

富山育ち

オリジナル セットメニュー



とやま和牛No.5
特上ロース
とやま和牛クイーン・レッド
特上ロース
上カルビ
本日の稀少部位
(うす切り)

特別な日の思い出づくりに
とやま和牛特撰盛

3～4名様用
8,000円

当店自慢の 富山育ち

【とやま和牛】

「とやま和牛 No.5」

当店は、富山県産黒毛和牛のA5ランクだけを「とやま和牛No.5」と名付けて、提供しています。
最高ランクの美しい霜降りとはどけの良さを心ゆくまでご堪能ください。

「とやま和牛 クイーン・レッド」

JA全農とやまの直営農場で長期間（30ヶ月以上）飼育した黒毛和牛の雌（メス）牛を「とやま和牛クイーン・レッド」として提供しています。
雌牛特有の風味とうま味が増し、成熟した美味しさをお楽しみください。

【とやまポーク】

竹酢と大麦を給与した三元交配豚に限定した「とやまポーク」を提供しています。
飼料に竹酢を加えることで、豚特有の臭みを抑え、大麦を多く給与することで、肉の締まりを良くした豚肉の美味しさをご堪能ください。



カルビ
ロース
モモ
中落ちカルビ

とやま和牛を楽しみたい方に

とやま和牛あじわい盛

3〜4名様用

5,800円



とやま和牛2種
とやまポーク2種
黒部名水ポーク
ソーセージ
焼野菜4点盛

グループやご家族で

とやま和牛ととやまポークのにぎわい盛

3〜4名様用

5,000円



上カルビ
上ロース
カルビ
ロース
豚ロース
豚バラ
黒部名水ポークソーセージ

いろいろなお肉を少しずつ味わいたいあなたに

富山育ち味比べ盛

1〜2名様用

3,000円

※オリジナルセットメニューは当日の仕入れ状況により変更する場合があります。

単品メニュー

・特上ロース

とやま和牛No.5	3,000円
クイーン・レッド	3,000円
・上ヒレ	2,000円
・上ロース	1,800円
・上カルビ	1,500円
・ロース	1,200円
・カルビ	900円
・中落ちカルビ	800円
・もも焼き	900円



No.5特上ロース



上ヒレ

<塩タン>

・和牛タン塩焼き	1,900円
・上タン塩焼き(アメリカ)	1,200円
・上葱タン塩焼き(アメリカ)	1,400円



和牛タン塩焼き

<創作焼肉>

・とやま和牛炙りすきやき	2,500円
特上ロースの薄切りに割り下をからめた、富山育ち流すきやきです。	
・とやま和牛みぞれ焼	1,500円
甘辛く味付けした切り落とし肉を、大根おろしと一緒に召し上がりください。	



特選炙りすきやき

※価格は全て税抜きとなっております。

<稀少部位> 時価

仕入れ状況によってご用意できる商品が変わります。
また、記載したものの以外にも一頭買いならではの
稀少部位がございます。

詳しくは、「本日のおすすめ」をご覧ください。



ミスジ

ミスジ

赤身なのに細やかなサシが入っていて
あっさりとした食感なのに口の中でとろけます。

肩ロース芯

肩ロースの真ん中の最もバランスのいい部分。
キメ細かく、肉自体の風味を最も堪能できる部位。

ハネシタ

きめ細かく、しっとりとしたロースの柔らかさと
カルビのジューシーさを兼ね備えた部位。



肩ロース芯

イチボ

お尻の先の部分の稀少部位で弾力のある赤身肉。
適度な霜降りがある、食べ応えがある部位。

三角バラ

肩バラの中で最も美しい霜降りで、味は濃厚、
食感はプルプルでとろけます。

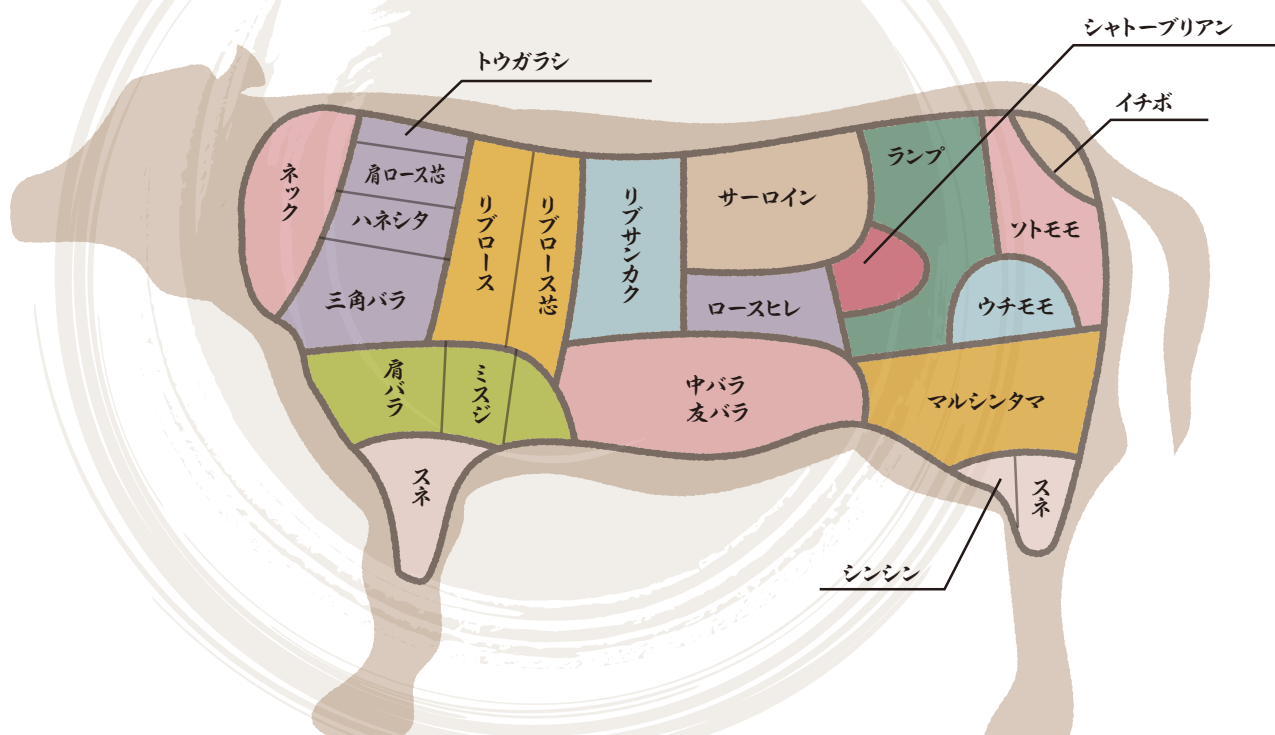
トウガラシ

肩甲骨の部分のため一頭からわずかしかとれない赤身肉。
細かなサシと甘味が感じられます。

シンシン

キメ細かく、やわらかな弾力となめらかな食感。
程よい脂が食べやすい部位です。

この他にも、その日限りの稀少部位をご用意しております



<とやまポーク>

「とやまポーク」の中から、「竹酢と大麦を給与した三元交配豚」を限定。
飼料に竹酢を加えることで、豚特有の臭みを抑え、大麦を多く給与することで、
肉の締まりが良くなります。

農家の工夫と努力で生まれた豚肉の美味しさを心ゆくまでご堪能ください。



豚ロース		600円
豚バラ		500円
トントロ(ネック)		500円
当店オリジナル 黒部名水ポークソーセージ		450円

<ホルモン>

本日のホルモン3種類盛 900円



本日のホルモン3種類盛

テツチャン	(大 腸)		850円
トロテツチャン	(小 腸)		650円
上ミノ	【アメリカ】(第一胃)		750円
センマイ	(第三胃)		700円
赤セン	(第四胃)		700円
レバー	(肝 臓)		800円
ハート	(心 臓)		650円
上シロ	(豚 腸)		500円