

当店いちおしの こだわりステーキ

じっくりと時間をかけて焼き上げるステーキ。
牛・豚・鶏・羊。さまざまな肉を楽しめます。
盛り合わせでも単品でもご用意できます。



写真は盛り合わせのイメージです。

※ステーキは時間をかけて加熱調理をしますので、早めのご注文をお願い致します。

グループ様向けの盛り合わせ

 **Aセット(3~4名様向け)**

  

いわいどりモモ肉1/2枚
紅木豚ロース1/2枚
極太ソーセージ1本

2,400yen

 **Bセット(3~4名様向け)**

  

短角牛ランプ100g
いわいどりモモ肉1/2枚
極太ソーセージ1本

5,400yen

 **Cセット(3~4名様向け)**

  

短角牛ランプ100g
いわいどりモモ肉1/2枚
紅木豚ロース1/2枚

5,700yen

 **Dセット(4~5名様向け)**

  

短角牛ランプ100g
ラムラック2本
いわいどりモモ肉1枚

9,400yen

単品メニュー

お好きなものを組み合わせることもできます。
2名様には、1~2種類の組み合わせがおすすめです。



岩手県産 短角牛ランプ



約100g 4,000 yen



いわての短角牛は、『夏山冬里』という飼育スタイル。自然放牧の中で育てられる健康体です。赤身主体の旨みと滋味をお楽しみ頂けます。
※入荷状況により、肉の部位を変えたり、黒毛和牛に変えることもございます。



オーストラリア産 ラムラック



2本 4,000yen



かたまり肉をジューシーなロゼ色に焼き上げます。
ボリュームのある味わいをお楽しみ頂けます。
1本当たり、骨付きで80~100gになります。



こうぼくとん
盛岡産 紅木豚ロース



1枚 (約300g) 2,000yen
1/2枚 1,000yen



紅木豚は、リンゴを加えたバランスのよい飼料で育てられています。
脂も甘みを感じられ、あっさりとしています。こちらも、かたまり肉をジューシーに美味しく焼き上げます。



奥州 いわいどりモモ肉



1枚 (約300g) 1,400 yen
1/2枚 700yen



岩手県南部の根室山の麓で、里の人々に守られた自然の中で育てられています。
皮の風味も良く、身は柔らかくコクのある味わいがお楽しみ頂けます。



紅木豚の極太ソーセージ (自家製)



1本 700 yen



太くてジューシーな食べ応えのあるソーセージです。
1本で約80~90gになります。