

ロース・鴨

肉の旨みをしっかりと味わいたいなら赤身肉がオススメ
しっとりジューシーな、肉本来の美味しさをお楽しみください



30日間熟成

一皿一皿丁寧に揉み込んでいます
ロース

各五九〇(六四九税込)

タレ

塩ダレ



熟成上ロースステーキ*

八九〇(九七九税込)

30日間熟成

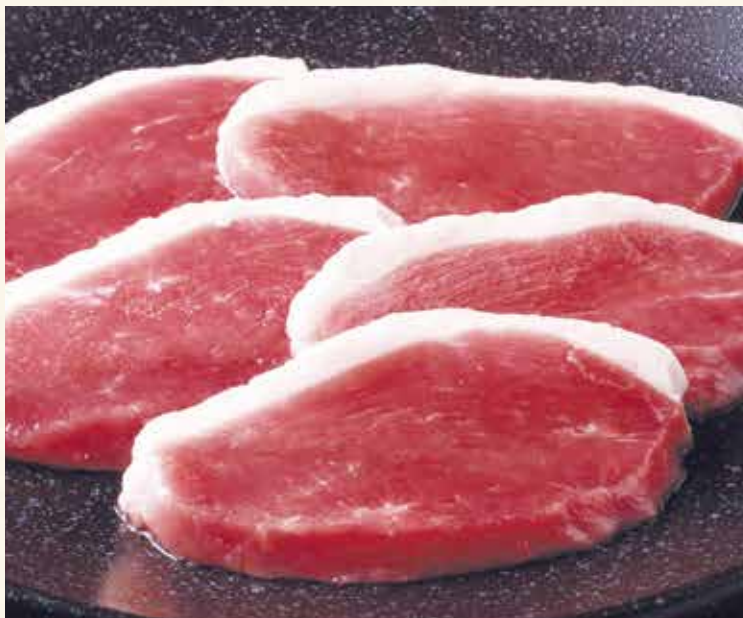
美味しい焼き方

お肉とホイルを網の上に乘せます

お肉の両面に焼き色がついたら、一口サイズにカットします

ホイルのんにくがこんがりきつね色になったらお肉をホイルに入れます

牛脂をお肉に絡めてにんにくと一緒に召し上がれ



上質な鴨肉を堪能

鴨ロース*

各五九〇(六四九税込)

タレ

黒胡椒塩ダレ

*熟成上ロースステーキは形を整える加工をしております

*鴨は合鴨を使用しております●厚切り肉は必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください※写真はイメージです