

ランチ

(税サ込)

京中式熟成牛肉の牛皿ご膳 1,300

京中式熟成牛肉をうす味のわり下で仕上げております。

お昼のサービスメニューです。

+100 円にて京丹波瑞穂の温泉卵

京丹波の濃厚卵を低温で蒸しております。

京中式熟成牛肉のローストビーフ 1,300

京中式熟成牛肉のしぐれ煮 500

京中式熟成豚肉の角煮 500

3 日前のご予約にて

京中式熟成肉の特製ハンバーグ 200g 2,500
250g 2,800

熟成させた牛肉と豚肉を粗挽き、中挽き、細引きと引き分け、肉屋のハンバーグとして最も肉を感じていただけるようにブレンド。口の中で咀嚼する事で肉汁が広がるよう閉じこめています。

京中式熟成牛肉の 200g 5,500
大ぶりサイコロステーキ 250g 6,200

毎日、精肉店から出てくる 1 ブロックでは 200g に満たないお肉を小さめのステーキとしていくつか焼き上げます。

弊店の牛肉は、全て但馬牛及び但馬系の牛を使用しています。

一頭一頭の肉質を見極め、買い付けた枝肉を

自然対流式の熟成庫にて約 8 ～ 16 週、熟成させています。