

富山育ち オリジナル セットメニュー

※価格は全て税込みとなっております。



特上ロース
上カルビ
本日の稀少部位

特別な日の思い出づくりに

4名様用

4名様用
10,000円

とやま和牛特撰盛

2名様用

5,500円



とやま和牛2種
とやまポーク2種
とやまポークソーセージ
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

4名様用

6,000円



上カルビ
上ロース
カルビ
ロース
豚ロース
豚バラ
とやまポークソーセージ

いろいろなお肉を少しずつ味わいたいあなたに

富山育ち盛

2名様用

3,300円

※オリジナルセットメニューは当日の在庫状況により変更する場合があります。

単品メニュー

※価格は全て税込みとなっております。

<とやま和牛>

・特上ロース	3,300円
・上ロース	2,000円
・ロース	1,400円
・上カルビ	1,650円
・中落ちカルビ	1,100円
・カルビ	1,000円
・もも焼き	1,100円



特上ロース

<塩タン>

・和牛タン塩焼き	2,100円
・上タン塩焼き(外国産)	1,350円



和牛タン塩焼き

<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	650円
・豚バラ	550円
・とやまポークソーセージ	500円

<ホルモン>



・本日のホルモン3種類盛	1,000円
--------------	-------	--------

※単品は「本日のおすすめ」をご覧ください

<稀少部位> 時価

とやま和牛一頭買いならではの希少部位をご用意しております。

下記リストにある商品は在庫状況により変わります。

詳しくは「本日のおすすめ」またはスタッフまでお問い合わせください。



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すとろけます。

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。



肩ロース芯

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。

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ので、味は濃厚、
食感はプルプルですとろけます。

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。

