

県産中之島和牛

県産甘豚

県産あがの姫牛

県産肉の3種盛り
1,980円

※あがの姫牛：あがの姫牛は、ビールの世界大会で世界一に輝いた天朝閣グループがつくる「スワンレイクビール」ビール粕に阿賀野市産のフルーツから出た乳酸菌を混ぜて作った発酵肥料を与えて育てた新ブランド牛です。

※中之島和牛：長岡産中之島和牛(新潟和牛)生産者がわずか5名と希少黒毛和牛。肉質や味、コクともにトップクラス!! 評価はほぼ最高ランクのA5ランク!!

※甘豚：抗生物質を使用せず、豚本来の生命力を信じて育てた純新潟県産の甘豚。濃厚な旨みの中にサッパリとした後味、赤身から脂身までしっかりと豚肉の味を楽しめます。

MEAT 肉 MENU

新潟県産

A5 中之島和牛タリアータ
1,580円



タン元からタン先までを一枚にカットした
特選牛タンステーキ
1,180円



ローストビーフの
山盛りサラダ
～卵黄ソース～
1,280円



チャックロースステーキ
～ガーリック風味～
1,380円



表示価格は税別です。