

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.1 長期放牧牛

特選ロース

200 g	4,400円
300 g	6,600円
400 g	8,700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

150 g	4,800円
200 g	6,400円
300 g	9,500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

150 g	5,500円
200 g	7,200円
300 g	10,800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。

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 2,300 円

200g 3,000 円

300g 4,500 円

400g 6,000 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 3,850 円

300g 5,700 円

400g 7,600 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 3,900 円

200g 5,200 円

300g 7,700 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 3,300 円

200g 4,300 円

イチボステーキ

牛一頭から数キロしか取れない希少部位
赤身肉のしっかりとした肉々しい旨味と、
程よく霜降りの入った脂の甘みを感じられます。

程よい脂のため、脂っぽいお肉が苦手な
方にもおすすめです。

200g	4,300円
300g	6,400円
400g	8,500円

※【ライス・サラダ付】・おかわり無料（一回まで）※上記は一人前で御座います。

シャトーブリアン

シャトーブリアンとは、牛のヒレ肉の中で
中央部分の最も太い部分のこと。
牛一頭から取れるヒレ肉およそ4kgから
600g程しか取れない貴重な部位。筋も
少なく、霜降りがはい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
味しく頂ける部位。ヒレの中で最も柔ら
かく、きめ細かいのも特徴

100g	6,000円
200g	12,000円
300g	18,000円

※【ライス・サラダ付】・おかわり無料（一回まで）

カルビ 食べ比べセット



※写真はイメージです。※表示価格は全て税込みです。

極カルビ 75g
上カルビ 75g

150g

3,800 円

※[ライス・サラダ付]・おかわり無料(一回まで) ※上記は一人前で御座います。

鹿児島牛 A5 極カルビ



※写真はイメージです。※表示価格は全て税込みです。

100g	3,200円
200g	6,400円
300g	9,600円

※[ライス・サラダ付]・おかわり無料(一回まで)