の溶岩焼

<ライス・サラダ・野菜付き> ※ライス・サラダおかわり一回無料



## 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 1,600 円

200g 2,000 円

300g 3,100 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 3,100 円

300g 4,500 円

400g 6,100 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 3,100 円

200g 4,100 円

300g 6,100 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

200g 3,750 円

# おすすめメニュー

<ライス・サラダ・野菜付き> ※ライス・サラダおかわり一回無料  
※これらのお肉はカットしてご提供しています。



当店人気No. 長期放牧牛

## 特選ロース

200g 3,850 円

300g 5,700 円

400g 7,600 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 3,900 円

200g 5,200 円

300g 7,700 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 A5 ロース

150g 4,300 円

200g 5,700 円

300g 8,500 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。