

知多牛カットステーキ

ご予約不要のステーキ単品メニューです。
お肉を冷蔵状態から常温に戻すのに少々お時間を頂きます事をご了承下さい。

税込価格

特選シャトーブリアンカットステーキ 100g **¥10,000**

ヒレ肉の中心部分だけをチョイス。とても柔らかく脂肪分が少なく肉質に優れた最高の部位。

1本のヒレ肉から1kg程しか取れない為品切れの説はご了承下さい。



税込価格

特選サーロインカットステーキ 100g **¥6,800**

英国の栄養称号サーの付く、ステーキ肉の中では、最高の肉質の部位と言われます。

柔らかく脂の多いのが特徴。



税込価格

特選ランプカットステーキ 100g **¥5,600**

サーロインに続く腰からお尻の部分の肉で、腿肉の中で最も柔らかな部位の肉です。

適度な脂が有り赤身肉ながら、歯ごたえと味に深みが有ります。



ご注文後、調理にかかります事をご了承下さい。

メニュー内容、価格は仕入内容により変更する場合があります。