午餐营业时间 11:30~14:00



 一 差 洗 仮 套 軽 井御膳 ※ 另加生鸡蛋 80 円 (加肉) (双倍肉) 上牛背肉盖浇饭套餐 上へラミ井御膳 ¥1,190 + ¥480 + ¥960 牛背肉盖浇饭套餐 ハラミ井御膳 ¥990 + ¥400 + ¥800 生間肉盖浇饭套餐 加蛋黄 煮豚井御膳 卵黄付 ¥1,190 + ¥450 + ¥900 牛腰臀肉盖浇饭套餐 ランフ井御膳 ¥1,690 + ¥700 + ¥1,400 牛臀肉盖浇饭套餐 ランフ井御膳 ¥2,190 + ¥950 + ¥1,900 「大水 ランブ 上へラミ 人(中臀肉、上牛背肉) 42,990 + ¥1,270 + ¥2,540 イチボ ランブ 上へラミ トンラミ トンラミ トンラミ トンラミ トンラミ トントロ 上ハラミ トントロ 上ハラミ トントロ 上ハラミ トントロ 上ハラミ トントロ 上ハラミ
上牛背肉盖浇饭套餐
中背肉盖浇饭套餐 かます 煮豚井御膳 ¥990 +¥400 +¥800 塩猪肉盖浇饭套餐 加蛋黄 煮豚井御膳 卵黄付¥1,190 +¥450 +¥900 牛腰臀肉盖浇饭套餐 ランプ井御膳 ¥1,690 +¥700 +¥1,400 牛臀肉盖浇饭套餐 イチボ井御膳 ¥2,190 +¥950 +¥1,900 大き (大き 大き 大

特別
大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大
大学 大学 大学 大学 大学 大学 大学 大
S(牛臀肉, 牛腰臀肉, 上牛背肉) ¥2,990 +¥1,270 +¥2,540 イチボ ランプ 上ハラミ ¥2,290 +¥1,840 A(牛臀肉, 上牛背肉) ¥1,990 +¥770 +¥1,540 ランプ 上ハラミ ¥1,490 +¥520 +¥1,040
S(牛臀肉, 牛腰臀肉, 上牛背肉) ¥2,990 +¥1,270 +¥2,540 イチボ ランプ 上ハラミ ¥2,290 +¥920 +¥1,840 A(牛臀肉, 上牛背肉) イチボ 上ハラミ ¥1,990 +¥770 +¥1,540 B(牛腰臀肉, 上牛背肉) ランプ 上ハラミ ¥1,490 +¥520 +¥1,040
イチボ ランプ 上ハラミ 上へラミ A(牛臀肉, 上牛背肉) ¥2,290 +¥1,840 イチボ 上ハラミ 上へラミ B(牛腰臀肉, 上牛背肉) ¥1,990 +¥770 +¥1,540 ランプ 上ハラミ ¥1,490 +¥520 +¥1,040
オチボ 上ハラミ B(牛腰臀肉, 上牛背肉) ランプ 上ハラミ C(头颈肉, 上牛背肉) トントロ 上ハラミ ¥1,990 +¥770 +¥1,540 ¥1,490 +¥520 +¥1,040
ランプ 上ハラミ C(头颈肉, 上牛背肉) トントロ 上ハラミ メ1,490 +¥520 +¥1,040
トントロ 上ハラミ
120 g 180 g 240 g 300 g
上牛背肉上ハラミ ¥1,890 ¥2,660 ¥3,430 ¥4,200
牛腰臀肉ランプ ¥2,590 ¥3,660 ¥4,730 ¥5,800
牛臀肉 イチボ ¥3,490 ¥5,010 ¥6,530 ¥8,050
牛腰肉 サーロイン ¥4,590 ¥6,660 ¥8,730 ¥10,800
一 定食
五花肉使用
生姜炒猪肉定食 生姜焼き定食¥980
炸鸡块定食 唐揚定食 · · · · · · · · · · · ¥980
煮牛肉定食
【煮牛肉定食】 (A5等級的牛肉)
中肉土豆饼定食 牛コロッケ定食¥1,290 (炸牛肉饼和炸牛肉土豆饼) (メンチカツ&牛スジコロッケ) (水井 ドリンク ———— (スター・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン
生啤 生ビール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
- ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
「たっぱっぱん で で で で で で で で で で で で で で で で で で で
饮料 ソフトドリンク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
乌龙茶,冰咖啡(黑咖啡),可乐,生姜碳酸水,橘汁,西柚汁,乳酸菌饮料 (ウーロン茶,アイスコーヒー(ブラック),コーラジンジャーエールオレンジグレープフルーツカルピス)

(ウーロン茶,アイスコーヒー (ブラック),コーラ,ジンジャーエール,オレンジ,グレープフルーツ,カルピス)

本店的牛腰臀肉,牛臀肉,牛腰肉都是使用 和牛A5最高等级的精选牛肉

牛腰臀肉

牛腰肉之后,腰开始到臀部, 象翅膀样柔软的精肉。 柔软的精肉是非常贵重的部位。





牛臀肉

臀部的浅坑里取出极少量的稀少部位。 五花肉的甜味与精肉的香味 良好结合的最好的肉。

牛腰肉

肉中的王者! 牛肉中唯一拥有"Sir"的称号的 最上等部位。柔柔的甜味,多汁的五花肉。



A5等级的牛肉

花纹等级,肉色,光泽,混合度,精细度,脂肪的光泽和质量,全都要是优良的判定,日本和牛中很少数被挑选出的牛才能达到 A5 的标准。这才是最上等的牛肉。

