

カルビ

カルビの美味しきは、
焼肉屋さんのお味しき、
部位ごとに切り方を変え、
厚みにもこだわっています



オススメ

牛角上カルビ

六九〇(七五九税込)

一頭からわずか2.4kgしかとれない
「ボンレスショートリップ」を使用

30日間熟成



オススメ

骨付き上カルビ

六九〇(七五九税込)

骨付きだからこま味わえる
旨味とジューシー感



牛角カルビ

五九〇(六四九税込)

骨と骨の間の旨みの詰まった
部位を丁寧にカット

牛バラとろカルビ

各四九〇(五二九税込)

お子様でも食べやすい、薄切りカルビ

タレ 塩ダレ



中落ちカルビ

五五〇(六〇五税込)

脂の旨み凝縮

