

STEAK

贅沢な肉を、贅沢に楽しむ
極上の部位のステーキを
ご用意しております。



サーロインロース

リブロースに続く部位で、脂に風味がある、牛肉の王様といわれる部位です。きめ細かい真っ白な脂のサシが入り、柔らかく見た目も味も最高の逸品です！

ホテルのステーキハウスの半値以下でご提供！

焼肉店で提供されることが珍しい、和牛の中でも最高の部位と言われる、フィレ、サーロインが食べられる。

あっさりしたあぶらのフィレか、しっかりとしたあぶらのサーロインがお好みで。

和牛A4ランク以上の品質のものが、ホテルのステーキハウスの半値以下で楽しめる。



フィレ / シャトーブリアン

サーロインに付いているモモに近い部位で、脂が少ないが非常に柔らかく、赤身の美味しさ楽しめる部位です。シャトーブリアンはフィレの真ん中の分厚いところで、フィレの美味しさをより楽しめる希少部位。



牛タンステーキ

薄切りにしたタン塩とは真逆のステーキカットの牛タン。牛タンの旨味が口の中いっぱい広がります！外側をこんがりと焼きあげてお召上がり下さい。

牛タンを究極に楽しむ
自慢の限定メニュー

他にもリブロースやハネシタ等のステーキ等もご用意しております。ご来店の際はショーケースをぜひご覧下さい。